

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE – DISPOSITION DE CONTRÔLE SPECIFIQUE AO017 DUCHE D'UZES	Réf AO017-PC-04-25
		Page 1 sur 27

DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES AU CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE « Duché d'Uzès »

Organisme de Défense et Gestion :

Syndicat des vignerons du Duché d'Uzès
2 rue Joseph Lacroix
30700 Uzès

Actualisation	Rédaction			Approbation		
Date	Nom	Fonction	Visa	Nom	Fonction	Visa
26/08/2025	Nicolas Bonhoure	Responsable d'affaires Bureau Veritas Certification France		Lucie Chaboisson	Responsable d'opération Bureau Veritas Certification France	

Version	Evolution
Version 1	Passage au format DCS, réduction de la fréquence de contrôle des prélèvements des lots conditionnés, et suppression du point de contrôle «Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés »

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE – DISPOSITION DE CONTRÔLE SPECIFIQUE AO017 DUCHE D'UZES	Réf AO017-PC-04-25
		Page 2 sur 27

TABLE DES MATIERES

INTRODUCTION	3
A – APPLICATION	4
1 Les opérateurs	4
2. - Répartition des points de contrôle et documents à tenir par les opérateurs.....	4
B – MODALITES D'HABILITATION DES OPERATEURS.....	6
C- MISE EN OEUVRE DES CONTRÔLES	7
1 – Répartition du contrôle interne et externe	7
2 – Méthodes de contrôles.....	8
3 – Organisation des contrôles produits :	12
3.1. Autocontrôles	12
3.2 – Contrôles internes	12
3.3 – Contrôles externes.....	17
3.3.1 – Examens analytiques	20
D – TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SPECIFIQUES.....	22

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE – DISPOSITION DE CONTRÔLE SPECIFIQUE AO017 DUCHE D'UZES	Réf AO017-PC-04-25
		Page 3 sur 27

INTRODUCTION

Le présent document décrit les modalités de contrôle et les conditions de certification de l'appellation d'Origine « Duché d'Uzès ».

Outre les dispositions détaillées ci-après, le plan de contrôle est également constitué des dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles, accessibles sur le site Internet de l'INAO.

Conformément à la demande du Syndicat des Vignerons du Duché d'Uzès, la certification de la présente appellation d'origine est assurée par l'organisme certificateur BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE agréé par l'INAO.

A – APPLICATION

1 Les opérateurs

Ces dispositions concernent les opérateurs de l'appellation d'origine « Duché d'Uzès » dont l'Organisme de Défense et de Gestion est le Syndicat des Vignerons du Duché d'Uzès.

Les opérateurs concernés de la filière sont :

Producteur de raisin (PR):

- cultive des vignes et récolte des raisins en structure indépendante (cave particulière)
- cultive des vignes et récolte des raisins en structure collective (cave coopérative)
- cultive des vignes, récolte des raisins et vend les raisins à un tiers en vendange fraîche

Vinificateur (V) :

- vinifie des moûts, qu'ils aient été élaborés ou non par l'opérateur, et élabore des vins
- élabore des moûts destinés à la vente à un tiers

Conditionneur (C) :

- conditionne des vins pour son compte ou fait appel à un prestataire de service pour ce faire.

Négociant Vracqueur (N) :

- activité de négoce, réalise une opération commerciale sur un vin en vrac revendiqué en appellation d'origine (achète puis revend un vin)
- commercialise des vins en vrac prêts à être mis à la consommation.

Définition des activités et catégories d'opérateurs :

Nomenclature	Activités prévues dans le plan de contrôle
PR	Production de raisins
V	Vinification
N	Négociant vracqueur
C	Conditionnement

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

Le tableau suivant présente pour chaque catégorie d'opérateur, l'ensemble des points à contrôler pour l'opérateur ainsi que les documents à tenir par l'opérateur en vue d'assurer l'enregistrement et le suivi de toutes les opérations intervenues au cours de la vie du produit (liste indicative et non exhaustive).

Les principaux points à contrôler sont identifiés en Gras.

Activité	Points à contrôler concernés		Documents (papier ou numérique) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
	Réf	Libellé	
Production de raisin	PR35	Dispositions particulières de transport des vendanges	- Respect des procédures - Déclaration préalable d'affectation parcellaire - Déclaration de renonciation à produire - Déclaration de récolte - Déclaration préalable relative à la taille
	OD1	Déclaration préalable d'affectation parcellaire	
	OD2	Déclaration de renonciation à produire	
	OD7	Déclaration préalable relative à la taille	
Vinification	V16	Maîtrise des températures de fermentation	- Registre des manipulations - Registre de sortie des vins - Registre de cave Déclaration de déclassement
	V17	Disposition par type de produit	
	V18	Pratiques œnologiques et traitements physiques	
	OD8	Déclaration de déclassement	
	OD3	Déclaration de revendication	- Déclaration de revendication - Déclaration de récolte
Négociant vracqueur	OD4	Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons	- Déclaration de transaction entre entrepositaires agréés au préalable des transactions en vrac ou des retiraisons
	OD6	Déclaration d'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné	- Déclaration d'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné
	OD8	Déclaration de déclassement	- Déclaration de déclassement
Conditionnement	OD4	Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons	- Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons
	OD5	Déclaration de conditionnement	- Déclaration de conditionnement
	OD8	Déclaration de déclassement	- Déclaration de déclassement

B – MODALITES D'HABILITATION DES OPERATEURS

Les dispositions spécifiques au cahier des charges détaillent ci-dessous l'organisation des contrôles en vue de l'habilitation :

	Cas 1	Cas 2		Cas 3
Catégorie d'opérateurs / activité	Contrôle sur site en vue de l'habilitation* réalisé par (OCO/ODG)	Contrôle documentaire hors site réalisé par (OCO/ODG) suivi d'un contrôle sur site par l'OCO dans un délai de (en mois)		Contrôle documentaire réalisé par l'OCO (sur la base de documents officiels, ou si aucun point structurel n'est contrôlé à l'habilitation)
		Contrôle documentaire réalisé par	Suivi du contrôle sur site réalisé par l'OCO dans un délai de	
Producteur de raisin	ODG			
Vinificateur	ODG ou OC**			
Conditionneur	ODG ou OC **			
Négociant vracqueur	ODG ou OC**			

***Il s'agit du contrôle préalable à l'octroi de l'habilitation**

**** OC si non réalisé par l'ODG, dans le cas des opérateurs hors des départements de l'aire géographique de l'appellation**

Un producteur de raisin est considéré comme inactif s'il ne dépose pas de déclaration de récolte avant la date limite de dépôt fixée dans le cahier des charges

Tout autre opérateur est considéré comme inactif si, à la date butoir fixée dans le CDC, les obligations déclaratives telles que prévues dans le cahier des charges n'ont pas été déposées.

En cas de déclaration d'inactivité et ou de reprise d'activité une liste des opérateurs habilités précisant ces statuts est tenue à jour. Seront retirés de la liste des opérateurs :

- les vignerons récoltants qui, à la date limite de dépôt de la déclaration de récolte, n'ont plus d'activité depuis une durée continue de 4 récoltes consécutives,

- les vinificateurs, conditionneurs et négociants non-vinificateurs, qui, à la date limite de dépôt des déclarations tels que prévus par le CDC, n'ont plus d'activité depuis une durée continue de 4 campagnes consécutives.

Une consultation préalable du ou des opérateurs visés doit être réalisée avant le retrait de la liste des opérateurs.

Pour permettre la reprise d'engagement dans la démarche et être à nouveau dans la liste des opérateurs, ils seront soumis à une nouvelle procédure d'habilitation en suivant les modalités décrites dans le tableau ci-dessus.

C- MISE EN OEUVRE DES CONTRÔLES

1 – Répartition du contrôle interne et externe

Les contrôles de la filière de l'appellation d'origine « Duché d'Uzès » sont répartis entre le contrôle interne et le contrôle externe selon les fréquences suivantes :

Libellé de l'activité ou type de contrôle concerné	Fréquence minimale de contrôles internes	Fréquence minimale de contrôles externes
Production de raisins	15% des surfaces affectées par an	5% des surfaces affectées par an
Vinification	5% des opérateurs actifs par an	3% des opérateurs actifs par an
Conditionnement		
Obligation déclarative	100% des opérateurs ayant été contrôlés dans le cadre des conditions de production ci-dessus (production de raisins, vinification, conditionnement) par an	100% des opérateurs ayant été contrôlés dans le cadre des conditions de production ci-dessus (production de raisins, vinification, conditionnement) par an »
Irrigation	-	20% des opérateurs irrigants/an Et 20% des opérateurs potentiellement irrigants mais n'ayant pas fait de déclaratif d'irrigation par an
Examen organoleptique et examen analytique (prélèvement chez les opérateurs exerçant une activité de vinification)	Prélèvement avant le conditionnement de 100% des lots chez 100% des opérateurs : examen organoleptique de 100% des lots prélevés	Prélèvement avant le conditionnement de 100% des lots en appel après un second passage suite à contrôle interne chez 100% des opérateurs faisant la demande : analyse et examen organoleptique de 100% des lots prélevés Prélèvement après le conditionnement de 1 lot chez 15 % des opérateurs / an : examen organoleptique de 100% des lots prélevés et examen analytique de 5% des lots prélevés en externe pour l'examen organoleptique. Examen analytique et examen organoleptique de 100% des lots expédiés en vrac en dehors du territoire national
Examen organoleptique et examen analytique (prélèvement chez les opérateurs n'exerçant pas d'activité de vinification)	Examen organoleptique de 1 lot /opérateur /couleur /an chez 80% des opérateurs	Examen organoleptique de 1 lot /opérateur /couleur /an chez 20% des opérateurs et examen analytique de 5% des lots prélevés en externe pour l'examen organoleptique. ET examen organoleptique et analytique de 100% des lots en appels suite à un second passage en contrôle interne des opérateurs faisant la demande. Examen analytique et organoleptique de 100% des lots expédiés en vrac en dehors du territoire national

Les opérateurs qui n'ont pas l'obligation statutaire de se soumettre au contrôle interne, et qui ne se sont pas engagés volontairement à s'y soumettre dans leur déclaration d'identification, sont soumis au contrôle externe à hauteur d'une fréquence cumulant les fréquences de contrôle interne et externe. Les contrôles qui leur sont appliqués, consistent en un contrôle terrain concernant les conditions de production, un examen analytique et organoleptique. Ces contrôles sont à la charge des opérateurs.

L'assiette de contrôle pour l'activité de production de raisins est calculée sur la base des surfaces affectées à la date butoir de dépôt des déclarations fixée au CDC. Pour les autres opérateurs l'assiette de contrôle est calculée sur la base des opérateurs habilités actif au 1^{er} janvier de l'année N.

Le contrôle externe des opérateurs est réalisé sans préavis pour 10% minimum (minimum 1 si inférieur à 1), sinon avec préavis de minimum de 48h pour les autres contrôles, sur l'année N.

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE – DISPOSITION DE CONTRÔLE SPECIFIQUE AO017 DUCHE D'UZES	Réf AO017-PC-04-25 Page 8 sur 27
---	--	-------------------------------------

2 – Méthodes de contrôles

Abréviation :

- CDC : Cahier Des Charges
- DI : Document d'Identification
- ODG : Organisme de Défense et de Gestion
- OC : Organisme Certificateur
- PPC : Points Principaux à Contrôler
- CI : Contrôle Interne
- CE : Contrôle Externe

Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
PRODUCTION DE RAISINS			
PR35 Dispositions particulières de transport des vendanges	- Sans objet	Enregistrement des éléments relatifs aux dispositions particulières des vendanges	Contrôle documentaire et/ou contrôle visuel le cas échéant du respect des procédures de neutralisation ou d'inertage
OD1 Déclaration préalable d'affectation parcellaire (PPC)	Contrôle documentaire de la transmission dans les délais impartis <i>Déclaration préalable d'affectation parcellaire</i>	Transmission de la déclaration et conservation d'une copie	Contrôle documentaire de la transmission dans les délais impartis <i>Déclaration préalable d'affectation parcellaire</i>
OD2 Déclaration de renonciation à produire	- Sans objet	Transmission de la déclaration et conservation d'une copie	Contrôle documentaire de la transmission dans les délais impartis <i>Déclaration de renonciation à produire</i>
OD7 Déclaration préalable relative à la taille	- Sans objet	Transmission de la déclaration et conservation d'une copie	Contrôle documentaire de la transmission dans les délais impartis <i>Déclaration préalable relative à la taille</i>
VINIFICATION			
V16 Maîtrise des températures de fermentation	- Sans objet	-	Contrôle visuel et documentaire des outils de mesure de température -

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE – DISPOSITION DE CONTRÔLE SPECIFIQUE AO017 DUCHE D'UZES	Réf AO017-PC-04-25
		Page 10 sur 27

Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
OD3 Déclaration de revendication (PPC)	- Sans objet	Transmission de la déclaration de revendication accompagnée de la déclaration de récolte et / ou d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts. Conservation d'une copie de la déclaration et des documents à fournir	Contrôle documentaire de la transmission dans les délais impartis Déclaration de revendication
V17 Disposition par type de produit	- Sans objet	Tenue à jour des registres de manipulation et de sortie des vins	Contrôle documentaire - <i>registre des manipulations</i> - <i>registre de sortie des vins</i> Contrôle visuel - pressurage des rosés
V18 Pratiques œnologiques et traitements physiques	- Sans objet	-Tenue à jour du registre de manipulation et du registre de cave	Contrôle documentaire <i>registre de manipulation</i> <i>registre de cave</i> Contrôle visuel : respect des pratiques œnologiques

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE – DISPOSITION DE CONTRÔLE SPECIFIQUE AO017 DUCHE D'UZES	Réf AO017-PC-04-25
		Page 11 sur 27

Négociant Vracqueur			
OD4 Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons	Sans objet	Transmission de la déclaration et conservation d'une copie et des documents à fournir	Contrôle documentaire de la transmission dans les délais impartis <i>Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons</i>
OD6 Déclaration d'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné	Sans objet	Transmission de la déclaration et conservation d'une copie	Contrôle documentaire de la transmission dans les délais impartis <i>Déclaration d'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné</i>
OD8 Déclaration de déclassement	Sans objet	Transmission de la déclaration et conservation d'une copie	Contrôle documentaire de la transmission dans les délais impartis <i>Déclaration préalable relative au déclassement</i>
Conditionnement			
OD4 Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons	Sans objet	Transmission de la déclaration et conservation d'une copie et des documents à fournir	Contrôle documentaire de la transmission dans les délais impartis <i>Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons</i>
OD5 Déclaration de conditionnement	Sans objet	Transmission de la déclaration et conservation d'une copie	Contrôle documentaire de la transmission dans les délais impartis <i>Déclaration de conditionnement</i>
OD8 Déclaration de déclassement	Sans objet	Transmission de la déclaration et conservation d'une copie	Contrôle documentaire de la transmission dans les délais impartis <i>Déclaration préalable relative au déclassement</i>

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE – DISPOSITION DE CONTRÔLE SPECIFIQUE AO017 DUCHE D'UZES	Réf AO017-PC-04-25 Page 12 sur 27
---	--	--------------------------------------

3 – Organisation des contrôles produits :

3.1. Autocontrôles

L'opérateur s'assure de la conformité des produits. Les autocontrôles sur le produit avant transaction, expédition, conditionnement, mise à la consommation sont consignés et classés.

Il réalise ou fait réaliser le suivi analytique de ses vins :

- analyse de moins d'un mois pour les lots faisant l'objet d'une transaction,
- analyse de moins d'un mois pour les lots destinés au conditionnement ou analyse de 15 jours maximum du lot conditionné portant l'identification du lot.

Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date de conditionnement.

Les critères analysés sont : Titre Alcoométrique Volumique total et acquis (% volume), sucres fermentescibles (glucose, fructose), acidité volatile, acidité totale, SO₂ total, teneur en acide malique pour les vins rouges uniquement.

3.2 – Contrôles internes

Ils sont d'ordre organoleptique et analytique (le contrôle analytique est d'ordre documentaire) :

- L'opérateur s'engage, à chaque déclaration, à fournir à l'ODG pour chaque lot un bulletin d'analyse.
- Les prélèvements en vue de l'examen organoleptique sont réalisés par des agents préleveurs référencés par l'ODG.
- Les examens organoleptiques sont réalisés par une commission dont les membres sont formés et désignés par l'ODG.

3.2.1 – Définition du lot

Les lots sont identifiés par l'opérateur. La composition du lot doit être homogène. La détermination du lot est sous la responsabilité de l'opérateur.

Pour les opérateurs vinificateurs ou négociant vracqueur :

- Pour le vrac : un lot est une cuve ou un ensemble de contenants d'un même vin,
- pour le cas d'un lot barrique : un lot est un ensemble de barrique ou demi-muids du même vin, identifié en tant que tel.

Pour les opérateurs conditionneurs : 1 lot est la mise en conditionnement d'un volume tel que précisé sur le registre de conditionnement.

3.2.2 - Procédure de prélèvement des lots

Les prélèvements ont lieu chez tout opérateur vinificateur ou non vinificateur mettant en marché des vins produits dans les conditions définies dans les cahiers des charges de l'AOP revendiquée. Ils interviennent suite aux déclarations de demande de labellisation, de transaction vrac et de mise sous conditionnement auxquelles sont soumis les opérateurs.

L'ODG dispose d'un délai de 15 jours ouvrés maximum à la date limite du dépôt des dossiers de demande de labellisation ou à la date de réception de la déclaration de transaction ou de mise sous conditionnement pour informer l'opérateur d'un contrôle. Le prélèvement a lieu dans les 15 jours ouvrés à compter de la date à laquelle l'opérateur a été informé du contrôle.

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE – DISPOSITION DE CONTRÔLE SPECIFIQUE AO017 DUCHE D'UZES	Réf AO017-PC-04-25
		Page 13 sur 27

A- Prélèvement des lots vrac chez les opérateurs vinificateurs (avant 1^{ère} transaction ou avant conditionnement) et chez les négociants vracqueur.

Tout opérateur vinificateur informe l'ODG lorsqu'il considère que son lot de vin, au stade de la vente en vrac ou au stade du conditionnement, est apte au contrôle.

L'opérateur envoie les documents prévus :

- la déclaration de labellisation sur laquelle il précise si le vin est destiné à une vente en vrac, nationale ou export, ou à un conditionnement,
- le bulletin d'analyse de moins d'un mois.

L'avis de passage a pour conséquence de bloquer le lot vrac en attente de prélèvement jusqu'au résultat du contrôle.

L'agent de prélèvement doit, avec la fiche de prélèvement, contrôler l'identité du lot prélevé, en vérifiant :

- le volume du lot,
- le numéro du ou des contenants,
- l'identification de ceux-ci (nom de l'AO, couleur, millésime).

Tout motif de non prélèvement doit être indiqué sur la fiche.

Chaque prélèvement comporte 2 bouteilles :

- un échantillon est destiné à l'examen organoleptique,
- un échantillon est laissé à l'ODG comme échantillon témoin jusqu'à la commission de dégustation. Seuls les échantillons non-conformes à la dégustation seront conservés pendant 3 mois.

Lors du prélèvement, l'agent doit :

- s'assurer que le matériel de prélèvement et les contenants sont propres,
- aviner le matériel avec le vin avant le prélèvement de chaque échantillon,
- purger le robinet de dégustation si la prise d'échantillon s'avère impossible par le haut de la cuve.

Chaque échantillon est conditionné dans une bouteille sertie avec une capsule inviolable et munie d'une collerette avec une étiquette sur laquelle sont inscrits tous les renseignements nécessaires à l'identification du lot (nom et adresse de l'opérateur, N°cuve, volume, couleur, degré et nom de l'AO).

A l'issue du prélèvement l'agent fait signer à l'opérateur ou son représentant la fiche de prélèvement. Le préleveur et l'opérateur ou son représentant peuvent y formuler des remarques.

Pour le prélèvement des vins en cuve, le prélèvement portera sur un contenant choisi au hasard par l'agent de prélèvement.

Pour le prélèvement d'un lot barrique, le prélèvement portera sur 10% au moins des contenants (avec un minimum de trois) choisi au hasard par l'agent de prélèvement.

L'anonymat se fait avant la dégustation.

Le lot est bloqué dans l'attente du résultat du contrôle.

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE – DISPOSITION DE CONTRÔLE SPECIFIQUE AO017 DUCHE D'UZES	Réf AO017-PC-04-25 Page 14 sur 27
--	--	--

B - Prélèvement des lots conditionnés chez les opérateurs vinificateurs et non vinificateurs

L'agent de prélèvement doit, avec la fiche de prélèvement, contrôler l'identité du lot prélevé en vérifiant :

- le volume du lot,
- le numéro du ou des contenants ou le numéro du lot,
- la conformité analytique,
- l'identification de ceux-ci (nom de l'AO, couleur, millésime).

L'avis de passage ne bloque pas le lot en attente de prélèvement dans le sens où l'opérateur remet au préleveur les bouteilles ou les BIB qu'il a isolé au moment du conditionnement et qui correspondent au lot identifié et désigné dans le registre de manipulations ou de conditionnement. Le préleveur peut toutefois choisir de prélever les bouteilles ou les BIB sur pile dans le cas où tout ou partie du lot est détenu par l'opérateur au moment du contrôle.

Chaque opérateur tient à la disposition de l'ODG pendant 3 mois, 3 bouteilles des lots conditionnés :

- un échantillon est destiné à l'examen organoleptique
- un échantillon est laissé à l'opérateur comme échantillon témoin
- un échantillon est laissé à l'ODG comme échantillon témoin jusqu'à la commission de dégustation. Seuls les échantillons non-conformes à la dégustation seront conservés pendant 3 mois.

Le lot n'est pas bloqué dans l'attente du résultat du contrôle pour les lots conditionnés.

A l'issue du prélèvement l'agent fait signer à l'opérateur ou son représentant la fiche de prélèvement. Le préleveur et l'opérateur ou son représentant peuvent y formuler des remarques

L'opérateur reste responsable du lot en cours de contrôle et doit prendre toute disposition assurant le maintien du lot en l'état et la traçabilité.

Dans le cas des opérateurs situés hors zone de vinification, l'ODG pourra mandater une personne ou une organisation extérieure afin de réaliser les prélèvements produit chez les opérateurs.

L'ODG s'assure du respect de la confidentialité et de l'indépendance du prélèvement ainsi que des procédures de prélèvement.

C- Entreposage des échantillons

L'ODG dispose d'un local de stockage adapté (climatisé ou naturellement tempéré).

Le délai entre le prélèvement et la dégustation des échantillons est de 15 jours ouvrés maximum pour le vrac et de 3 mois pour les lots conditionnés.

3.2.3 – Examens analytiques

L'ODG vérifie de façon documentaire la conformité analytique qui porte au minimum et obligatoirement sur les critères :

- acide malique pour les vins rouges,
- titre alcoométrique total et acquis,
- sucres totaux exprimés en termes de fructose et de glucose,
- acidité totale,
- acidité volatile,
- anhydride sulfureux total.

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE – DISPOSITION DE CONTRÔLE SPECIFIQUE AO017 DUCHE D'UZES	Réf AO017-PC-04-25 Page 15 sur 27
--	--	--

3.2.4 –Examens Organoleptiques

Les examens organoleptiques des vins bénéficiant d'une dénomination à Appellation d'Origine sont assurés par un jury d'examineurs formés et entraînés par l'ODG à l'évaluation de l'acceptabilité du produit dans sa dénomination.

L'ODG évalue l'aptitude de chaque examinateur.

Le jury d'examineurs aptes à l'analyse organoleptique des produits comprend un nombre suffisant de membres répartis dans 3 collèges :

- un collège techniciens : membres qualifiés justifiant d'une technicité reconnue (techniciens de centre de recherche, œnologue, etc.)
- un collège porteurs de mémoire: membres représentant des producteurs de vins, des metteurs en marché, des entreprises de conditionnement (opérateur habilité dans l'AO), retraités,...
- un collège usagers du produit : membres représentant les utilisateurs du produit (sommeliers, restaurateur, consommateur, opérateurs participant au commerce alimentaire, etc.).

Chaque jury déguste un minimum de 3 échantillons et un maximum de 20 échantillons à chaque séance.

L'ODG fixe le calendrier des séances d'examens et convoque à chaque commission autant de jurys que nécessaire. Les jurys de 5 membres minimum chacun (si nombre supérieur, toujours un nombre impair de membres) sont convoqués par l'ODG au moins 3 jours ouvrés avant la date retenue, parmi la liste des membres validée. En cas de désistement de dégustateur, l'ODG se réserve le droit de convoquer d'autres dégustateurs à tout moment.

La constitution d'un jury est conforme dès lors qu'au moins 2 des 3 collèges sont représentés pour statuer, dont toujours le collège des porteurs de mémoire.

Les examens se déroulent dans des locaux adaptés à l'examen organoleptique (éclairage suffisant, sans odeur parasite et dans le calme).

Les échantillons à examiner sont répartis de façon aléatoire entre les jurys présents.

L'anonymat des échantillons est assuré par une présentation sans aucun signe distinctif autre qu'un numéro faisant le lien de traçabilité avec l'identification du lot portée sur la fiche de prélèvement.

L'animateur de séance (animateur désigné et qualifié par l'ODG) est chargé de vérifier le maintien de l'anonymat des échantillons prélevés et présentés.

Les examinateurs procèdent à l'analyse organoleptique des produits qui s'appuie sur les sens visuels, olfactif et gustatif. Chaque dégustateur déguste sans communiquer en respectant les consignes rappelées en début de séance. En cas de non-respect la séance peut être annulée et le dégustateur exclu.

Il s'agira de répondre avant tout aux questions :

- le vin a-t-il le niveau qualitatif requis ? (notes A-B-C-D)
- présente-t-il des défauts qui seront qualifiés de réversibles ou irréversibles ?
- est-il acceptable au sein de l'Appellation Duché d'Uzès ? (Oui ou non)

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE – DISPOSITION DE CONTRÔLE SPECIFIQUE AO017 DUCHE D'UZES	Réf AO017-PC-04-25 Page 16 sur 27
--	--	--

Les vins seront notés de A à D :

A : Vin exempt de défauts et présentant ou non les caractéristiques de l'appellation

B : Vin présentant un ou des défauts de très faible intensité, non rédhibitoire et présentant ou non les caractéristiques de l'appellation

C : vin qui présente des défauts réversibles, non acceptable en l'état au sein de l'appellation et présentant ou non les caractéristiques de l'appellation.

D : vin qui présente des défauts irréversibles et non acceptables au sein de l'appellation.

Si le vin est noté C alors le dégustateur décrira le ou les défauts perçus en utilisant la liste à jour des défauts proposés par l'INAO et remise en début de dégustation. Il en fera un descriptif permettant de conclure à un défaut organoleptique de moyenne intensité réversible entraînant un avertissement et une non acceptabilité du lot en l'état.

Si le vin est noté D alors le dégustateur décrira le ou les défauts perçus en utilisant la liste des mots de refus proposés par l'INAO et remise en début de dégustation. Il en fera un descriptif permettant de conclure à un défaut organoleptique de forte intensité irréversible entraînant une non-acceptabilité du lot.

Si le vin est noté C ou D et qu'il ne présente pas les caractéristiques de l'appellation, alors le dégustateur en fera un descriptif permettant de conclure à une non-conformité entraînant la non-acceptabilité du lot.

Tout autre cas ne nécessitent pas de commentaires particuliers.

Modalités de prise des décisions par le jury :

A l'issue de la dégustation, chaque dégustateur reporte ses notes sur la fiche de synthèse que chacun vise. Le jury convient des motifs de non-conformité et de l'intensité des défauts relevés. Les décisions de conformité ou non-conformité sont prises à la majorité des membres du jury, qui reste décisionnaire sur l'avis à émettre.

Les produits ayant obtenu une décision favorable continuent à bénéficier de l'AO et sont déclarés conformes par l'ODG.

Lorsque le jury d'examineurs donne un avis défavorable, l'opérateur fait automatiquement l'objet d'un manquement notifié par l'ODG.

L'ODG établit un procès-verbal de séance reprenant l'ensemble des résultats.

Les résultats des contrôles organoleptiques (fiches individuelles, fiches de synthèse et procès-verbaux) sont conservés pendant 3 ans par l'ODG.

3.2.5 - Demande de nouvel examen organoleptique

Pour un vin vrac ou conditionné non expédié noté C, l'opérateur dispose de 15 jours ouvrés à réception du résultat de l'examen organoleptique et/ou analytique, pour informer l'ODG des suites données : soit une nouvelle expertise soit un déclassement de son vin. Dans le cas où une nouvelle expertise est réalisée, celle-ci est réalisée sur un échantillon nouvellement prélevé du même lot, à la charge de l'opérateur dans le cas d'un lot vrac et sur l'échantillon témoin dans le cas d'un lot conditionné.

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE – DISPOSITION DE CONTRÔLE SPECIFIQUE AO017 DUCHE D'UZES	Réf AO017-PC-04-25 Page 17 sur 27
--	--	--

Pour un vin vrac ou conditionné non expédié noté D ou pour un vin vrac noté A, B, C ou D ne présentant pas les caractéristiques de l'appellation, l'opérateur peut demander qu'une nouvelle expertise externe par l'OC soit réalisée. Pour cela, il dispose de 15 jours ouvrés à réception du résultat de l'examen organoleptique et/ou analytique, pour demander cette nouvelle expertise. Celle-ci sera réalisée sur un échantillon nouvellement prélevé du même lot, à la charge de l'opérateur. L'opérateur peut aussi faire le choix de déclasser son vin.

3.2.6 – Suivi des contrôles internes

L'ODG informe Bureau Veritas en cas de manquement entraînant l'impossibilité de réaliser un prélèvement, l'absence de traçabilité sur les cuves, etc ... (confère grille de traitement des manquements).

Les résultats du contrôle interne ainsi mis en œuvre ainsi que les courriers adressés aux opérateurs doivent être conservés par l'ODG pendant 3 ans.

3.3 – Contrôles externes

Modalités relatives aux analyses et examens pris en compte au titre du plan de contrôle externe (BVCF) :

Prélèvements sur les vins destinés à être commercialisés sous certification AOC :

- L'OC assure ou fait assurer l'organisation matérielle des prélèvements dans le respect des règles d'indépendance et d'impartialité exigées par le Cofrac. Dans le cas où il délègue cette organisation à une autre structure, l'OC référence cette structure conformément à sa procédure de référencement d'un sous-traitant et signe une convention de mandatement pour la réalisation des prélèvements. Cette convention est rédigée par l'OC et reprend les conditions de prélèvement et de conservation des échantillons (lieux et modalités de prélèvement, critères de choix des échantillons, nombre et taille des échantillons prélevés, modalités d'identification des échantillons, lieu et conditions de conservation des échantillons en attente d'examen, etc...).
- Examens organoleptiques réalisés par une commission sur la base d'une liste des dégustateurs proposée par l'ODG et validée par Bureau Veritas Certification France.
- Analyses physico-chimiques réalisées par des laboratoires accrédités et habilités par l'INAO sous convention avec Bureau Veritas Certification France.

La définition du lot est celle décrite dans le paragraphe 3.2.1.

Quel que soit la nature du lot à prélever, avant le prélèvement l'agent doit :

- contrôler l'identité du lot prélevé,
- contrôler le numéro du lot et son volume,
- vérifier la conformité analytique,
- indiquer tout motif de non-prélèvement.

Et après chaque prélèvement l'agent doit renseigner sur chaque étiquette :

- la date du prélèvement,
- la nature du vin,
- le numéro d'échantillon reporté sur la fiche de prélèvement,
- le N° de lot défini par l'opérateur et volume du lot prélevé.

A l'issue du prélèvement l'agent fait signer à l'opérateur ou son représentant la fiche de prélèvement. Le préleveur et l'opérateur ou son représentant peuvent y formuler des remarques.

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE – DISPOSITION DE CONTRÔLE SPECIFIQUE AO017 DUCHE D'UZES	Réf AO017-PC-04-25 Page 18 sur 27
--	--	--

A- Prélèvement des lots conditionnés (opérateurs vinificateurs et non vinificateurs)

L'opérateur informe l'ODG de son conditionnement au plus tard 10 jours ouvrés après l'opération.

Il utilise le document « Déclaration de conditionnement ». Tous les moyens de transmission sont acceptés.

L'ODG transmet les déclarations à Bureau Veritas Certification France dans les meilleurs délais et au plus tard dans les 10 jours ouvrés.

Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais doivent adresser mensuellement une déclaration récapitulative.

Bureau Veritas dispose d'un délai de 15 jours ouvrés maximum à réception des déclarations pour informer l'opérateur d'un contrôle. Le prélèvement a lieu dans les 15 jours ouvrés à compter de la date à laquelle l'opérateur a été informé qu'un contrôle allait avoir lieu. Le contrôle peut toutefois être inopiné. Si dans ce délai imparti, le lot n'est pas encore conditionné, alors le prélèvement aura lieu dans les 15 jours ouvrés suivant la mise sous conditionnement, selon les dates de conditionnement fournies par l'opérateur.

L'avis de passage ne bloque pas le lot en attente de prélèvement dans le sens où l'opérateur remet au préleveur les bouteilles ou les BIB qu'il a isolé au moment du conditionnement (chaque opérateur tient à la disposition de l'OC, pendant 3 mois, 4 bouteilles ou 2 BIB des lots conditionnés) et qui correspondent au lot identifié et désigné dans le registre de manipulations ou de conditionnement. Le préleveur peut toutefois choisir de prélever les bouteilles ou les BIB sur pile dans le cas où tout ou partie du lot est détenu par l'opérateur au moment du contrôle.

Chaque prélèvement est constitué de :

- 3 ou 4 bouteilles (4 si examen analytique) appartenant au lot conditionné

Affectation des bouteilles :

- un échantillon est destiné au contrôle analytique le cas échéant,
- un échantillon est destiné au contrôle organoleptique,
- un échantillon est laissé chez l'opérateur comme échantillon témoin pendant 3 mois,
- un échantillon est laissé à l'ODG, sous la responsabilité de l'OC, dans un local adapté comme échantillon témoin pendant 3 mois.

- Ou 2 Bag In Box® quelle que soit sa contenance (au minimum 2 litres)

Dans le cas des lots conditionnés en BIB :

- un BIB est conservé par l'opérateur comme échantillon témoin.
- Le second BIB est ouvert au moment de la dégustation et les bouteilles sont remplies et identifiées. Le BIB ouvert est laissé à l'ODG dans un local adapté comme échantillon témoin pendant 3 mois.

Le lot n'est pas bloqué dans l'attente du résultat du contrôle pour les lots conditionnés.

B- Prélèvement des lots en vrac destinés à l'export (opérateurs vinificateurs et non vinificateurs) et des lots vracs (opérateurs négociants vracqueurs)

L'opérateur informe l'ODG lorsque son vin non conditionné fait l'objet :

- D'une expédition hors du territoire national. Il envoie sa déclaration d'expédition hors du territoire au moins 10 jours ouvrés avant la date de sortie du territoire national.

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE – DISPOSITION DE CONTRÔLE SPECIFIQUE AO017 DUCHE D'UZES	Réf AO017-PC-04-25 Page 19 sur 27
--	--	--

Il utilise le document « Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné ». Tous les moyens de transmission sont acceptés.

- D'une transaction vrac. Il envoie sa déclaration de transaction vrac le jour de la contractualisation de la transaction ou au moins dans les 5 jours ouvrés suivant celle-ci et au minimum 10 jours ouvrés avant la retraitaison.

Il utilise le document « Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retraisais ». Tous les moyens de transmission sont acceptés.

L'ODG transmet les déclarations à Bureau Veritas Certification France dans les meilleurs délais et au plus tard dans les 10 jours ouvrés.

Bureau Veritas dispose d'un délai de 10 jours ouvrés maximum à réception des déclarations pour informer l'opérateur d'un contrôle. Le prélèvement a lieu dans les 10 jours ouvrés à compter de la date à laquelle l'opérateur a été informé qu'un contrôle allait avoir lieu.

L'avis de passage a pour conséquence de bloquer le lot vrac en attente de prélèvement jusqu'au résultat du contrôle. En cas d'empêchement l'opérateur doit avertir immédiatement Bureau Veritas Certification France, le prélèvement est alors repoussé à une date ultérieure convenue par les 2 parties.

Chaque prélèvement est constitué de 4 bouteilles :

- un échantillon est destiné au contrôle analytique,
- un échantillon est destiné au contrôle organoleptique,
- un échantillon est laissé chez l'opérateur comme échantillon témoin pendant 3 mois,
- un échantillon est laissé à l'ODG, sous la responsabilité de l'OC, dans un local adapté comme échantillon témoin pendant 3 mois.

Le lot est bloqué dans l'attente du résultat du contrôle.

C- Prélèvement des lots en appel suite aux résultats des contrôles internes non conformes

En cas de non-conformité :

- en 2ème présentation du contrôle interne pour les vins notés C
- en 1ère présentation du contrôle interne pour les vins notés D
- en 2ème présentation du contrôle interne pour un vin noté A, B, C ou D ne présentant pas les caractéristiques de l'appellation

Le lot peut faire l'objet d'une nouvelle expertise par l'OC (=appel à la charge de l'opérateur) ou d'un déclassement, au choix de l'opérateur.

Dans les 10 jours ouvrés suivant la réception d'un courrier de demande d'appel de l'opérateur accompagné de tout élément motivant sa démarche, l'OC contacte l'opérateur pour convenir d'un rendez-vous pour le prélèvement, qui est effectué par l'OC. Le calendrier des prélèvements des échantillons est fixé par l'organisme certificateur en adéquation avec le calendrier des examens organoleptiques.

Chaque prélèvement est constitué de 4 bouteilles :

- un échantillon est laissé chez l'opérateur comme échantillon témoin pendant 3 mois,
- un échantillon est destiné au contrôle analytique,
- un échantillon est destiné à l'examen organoleptique,
- un échantillon est laissé à l'ODG dans un local adapté comme échantillon témoin pendant 3 mois.

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE – DISPOSITION DE CONTRÔLE SPECIFIQUE AO017 DUCHE D'UZES	Réf AO017-PC-04-25 Page 20 sur 27
--	--	--

Suite au prélèvement de son lot de vin en externe, l'opérateur doit conserver le lot en l'état jusqu'aux résultats du contrôle. L'OC dépose un échantillon anonymé auprès d'un laboratoire habilité pour analyse physico-chimique. Un échantillon est conservé par l'OC dans le local adapté mis à disposition par l'ODG, pendant 3 mois en tant que témoin en cas de litige.

L'OC informe l'ODG et l'opérateur de la non-conformité dans un délai de 5 jours. Cette non-conformité vaut déclassement du lot.

3.3.1 – Examens analytiques

Les examens analytiques sont réalisés par des laboratoires accrédités et habilités par l'INAO sous convention avec Bureau Veritas Certification France et reprennent les critères suivants :

- acide malique pour les vins rouges,
- titre alcoométrique total et acquis,
- sucres totaux exprimés en termes de fructose et de glucose,
- acidité totale,
- acidité volatile,
- anhydride sulfureux total.

L'OC informe l'ODG et l'opérateur par écrit sur la conformité analytique ou non. En cas de non-conformité analytique, l'opérateur peut demander sous 10 jours ouvrés qu'un nouvel examen analytique ait lieu sur l'échantillon témoin de Bureau Veritas. En cas de demande justifiée de l'opérateur, un nouvel échantillon sera prélevé sur le même lot, à la charge de l'opérateur.

3.3.2 – Examens organoleptiques

A - Cas des vins en appel suite aux résultats des contrôles internes non conformes

L'examen organoleptique doit intervenir dans un délai de 15 jours ouvrés à compter de la date à laquelle le prélèvement a été réalisé.

B – Cas des lots en vrac destinés à l'export (opérateurs vinificateurs et non vinificateurs) et des lots vrac (opérateurs négociants vracqueurs)

L'examen organoleptique doit intervenir dans un délai de 10 jours ouvrés à compter de la date à laquelle le prélèvement a été réalisé.

C – Cas des lots conditionnés (opérateurs vinificateurs et non vinificateurs)

L'examen organoleptique doit intervenir dans un délai maximum de 3 mois pour les lots conditionnés à compter de la date à laquelle le prélèvement a été réalisé.

D – Organisation des examens organoleptiques

Bureau Veritas Certification France est chargé d'organiser les examens organoleptiques. Il décide de la conformité ou de la non-conformité des produits au regard des résultats des dégustations par le jury.

Bureau Veritas Certification France assure ou fait assurer l'organisation matérielle des dégustations. Dans le cas où il délègue cette organisation, à une structure, autre que le Syndicat des Vignerons du Duché d'Uzès, Bureau Veritas Certification France référence cette structure conformément à sa procédure de référencement d'un sous-traitant et signe une convention de mandatement. Cette convention est rédigée par Bureau Veritas Certification France.

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE – DISPOSITION DE CONTRÔLE SPECIFIQUE AO017 DUCHE D'UZES	Réf AO017-PC-04-25 Page 21 sur 27
--	--	--

L'ODG soumet la liste des membres du jury à l'organisme certificateur qui peut refuser tel ou tel membre. Le calendrier des commissions des examens organoleptiques est fixé par Bureau Veritas qui convoque les dégustateurs au moins 5 jours ouvrés avant la date retenue.

Les séances d'examen organoleptique externe suivent la même procédure que les séances internes.

A l'issue de l'examen organoleptique, le jury établit à partir des fiches individuelles une fiche dite « de synthèse » afin de statuer sur l'avis à émettre et sur les motifs de non-conformités éventuels. Les décisions de conformité ou de non-conformité sont prises à la majorité des membres du jury.

Bureau Veritas Certification France évalue les dégustateurs et établit un bilan communicable à chacun d'entre eux et transmis au Syndicat des Vignerons du Duché d'Uzès.

E – Mesures de traitement des manquements

Les résultats des examens opérés par le jury de dégustateurs sont conservés pendant 3 ans.

Bureau Veritas établit les résultats de la conformité ou de la non-conformité des produits au regard des résultats des dégustations par le jury et décide des mesures de traitement des manquements à appliquer en cas de manquements.

L'OC informe l'ODG et l'opérateur par écrit sur la conformité ou non du lot.

En cas de conformité (résultats analytiques et organoleptiques conformes), l'OC délivre à l'opérateur la conformité du lot.

En cas de non-conformité, le lot fait l'objet d'une mesure de traitement du manquement, telle que précisé dans la grille de traitement des manquements, qui est fonction du manquement relevé.

Lorsqu'un contrôle supplémentaire est nécessaire, ce dernier est à la charge de l'opérateur. Par ailleurs, un opérateur peut choisir de retirer son lot à tout moment.

Recours le cas du constat par Bureau Veritas d'une non-conformité du produit au sein de son appellation pour les lots vrac ou conditionnés non expédiés notés D ou ne présentant pas les caractéristiques de l'appellation en second passage, l'opérateur a la possibilité de demander un nouvel examen à l'OC, via un échantillon nouvellement prélevé à la charge de l'opérateur, du même lot avec blocage du lot concerné jusqu'au résultat du contrôle

Le comité de certification de l'organisme certificateur, au vu des résultats des examens organoleptiques et/ou analytiques des produits non-conformes (manquements), peut être amené à décider des mesures de traitement des manquements à appliquer.

Si le comité de certification décide d'une mesure de traitement du manquement, celle-ci, dûment motivée, est notifiée par Bureau Veritas Certification France simultanément aux opérateurs concernés et à l'ODG dans un délai maximum de 7 jours.

Le comité de certification prend des mesures de traitement des manquements adaptées en cas de résultats de dégustations non-conformes de manière récurrente pour un même opérateur, ces mesures de traitement des manquements pouvant aller jusqu'à la suspension ou retrait de l'habilitation de l'opérateur.

D – TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SPECIFIQUES

Manquements spécifiques concernant les opérateurs :

Points de contrôles	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
PRODUCTION DE RAISINS					
PR35 Dispositions particulières de transport des vendanges	Non-respect des dispositions particulières de transport des vendanges	suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés
VINIFICATION					
V1 Aire géographique de vinification (PPC)	<i>Cf DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles</i>				
V16 Maîtrise des températures de fermentation	Températures de fermentation non maîtrisées	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE – DISPOSITION DE CONTRÔLE SPECIFIQUE AO017 DUCHE D'UZES	Réf AO017-PC-04-25
		Page 23 sur 27

Points de contrôles	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
V17 Disposition par type de produit	Pressurage direct pour les vins rosés	suivi	Avertissement	Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés	Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés + suspension d'habilitation activité vinification
V18 Pratiques œnologiques et traitements physiques	Non-respect des pratiques œnologiques et traitements physiques	Suivi	Avertissement	Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés	Retrait du bénéfice de l'AOC des lots concernés + suspension d'habilitation activité vinification
OBLIGATIONS DECLARATIVES					
OD1 Déclaration préalable d'affectation parcellaire (PPC)	Cf Op2 Viti DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles				
OD1 Déclaration préalable d'affectation parcellaire (PPC)	Cf Op2 Viti DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles				
OD2 Déclaration de renonciation à produire	Cf Op2 Viti DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles				

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE – DISPOSITION DE CONTRÔLE SPECIFIQUE AO017 DUCHE D'UZES	Réf AO017-PC-04-25
		Page 24 sur 27

Points de contrôles	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
OD3 Déclaration de revendication (PPC)	Cf Op2 Viti DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles				
OD4 Déclaration préalable des transactions en vrac ou des retiraisons	Cf Op2 Viti DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles				
OD5 Déclaration de conditionnement	Cf Op2 Viti DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles				
OD6 Déclaration d'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné	Cf Op2 Viti DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles				
OD7 Déclaration préalable relative à la taille	Cf Op2 Viti DCC à l'ensemble des Appellations d'Origine Viticoles				
EA1 : Normes analytiques	Cf point EA1 DCC AO viti				

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE – DISPOSITION DE CONTRÔLE SPECIFIQUE AO017 DUCHE D'UZES	Réf AO017-PC-04-25
		Page 25 sur 27

Points de contrôles	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
EA2 : Examens organoleptiques	Lots vrac entre négociants ou pour l'export ou conditionnés non expédiés notés C ou ne présentant pas les caractéristiques de l'appellation	suivi	Avertissement + contrôle supplémentaire du même lot	Retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné	
EA2 : Examens organoleptiques	Non-conformité du produit au sein de son appellation pour les lots vrac ou conditionnés non expédiés notés D .	suivi	Retrait du bénéfice de l'appellation pour les lots concernés		
EA2 : Examens organoleptiques	Lots conditionnés déjà expédiés notés C ou D ou ne présentant pas les caractéristiques de l'appellation	suivi	Contrôle supplémentaire sur un autre lot avec blocage du lot en attente du résultat du contrôle supplémentaire		

ANNEXE: Liste des points de contrôle optionnels des DCC filière AO viticoles :
applicables dans le cadre de l'AOC Duché d'Uzès

Numéro du point de contrôle optionnel	Points à contrôler	Applicable
PR3	Encépagement VIFA	
PR4	Règles de proportion à l'exploitation	X
PR8	Règles de Palissage	X
PR9	Hauteur de feuillage	X
PR10	Mode de taille	X
PR15	Charge maximale moyenne à la parcelle des parcelles irriguées	X
PR16	Respect des conditions d'Irrigation lorsque c'est autorisé	X
PR17	Enherbement des tournières (disposition agro-environnementale type n°1)	X
PR18	Traitements phytopharmaceutiques (disposition agro-environnementale type n°2)	X
PR19	État cultural des vignes (disposition agro-environnementale type n°3)	
PR20	Matériel interdit (disposition agro-environnementale type n°4 / 1ère ou 2ème sous mesure)	
PR21	Utilisation du pulvérisateur (disposition agro-environnementale type n°4 / 3ème ou 4ème sous mesure)	
PR22	(auto)Contrôle régulier des pulvérisateurs (disposition agro-environnementale type n°4 / 5ème sous mesure)	
PR23	Traitements phytopharmaceutiques (disposition agro-environnementale type n°5)	
PR24	Apports réalisés (disposition agro-environnementale type n°6)	

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE SAS	APPELLATION D'ORIGINE – DISPOSITION DE CONTRÔLE SPECIFIQUE AO017 DUCHE D'UZES	Réf AO017-PC-04-25
		Page 27 sur 27

PR25	Mise en place de mesures de préservation du paysage (Conservation et entretien des éléments structurant le paysage) (disposition agro-environnementale type n°7)	
PR25bis	Mise en place de mesures de préservation du paysage (Respect des périodes de tailles des haies, maîtrise de la végétation par des moyens mécaniques ou physiques) (disposition agro-environnementale type n°7)	
PR26	Déclaration préalable de travaux (disposition agro-environnementale type n°8)	
PR27	Respect du programme prévisionnel de travaux (disposition agro-environnementale type n°8)	
PR28	Date du ban des vendanges	
PR32	Interdiction du paillage plastique	
PR32bis	Interdiction du paillage plastique à la plantation	X
PR33	Traitement des plants à l'eau chaude	
PR34	Application d'insecticides	
V4	TAVNM	X
V5	Entretien du chai et du matériel	X
V6	Matériel interdit	X
V7	Règles d'assemblage	X
V9	Respect du taux de rebêche PV-PM	
V11	Capacité de cuverie	X
V12	Revendication du VCI	
V13	Tenu à jour du registre VCI	
V14	Destruction VCI non revendiqué	
V15	Stockage des VCI et absence de conditionnement	
E1	Aire géographique d'élevage	X
E2	Entretien du chai et du matériel	X
E3	Durée d'élevage	X
C3	Lieu pour le stockage des vins conditionnés	X
OVIT1	Volume Complémentaire Individuel	
OVIT2	Volume Complémentaire Individuel	
OVIT3	Irrigation	X
OVIT4	Remaniement de parcelle	
OVIT5	OVIT5 VIFA Variétés d'Intérêt à Fin d'Adaptation plantée à une distance inférieure à 20 mètres des lieux mentionnés à l'article L253-7-1 ; au I de l'article L253-7 et au III de l'article L253-8 du code rural et de la pêche maritime	