RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation

AVIS D'EXTENSION DE REGLES INTERPROFESSIONNELLES PAR ARRETE INTERMINISTERIEL

L'accord interprofessionnel conclu dans le cadre du Bureau national interprofessionnel du Cognac (BNIC) et portant sur le suivi aval qualité, qui figure en annexe du présent avis, est étendu par arrêté du 18 octobre 2017 publié au JORF du 25 octobre 2017.

ACCORD INTERPROFESSIONNEL DU 30 Mars 2017 SE SUBSTITUANT A L'ACCORD INTERPROFESSIONNEL DU 18 décembre 2008 CONCLU AU SEIN DU BUREAU NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DU COGNAC (BNIC) ET SOUMIS A EXTENSION EN VERTU DES DISPOSITIONS DES ARTICLES L. 632.1 ET SUIVANTS DU CODE RURAL

Suivi Aval de la Qualité

Le BNIC, réuni en Assemblée Plénière Extraordinaire du 30 mars 2017

Considérant le bilan du SAQ depuis sa mise en œuvre et la nécessité d'en adapter certaines modalités de fonctionnement,

Considérant l'évolution de la réglementation relative aux signes de qualité et plus particulièrement la mise en place de plan de contrôle pour les produits bénéficiant d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine,

Considérant l'évolution de la réglementation relative à la protection des consommateurs notamment en matière de qualité et de sécurité alimentaire,

Considérant l'évolution des marchés des eaux-de-vie de Cognac,

Considérant l'importance en la matière de la traçabilité des lots conditionnés,

Vu le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire,

Vu le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires,

Vu le règlement (CE) n° 110/2008 du Parlement européen et du Conseil du 15 janvier 2008 concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses et abrogeant le règlement (CEE) n° 1576/89 du Conseil,

Vu le règlement (CE) n°1308/2013 du Parlement Européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n°1037/2001 et (CE) n°1234/2007 du Conseil.

Vu l'ordonnance n° 2006-1547 du 7 décembre 2006 relative à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer,

Vu le décret n° 2007-30 du 5 janvier 2007 relatif à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer,

Vu le décret n° 2015-10 du 7 janvier 2015 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Cognac » ou « eau-de-vie de Cognac » ou « eau-de-vie des Charentes »,

Vu le Code Général des Impôts (CGI), notamment l'article 302 G et ses annexes,

Vu l'arrêté du 27 juillet 2003 portant application de l'article 302 G du CGI pour ce qui concerne les eaux-de-vie de Cognac et leur vieillissement modifié,

23, Allées Bernard Guionnet - BP 90018 - 16101 Cognac Cedex - France ■Tel+33 (0)5 45 35 60 00 - Fax+33 (0)5 45 82 86 54 - contact@bnic.fr - www.cognac.fr

VC cr JBdL

Vu l'accord interprofessionnel du 6 juillet 2005 relatif au suivi du vieillissement, et notamment son article 1,

Vu les dispositions du Code Rural, articles L.632.1 et suivants, relatives à l'organisation interprofessionnelle agricole,

Vu l'accord interprofessionnel du 18 décembre 2008 relatif au Suivi Aval de la Qualité,

DÉCIDE

Section 1 : Principe

Article 1 : Objet

Le Suivi Aval de la Qualité a pour objectifs :

- de mieux appréhender la qualité des Cognacs au stade de la vente au consommateur sur les marchés étrangers;
- de vérifier la qualité et la sécurité alimentaire ainsi que la présentation des Cognacs qui sont proposés aux consommateurs;
- de vérifier la qualité et la présentation des produits réintégrés, et d'établir les certificats de conformité correspondants.

Conformément aux dispositions des statuts et du règlement intérieur du BNIC relatives aux Commissions, une Commission Qualité est créée afin de veiller à la mise en œuvre du SAQ.

Section 2 : Mise en œuvre

Article 2 : Commission de dégustation

2.1: Mission de la Commission de dégustation :

Afin de répondre aux objectifs susvisés à l'article 1er, une Commission de dégustation est créée. Sa mission est de mettre en œuvre des actions visant à s'assurer de la qualité des produits mis à la disposition des consommateurs.

2.2 : Composition de la Commission de dégustation :

La Commission de dégustation est constituée de trois collèges :

➢ Un collège « porteurs de mémoire » (opérateurs habilités ou leurs représentants, ou retraités) composé de 30 membres :

- 15 représentants de la Viticulture ;
- 15 représentants du Négoce ;

➢ Un collège « techniciens » composé de 15 membres représentant les courtiers et œnologues ;

➢ Un collège « usagers du produit AOC Cognac » composé de 5 membres représentant notamment les restaurateurs et sommeliers.

Les membres issus du collège « porteurs de mémoire » sont désignés sur proposition des familles professionnelles, après avis de la Commission Qualité.

Les membres du collège « techniciens » sont désignés par les organisations professionnelles concernées.

Les membres du collège « usagers du produit AOC Cognac » sont désignés par les services du BNIC.

VC JBdL

23, Allées Bernard Guionnet - BP 90018 - 16101 Cognac Cedex - France ■Tel+33 (0)5 45 35 60 00 - Fax+33 (0)5 45 82 86 54 - contact@bnic.fr - www.cognac.fr

Leur mandat est d'une durée de 3 ans.

Outre leur participation aux Jurys de dégustation, les membres de la Commission de Dégustation peuvent être invités une fois par an pour entendre le bilan du Suivi Aval de la Qualité.

Article 4 : Fonctionnement du SAQ – Règlement intérieur

Un règlement Intérieur, figurant en annexe au présent accord, définit les modalités de fonctionnement du SAQ.

Article 5 : Confidentialité

Les membres de la Commission de Dégustation ainsi que les agents du BNIC sont tenus au secret professionnel.

Le Président du BNIC ainsi que le Président de la Commission Qualité sont garants de tous manquements à ces obligations et de tous les préjudices causés à des tiers.

Article 6 :

Après approbation de l'accord par la famille du négoce et par la famille de la viticulture, son extension sera demandée aux Pouvoirs Publics en application des articles L.632.1 et suivants du Code Rural.

Fait à Cognac, le 30 mars 2017

Pour accord,
Le Représentant Officiel
de la Famille du Négoce,

p/o Philippe COSTE
Vincent CHAPPE (suppléant)

Pour accord,
Le Représentant Officiel
de la Famille de la Viticulture,

Christophe VERAL

Pour enregistrement de l'accord
et pour le Bureau National
Interprofessionnel du Cognac,
Le Président,

Jean-Bernard de LARQUIER

23, Allées Bernard Guionnet – BP 90018 – 16101 Cognac Cedex – France ■Tel+33 (0)5 45 35 60 00 – Fax+33 (0)5 45 82 86 54 – contact@bnic.fr – www.cognac.fr

ANNEXE A L'ACCORD INTERPROFESSIONNEL
RELATIF AU SUIVI AVAL DE LA QUALITE

Règlement Intérieur du Suivi Aval de la Qualité du Cognac

Article 1 :

Le présent règlement, relatif au Suivi Aval de la Qualité du Cognac, a pour objet de fixer les règles de fonctionnement du SAQ.

Article 2 : Définitions

Au titre du présent règlement, on entend par :

« Produit » :

- Les produits embouteillés et commercialisés tant au stade du commerce (GMS, cavistes...) que chez les producteurs commercialisant,
- Les produits embouteillés ou non, réintégrés.

« Opérateurs » :

- l'ensemble des ressortissants du BNIC issus des familles de la viticulture et du négoce.

Article 3 : Prélèvements

Les prélèvements sont effectués sous l'autorité du Directeur du BNIC. Deux types de prélèvement sont réalisés :

- Prélèvements « contrôle produits à l'export » : effectués par un agent du BNIC mandaté ou par une société extérieure mandatée à cet effet,
- Prélèvements « Réintégrations » : effectués par un agent du BNIC à l'occasion des réintégrations de Cognac sortis hors Région délimitée.

Seuls les prélèvements effectués sur les marchés étrangers dans le cadre de la vente aux consommateurs sont achetés et donnent lieu à facturation.

Certains achats peuvent être délégués à des prestataires habilités sur les recommandations des services du BNIC ou à des représentants à l'étranger des autorités françaises locales.

Article 4 : Nature des prélèvements

4.1- Pour les prélèvements « contrôle produits à l'export » :

Le prélèvement est constitué d'un volume minimum de 70 cl.

Ce volume peut être constitué par l'addition de plusieurs bouteilles embouteillées issues du même lot, de la même qualité et du même producteur.

23, Allées Bernard Guionnet - BP 90018 - 16101 Cognac Cedex - France ■Tel+33 (0)5 45 35 60 00 - Fax+33 (0)5 45 82 86 54 - contact@bnic.fr - www.cognac.fr

JBdL VC CV

Pour chaque lot, les informations suivantes sont transmises à l'agent du BNIC :

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

Le volume est réparti comme suit :

- 50 cl sont prélevés pour l'examen analytique ;
- Le volume restant et son contenant constituent le « Témoin ». Ils permettent de mettre en œuvre :
    - L'examen de la partie « Conditionnement / Etiquetage »,
    - Et l'éventuel examen organoleptique.

Le « Témoin » est conservé et stocké au BNIC sous clef, pendant une durée de 1an à compter de la réalisation de l'examen analytique.

4.2- Pour les prélèvements « Réintégrations » :

Le prélèvement est constitué d'un volume minimum de 50 cl. Une fiche de prélèvement est complétée « Fiche de prélèvement réintégration » jointe en annexe I.

Ce volume peut être constitué par l'addition de plusieurs bouteilles embouteillées issues du même lot, de la même qualité et du même producteur.

Pour chaque lot, l'agent du BNIC établit une fiche de prélèvement « Réintégration », précisant les caractéristiques suivantes :

- les lieux et date du prélèvement ;
- le nom de l'agent préleveur ;
- le nom du producteur ;
- le volume prélevé ;
- la qualité ;
- la marque ;
- le titre alcoométrique volumique ;
- le volume total du lot prélevé ;
- les références des documents de transport : Expédition et Retour.

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

Le volume est réparti comme suit :

- 50 cl sont prélevés pour l'examen analytique ;
- Le volume restant et son contenant constituent le « Témoin ». Ils permettent de mettre en œuvre l'examen de la partie « Conditionnement / Etiquetage ».

Le « Témoin » est conservé et stocké au BNIC sous clef, pendant une durée de 1an à compter de la réalisation de l'examen analytique.

Article 5 : Inscription sur la base informatique SAQ

L'agent du BNIC inscrit dans la base informatique SAQ, suivant le type de prélèvement, les informations transmises ou figurant sur la fiche de prélèvement.

Une photo du produit et des emballages éventuels est également intégrée dans la base.

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

Article 6 : Traitement des prélèvements

Les prélèvements sont traités comme suit :

- le « Témoin », est transmis au Service Juridique pour une analyse de l'étiquetage. La « Fiche Etiquetage SAQ » prévue à cet effet à l'annexe II est alors remplie,
- la bouteille destinée à l'analyse est apportée par l'agent préleveur pour examen au laboratoire. Cet examen comporte deux volets :
    - une analyse de base portant sur des critères réglementaires définis par le Règlement (CEE) n°110/2008 et le Cahier des charges de l'AOC Cognac, à savoir :
        - Titre alcoométrique volumique réel (TAV)
        - Teneur en Alcool méthylique
        - Teneur en substances volatiles
        - Taux d'obscuration
        - Intensité colorante
    - une analyse complémentaire portant sur les critères suivants :
        - Butyrate d'éthyle
        - Butanol-2
        - Acétate d'éthyle
        - Ethanal-Acétal

La liste des critères et des seuils analytiques retenus figure à l'annexe III.
Si l'analyse complémentaire révèle une non-conformité, à l'exception des prélèvements « réintégrations », il doit être procédé à un examen organoleptique.

L'ensemble des résultats d'analyse est retourné au service SAQ pour inscription dans la base informatique susvisée.

VC et JBdL

Article 7 : Examen organoleptique

Seuls, sont soumis à un examen organoleptique les échantillons présentant un défaut à l'analyse complémentaire.

7.1 - Objet de l'examen organoleptique

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

- Visuel
- Olfactif
- Gustatif
- Final / persistance aromatique.

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

Les critères de dégustation et de notation permettant de déterminer les caractéristiques du produit sont définis dans la fiche de dégustation pour le SAQ jointe en annexe IV.

7.2 - Jurys de dégustation

Un jury de dégustation est désigné par le service SAQ. Il est composé d'au minimum 5 membres, avec une majorité de membres du collège « porteurs de mémoire » et, au mieux un membre du collège « usagers du produit AOC Cognac », choisis parmi les membres de la Commission de dégustation visée à l'article 2.2 de l'accord interprofessionnel.

7.3 - 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 le service SAQ. Un mail de confirmation est adressé à chaque dégustateur avant la tenue de la séance de dégustation.

La séance de dégustation ne peut se tenir que si au moins 5 dégustateurs représentant les collèges visés au point 7.2 sont présents. Si ce nombre n'est pas atteint ou la représentativité pas assurée, une nouvelle séance de dégustation doit être organisée.

Les échantillons soumis à la dégustation sont préparés avant chaque séance par le service SAQ. Le nombre d'échantillons soumis à dégustation est de 2 au minimum et de 12 au 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 ;

VC W SBdL

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

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

A la fin de chaque séance, le service SAQ 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.

Le service SAQ enregistre ensuite les fiches de dégustation dans la base informatique SAQ.

Article 8 : Résultats des examens analytiques, organoleptiques et étiquetage des prélèvements

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

En cas de résultat révélant :

- un défaut à l'examen analytique de base,
- et/ou un défaut à la dégustation pour les échantillons déclarés non conformes à l'analyse complémentaire,
- et/ou un défaut d'étiquetage,

L'opérateur doit proposer au BNIC une action correctrice dans le mois suivant la réception de l'avis pour remettre son produit en conformité. Ce plan de progrès comprenant notamment l'échéancier de mise en œuvre de la mesure corrective est validé par les services du BNIC.

Sans retour de l'opérateur, si le défaut correspond à un non-respect du cahier des charges de l'AOC Cognac, le service SAQ effectue un signalement auprès de l'ODG.

Les services du BNIC s'assurent de la réalisation du plan de progrès à partir des justificatifs fournis par l'opérateur concerné, ou pour un nouveau prélèvement.

En outre, un examen de la présentation des prélèvements effectués dans le cadre du contrôle produit ODG est réalisé et donne lieu à l'établissement d'un avis d'étiquetage prenant en compte les critères visés à l'annexe II.

Article 9 : Réintégration

En cas de demande, auprès des services du BNIC, de réintégration d'eaux-de-vie de Cognac, la procédure définie aux articles 4 à 6 du présent règlement s'applique :

- de manière systématique, pour tous les lots de produits conditionnés ≥ à 2 hl volume, et pour tous les lots de produits en vrac sans limitation de volume,
- de manière aléatoire, dans tous les autres cas.

Suite à ces analyses, une attestation précisant les conditions de la réintégration est fournie à l'opérateur par le BNIC.

VC SBdL

Article 10 : Analyses « d'intérêt collectif »

Les échantillons prélevés dans le cadre du SAQ ainsi que les échantillons prélevés dans le cadre du contrôle produit de l'ODG peuvent faire l'objet d'analyses complémentaires à celles figurant à l'article 6 du présent Règlement Intérieur.

Ces analyses proposées par la Commission Technique et Développement Durable sont validées par le Comité Permanent. Elles doivent correspondre à un objectif précis, énoncé dans la demande de la Commission Technique, et répondant à un sujet d'intérêt collectif pour la filière tel que la sécurité du consommateur, l'accès des produits au marché ou la défense de l'Appellation. A l'issue de la réalisation du programme d'analyses, la Commission Technique informe le Comité Permanent de l'arrêt de ces analyses. La Commission Qualité est informée de la mise en œuvre et de l'arrêt du dit programme et de ses résultats.

Les analyses réalisées dans ce cadre peuvent être utilisées de façon anonyme par le BNIC pour la réalisation de cartographies ou d'études utiles à l'objet collectif pour lequel elles ont été demandées.

A l'initiative de la Commission Technique, ces analyses « d'intérêt collectif », à la charge du BNIC, peuvent générer un dispositif d'accompagnement des opérateurs, réalisé sur la base de leurs résultats. Ce dispositif d'accompagnement fait l'objet d'une proposition validée par le Comité Permanent. Les services du BNIC en charge de ce dispositif peuvent alors prendre contact avec les opérateurs, de manière individuelle, pour leur proposer un accompagnement à la mise en œuvre de mesures correctives.

Dans le cas où un accompagnement opérateur est mis en place, les résultats des analyses sont communiqués de façon confidentielle à l'opérateur.

Concernant les échantillons prélevés dans le cadre du contrôle produit de l'ODG, l'opérateur donne son accord pour la réalisation des analyses « d'intérêt collectif » par l'intermédiaire de la fiche de prélèvement ODG établie à chaque opération et figurant à l'Annexe V du présent règlement intérieur.

Article 11 : Rapport annuel

Chaque année, un bilan de l'activité du SAQ est effectué et présenté à la Commission Qualité, et éventuellement à la Commission de Dégustation.

Article 12 : Mise à jour du règlement intérieur

Le présent Règlement Intérieur est réactualisé en fonction des besoins de l'activité du SAQ sur proposition de la Commission Qualité et validé par le Comité Permanent.

VC CV JBdL

23, Allées Bernard Guionnet - BP 90018 - 16101 Cognac Cedex - France ■Tel+33 (0)5 45 35 60 00 - Fax+33 (0)5 45 82 86 54 - contact@bnic.fr - www.cognac.fr

Annexe I

Fiche de prélèvement réintégration

FICHE D'INTERVENTION REINTEGRATION

RAISON SOCIALE : .....

MARQUE : .....

ADRESSE : .....

Prélèvement du : __ / __ / __

Agent : .....

Quantité prélevée : .....

Lieu de prélèvement : .....

Motif de réintégration : .....

Volume réintégré : .....

N° DCA Expédition : ..... N° DCA Réintégration : .....

	SIGNATURES	
Exemplaire Client	Agent du BNIC	Représentant de l'entreprise

VC CV
SBdL

VC $\int B\,dl$

CV

Annexe II

Fiche étiquetage SAQ

Mentions obligatoires SAQ

"Cognac" :
"Appellation Contrôlée" :
(si nom d'un cru)

Mentions obligatoires SAQ

Resp. commercialisation :
Adresse :
TAV :
Contenance :
Identification préemballeur :
Identification du lot :
Récupération emballages :
Message sanitaire ou pictogramme "femmes enceintes" :
Autres :
(emploi de la langue française, sauf pour les marques et "product of france")

Mentions facultatives (être en mesure d'en rapporter l'exactitude)

Mention de vieillissement :
Nom de l'exploitation :
Marque :
Qualité du vendeur :
"Product of France" :
Autres :
(millésime, etc..)

Mentions pour l'export

"Cognac" en Français :
(exclusivement)
Autres :

Commentaires :

JC CV SBdL

Critères et seuils analytiques retenus pour les échantillons du SAQ

- Analyse de base :

Critères analytiques	*Valeurs minimales ou maximales requises*
Titre Alcoométrique Volumique réel	≥ 40 % vol.
Taux d'obscuration	≤ 4 % vol.
Alcool méthylique	≤ 200 g / hl AP (R 1576/89)
Composés volatils par CPG	≥ 125 g / hl AP (R 1576/89)
Intensité colorante	Absorbance minimale à 420 nm de 0.1 pour un trajet optique de 10 mm

- Analyse complémentaire :

Critères analytiques	*Valeurs maximales requises*
Aldéhydes totaux (Ethanal - Acétal)	45 g / hl AP
Acétate d'éthyle	160 g / hl AP
Butanol-2	2.50 g / hl AP
Butyrate d'éthyle	1.30 g / hl AP

VC SBdL

Bureau National Interprofessionnel du Cognac

FICHE DE DEGUSTATION POUR LE SUIVI AVAL QUALITE

Dégustateur : _____

Date : __/__/____

Référence de l'échantillon : _____

Examen visuel	Examen olfactif	Examen gustatif	Finale et persistance aromatique
0 Mauvais 1 Insuffisant 1,5 Bon 2 Excellent	0 Mauvais 1 Médiocre 2 Insuffisante 3 Passable 4 Bon 5 Très bon 6 Excellent	0 Mauvais 1 Médiocre 2 Insuffisante 3 Passable 4 Bon 5 Très bon 6 Excellent	0 Mauvais 1 Médiocre 2 Insuffisante 3 Passable 4 Bon 5 Très bon 6 Excellent
Commentaire :	Commentaire :	Commentaire :	Commentaire :
Note : ..... / 2	Note : ..... / 6	Note : ..... / 6	Note : ..... / 6

Commentaire, remarque et identification de défauts :

Décision et appréciation : *(cochez la case correspondante)*

- ☐ **Conforme**
- ☐ **Non conforme** (assistance technique)

Visa dégustateur

UC CP JBdL

Annexe V



Fiche de prélèvement ODG

Raison sociale
Adresse
Code tiers
Prélèvement du
Agent
Lieu de prélèvement
Marque

Qualité prélevée	Quantité prélevée
Numéro du lot :	Nb de bouteilles du lot :

	Signatures	
		Nom
Exemplaire client	Agent du BNIC	Représentant de l'entreprise

* J'accepte que mon échantillon fasse l'objet d'analyses "d'intêret collectif" tel que défini dans l'Accord SAQ ☐

JBdL

VC

VC JBdC