

REGISTRE DE MANIPULATIONS

ENRICHISSEMENT PAR SUCRAGE A SEC (CHAPTALISATION)

EXPLOITATION	N° CVI/ EVV : . . / . . . /
	Adresse (*) :

EXPLOITANT	Nom/Prénom
	/ Raison sociale
	Adresse :

Date première opération :	
Date dernière opération :	

OBLIGATION TENUE REGISTRES

<p>PRINCIPE (réglementations communautaire et nationale)</p> <p>Toute personne détenant des produits vitivinicoles, que ce soit pour l'exercice de sa profession ou à des fins commerciales, est tenue de mentionner dans des registres :</p>	<p>1°) les manipulations effectuées sur le vin :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) augmentation du titre alcoométrique b) acidification c) désacidification d) l'édulcoration (uniquement IGP et VSIG, interdit pour AOC) e) coupage (application règle des 85/15 pour cépage et/ou millésime) f) embouteillage g) la distillation h) l'élaboration de vins mousseux de toutes catégories, de vins pétillants, de vins pétillants gazéifiés ...* k) traitement avec des charbons à usage œnologique l) traitement avec du ferrocyanure de potassium ...* p) traitement par électrodialyse ou traitement aux échangeurs de cations pour assurer la stabilisation tartrique du vin ou le traitement par échangeur de cations pour l'acidification q) addition de dicarbonate de diméthyle (DMDC) aux vins r) utilisation de morceaux de bois de chêne dans l'élaboration des vins s) désalcoolisation partielle des vins t) utilisation expérimentale de nouvelles pratiques œnologiques incluant la référence appropriée à l'autorisation donnée par l'Etat membre concerné v) le traitement électromembranaire pour l'acidification ou la désacidification w) la gestion des gaz dissous des vins au moyen de contacteurs membranaires. <p>rappel : l'obligation d'enregistrement de l'addition d'anhydride sulfureux (SO₂), de bisulfite de potassium ou de métabisulfite de potassium a été supprimée par le Règlement (CE) n°314/2012 de la Commission du 12 avril 2012</p>
	<p>2°) la détention, les entrées, sorties et utilisations de certains produits œnologiques</p> <ul style="list-style-type: none"> a) saccharose b) le moût de raisins concentré (uniquement IGP et VSIG, interdit pour AOC) c) moût de raisin concentré rectifié d) produits utilisés pour l'acidification e) produits utilisés pour la désacidification f) Alcools et eaux-de-vie de vin Ferrocyanure de potassium
	<p>3°) tout mouvement d'entrée ou de sortie de l'exploitation des produits vitivinicoles</p> <p>Entrées des raisins</p> <p>Registre spécifique entrées / sorties/ dms, (édité par le CIVB et mis à disposition par les services des Douanes)</p> <p>La désignation des produits dans les registres comporte la dénomination réglementaire, la couleur (blanc/rouge/rosé), les indications facultatives (nom d'exploitation « château », millésime, cépage(s), élevage en barriques...)</p>
<p>OBJECTIF</p>	<p>Responsabiliser les opérateurs, d'assurer une traçabilité minimale et de permettre un contrôle a posteriori (suppression du visa préalable)</p>

* lignes supprimées car produits non utilisables en Gironde pour les vins AOC

A NE PAS OUBLIER	<p>Ces registres de détention et manipulation sont à tenir à jour, et à présenter en cas de contrôle de l'organisme d'inspection (ou de contrôle) agréé, de la DGDDI et de la DIRECCTE.</p> <p>Les registres et documents relatifs aux opérations qui y figurent (analyses, bons de livraisons, factures d'achats ...) doivent être conservés au minimum six ans après la clôture des comptes.</p>
PRESENTATION DES REGISTRES	<ul style="list-style-type: none"> • Les registres doivent être constitués par des feuillets fixes (pas de feuilles volantes dans un classeur) numérotés dans l'ordre dans une série continue • <u>Un système informatique ne peut être pris en compte que si celui-ci présente des garanties équivalentes</u> : il ne doit pas permettre d'ajouter ou de modifier des écritures a posteriori sans que la modification reste apparente <ul style="list-style-type: none"> → <u>Tolérance</u> : Un viticulteur tenant ses registres au moyen d'un simple tableur informatique est donc amené, pour satisfaire à ces obligations réglementaires, à effectuer une sortie papier puis à la coller dans un cahier au fur et à mesure des opérations afin de se conformer aux obligations réglementaires. • L'identité de l'opérateur doit être mentionnée sur la page de garde • L'enregistrement doit se faire sans blanc ni rature (si erreur, annulation par une contre-écriture)
LIEU DE DETENTION DES REGISTRES	<p>Un registre par entreprise et lieu de détention des produits ou site de manipulations</p> <p>Information ou autorisation des Douanes nécessaire pour les registres entrées/sorties de produits vitivinicoles, en cas de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - site unique d'exploitation : regroupement au siège de l'entreprise (registre global ou tenue administrative des registres correspondant aux différents sites) - prise en compte de registres informatisés (dans ce cas, les registres informatisés doivent répondre à toutes les exigences réglementaires prescrites)
DELAIS D'INSCRIPTION	<ul style="list-style-type: none"> • Entrées : au plus tard le jour ouvrable suivant celui de la réception des produits • Sorties : au plus tard le troisième jour ouvrable suivant celui de l'expédition des produits <ul style="list-style-type: none"> - exceptions → inscription mensuelle : expéditions sous CRD (enlissement mensuel des factures de vente) • Manipulations : au plus tard le premier jour ouvrable suivant celui de la manipulation, mais le jour même pour les opérations d'enrichissement • Détention produits œnologiques : au plus tard le jour ouvrable suivant celui de la réception ou de l'expédition ; le jour même pour les utilisations
CLOTURE DES COMPTES	<p>Déclaration de stocks : chaque année, au moment de l'inventaire des stocks, le stock physique doit être inscrit en entrées de la campagne suivante</p>
DELAIS DE DETENTION	<p>Les registres et la documentation relative aux opérations doivent être conservés au minimum six ans après la clôture des comptes</p>

DECLARATIONS D'UTILISATION

Les déclarations de récolte, de stocks et de pratiques œnologiques peuvent être effectuées par voie électronique via <https://pro.douane.gouv.fr>.

La déclaration d'une pratique œnologique pour un chai est valable pour l'ensemble de la campagne en cours (pas de déclaration à chaque opération, mais obligation de tenue des registres).

Déclarations des pratiques œnologiques	
<i>Réglementation communautaire</i>	Déclaration des pratiques œnologiques d' enrichissement, d'acidification et de désacidification (Annexe 8 Point I.D Rt(CE) n°2013-1308) Déclaration d' édulcoration (Annexe I D Point 5 R CE) n° 606/2009) Déclaration de désalcoolisation (Annexe I.A Appendice 10 Rt(CE) 606/2009)
<i>Réglementation nationale</i>	Déclaration d'usage du ferrocyanure de potassium (Art. 18 Décret 2012-655)
<i>Qui doit effectuer la déclaration ?</i>	Récoltants-vinificateurs, caves coopératives, négociants-vinificateurs et négociants qui mettent en oeuvre les pratiques œnologiques ci-dessus
<i>Télé-déclaration</i>	Le dépôt d'une déclaration électronique est le principe Toutes les déclarations des pratiques œnologiques prévues par la réglementation, qu'elles soient de la compétence de la Douane (enrichissement) ou de la DGCCRF/DIRECCTE (acidification, désacidification, édulcoration, désalcoolisation, ferrocyanure de potassium)
<i>Ouverture</i>	Toute l'année
<i>Conservation</i>	Dès que la déclaration est validée, attribution d'un numéro d'enregistrement et des logos des administrations concernées par la gestion du CVI (DGDDI, INAO, FranceAgrimer, DGCCRF/DIRECCTE) qui ont alors accès à ces déclarations
<i>Manuels en ligne</i>	Manuel d'utilisation
<i>Déclaration papier</i>	Le dépôt des déclarations « papier » demeure possible. Dans ce cas, les déclarations (une par chai de vinification) sont à déposer : - enrichissement : service de viticulture Douanes - autres déclarations : services DGCCRF/DIRECCTE <i>118 Cours du Maréchal Juin, TSA 10001 – 33075 BORDEAUX CEDEX tel 05.56.69.27.45 – fax 05.56.69.27.37 www.aquitaine.directe.gouv.fr / aquit-polec@directe.gouv.fr</i>

MENTIONS A PRECISER SUR DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT

Rappel : des mentions particulières sont à préciser sur les documents d'accompagnement (DCA) des vins en vrac :

1°) Type de produit	a) vin sans AOC/IGP b) vin de cépage sans AOC/IGP c) vin avec AOC ou IGP d) moût de raisins e) moût de raisins pour vin avec AOC f) vin importé
2°) Désignation du produit y compris la couleur (blanc, rosé, rouge) et mentions facultatives qu'il est envisagé de faire figurer dans l'étiquetage	Ex : nom de château, millésime, cépage, élevage en fûts, etc...
3°) Titre alcoométrique	En % vol. et dixième de % vol. (ex. 12,8% vol.) Tolérance : ± 0,2 % vol.
4°) Zone viticole dont le produit transporté est originaire	Ex : CI pour les vignes en Gironde, Dordogne et Lot-et-Garonne
5°) Manipulations effectuées en utilisant des codes	(0) aucune des manipulations visées ci-après (1) enrichissement (2) acidification (3) désacidification (4) Edulcoration (pour IGP et VSIG, interdit pour AOC) (7) application règle des 85/15 pour le cépage (8) application règle des 85/15 pour le millésime (9) utilisation de morceaux de bois de chêne (10) utilisation expérimentale nouvelle pratique œnologique (11) désalcoolisation partielle (12) autres (à préciser)

ENRICHISSEMENT

<p>PRINCIPE <i>Annexe VIII Rf UE 1308/20013</i> <i>Art 19 décret 2012-655</i> <i>Arrêté 24/07/2012</i> <i>Code Rural et de la Pêche Maritime : art. D.645-6 et D.645-9</i> <i>Cahiers des charges AOC</i></p> <p>Autorisation pour la récolte concernée par <u>arrêté du préfet de région</u> sur proposition de l'INAO (autorisation d'enrichissement, recours au sucrage à sec, limite d'enrichissement, éventuelles modifications de la richesse minimale en sucre, du TAV naturel minimum et du TA total après enrichissement prévus au cahier des charges)</p>	<p>Richesse minimale en sucre des raisins</p>	<p>Une parcelle ou partie de parcelle ne peut être vendangée que si les raisins devant être récoltés respectent ce seuil (art. D645-6 du Code Rural) fixé par le cahier des charges de l'AOC</p>
	<p>Taux de conversion (quantité de sucre naturel ou apporté pour obtenir 1 degré d'alcool)</p>	<p>Concernant les prélèvements de maturité avant vendanges, le taux de conversion richesse en sucre / TAVP utilisé pour tous les vins est de 16,83 g/l pour 1% vol (cf circulaire ministérielle du 16 juillet 2014)</p> <p>Nb : les taux de 17 gr/l (vins blancs et rosés) et 18 gr/l (vins rouges) concernent uniquement les livraisons aux usages industriels (art. D645-14 code rural)</p>
	<p>Titre alcoométrique volumique naturel moyen minimum</p>	<p>Pour les vins AOC de Bordeaux, ce seuil minimum s'applique à la moyenne des vins d'une appellation donnée pour la couleur considérée, à condition que les raisins récoltés respectent la teneur minimale en sucres</p>
	<p>Titre alcoométrique maximum après enrichissement</p>	<p>Ce seuil s'applique aux contenants ayant fait l'objet d'un enrichissement.</p> <p>Possibilité d'assembler des cuves non enrichies ayant dépassé naturellement le titre maximum avec des cuves enrichies respectant le titre maximum, sous réserve de respecter la traçabilité dans un registre de manipulations précisant: le volume, le titre alcoométrique volumique, le taux d'enrichissement éventuel, la date de l'opération, la nature et quantité du produit mis en œuvre, la désignation avant et après manipulation, la quantité obtenue après manipulation, le marquage des récipients (numéros cuves avec titres alcoométriques respectifs) avant et après manipulation.</p>
<p>FRACTIONNEMENT POSSIBLE <i>Arrêté du 10 octobre 2012</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • règle générale : augmentation du titre alcoométrique en une seule opération • enrichissement AOC : fractionnement possible pour tous les procédés d'enrichissement, et limité à deux fois si utilisation de MCR • enrichissement IGP et VSIG par sucrage à sec : en trois fois • enrichissement IGP et VSIG par concentration, MC ou MCR : en deux fois 	
<p>DEPOT D'UNE DECLARATION PREALABLE 48 h à l'avance</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Soit en ligne via le portail https://pro.douane.gouv.fr, téléservice OENO Dès que la déclaration est validée, attribution d'un numéro d'enregistrement et des logos des administrations concernées par la gestion du CVI (DGDDI, INAO, FranceAgrimer, DGCCRF/DIRECCTE) qui ont alors accès à ces déclarations. • Soit sur papier (adressé au centre de viticulture), cf modèle déclaration 	
<p>TENUE REGISTRES</p>	<p>L'augmentation du titre alcoométrique fait l'objet de la tenue d'un registre à la fois pour la détention du produit (sucre, MCR) et pour son utilisation.</p>	
<p>A NE PAS OUBLIER</p>	<p>Le registre d'enrichissement et les documents qui y sont relatifs doivent être tenus à disposition de l'organisme d'inspection ou de contrôle agréé, ainsi que de la DGDDI et de la DIRECCTE.</p>	
<p>DELAI D'INSCRIPTION</p>	<p>Le jour même de l'opération d'enrichissement</p>	
<p>AUTOCONTROLES</p>	<p>En application des dispositions de l'art. L.212-1 du code de la consommation, l'opérateur est tenu de s'assurer du respect des limites d'enrichissement et de justifier des contrôles effectués (bulletins d'analyses) en cas de vérification.</p>	

Déclaration Préalable unique d'enrichissement

1. Nom et Prénom ou Raison Sociale : _____ Adresse (lieu dit, ou rue et n°) : _____ _____ Commune : _____ Département : _____ N° CVI : _____	Réservé à la DGDDI Déclaration reçue le : _____
--	--

2. Adresse où auront lieu les opérations : (1)

3. Nature du (des) produit(s) mis en œuvre : (2)

<input type="checkbox"/> Raisin frais <input type="checkbox"/> Moût de raisin <input type="checkbox"/> Moût de raisin partiellement fermenté	<input type="checkbox"/> Vin nouveau encore en fermentation <input type="checkbox"/> Vin apte à donner du vin sans IG (vin de table) <input type="checkbox"/> Vin sans IG (vin de table) (seulement en cas de concentration partielle par le froid)
--	---

4. Procédé(s) d'enrichissement utilisé(s) : (2)

<input type="checkbox"/> Addition de moût concentré <input type="checkbox"/> Addition de moût concentré rectifié <input type="checkbox"/> Addition de saccharose	<input type="checkbox"/> Concentration partielle du moût par évaporation <input type="checkbox"/> Concentration partielle du moût par osmose inverse <input type="checkbox"/> Concentration partielle du vin par congélation
--	--

5. A _____, le _____ 6. Signature du déclarant :

(1) Si l'adresse est différente de celle indiquée ci-dessus.

(2) Cocher les cases utiles.

ENRICHISSEMENT PAR SUCRAGE A SEC (CHAPTALISATION)

<p style="text-align: center;"><u>NORMES D'UTILISATION ET DE CONVERSION DU SUCRE</u></p>	<p>En Gironde, la technique du sucrage à sec (chaptalisation) ne peut être utilisée, pour la récolte concernée, que si un arrêté du préfet de région l'a autorisée.</p> <p>Pour chaque AOC, les raisins récoltés doivent respecter la richesse minimum de l'appellation et, sur l'ensemble de la récolte, le degré minimum moyen naturel doit être atteint.</p> <p>Les normes d'enrichissement figurent dans l'arrêté du préfet de région pour la récolte en cours (autorisation d'enrichissement, recours au sucrage à sec, limite d'enrichissement, éventuelles modifications de la richesse minimale en sucre, du TAV naturel minimum et du TA total après enrichissement prévus au cahier des charges) et dans le cahier des charges de l'appellation (autorisation du recours à la concentration partielle des moûts, richesse minimale en sucre, du TAV naturel minimum et du TA total après enrichissement).</p> <p>La quantité maximale de sucre employé ne peut être supérieure à 250 kg/ha de vigne en production dans la zone C (art.422 du CGI).</p>	
<p style="text-align: center;"><u>ENTRÉE DU SUCRE</u> (Saccharose) DELAIS INSCRIPTION</p>	<p>A chaque entrée de sucre, la date de livraison, le nom ou la raison sociale et l'adresse du fournisseur et le poids en kg doivent être mentionnés sur une ligne aux trois premières colonnes (n° 1 à 3). La facture et/ou le bon de livraison doivent être conservés et présentés en cas de contrôle.</p> <p>Inscrire les entrées au plus tard le jour suivant la réception du produit enrichissant.</p> <p>Inscrire les utilisations le jour même.</p>	
<p style="text-align: center;"><u>FORMALITES DE MISE EN OEUVRE DE LA CHAPTALISATION</u></p>	<p><u>Avant-veille du jour prévu pour la première opération de chaptalisation</u></p>	<p>Transmettre via https://pro.douane.gouv.fr (téléservice OENO), ou au centre de viticulture concerné (si format papier) une déclaration préalable par cuvier de vinification indiquant l'intention d'enrichir la récolte concernée. Seules sont nécessaires les mentions : nom et adresse du déclarant, lieu de l'opération, date et heure de début, produit à enrichir (moût...), nature du produit d'enrichissement (saccharose).</p>
<p style="text-align: center;"><u>PAIEMENT DE LA TAXE SUR LE SUCRE</u></p>	<p><u>Paiement annuel</u></p>	<p>Dès la fin des opérations d'enrichissement (décembre au plus tard), les viticulteurs indiquent en une seule fois sur leur DRM au cartouche « X - LIQUIDATION DES DROITS » les volumes de sucre utilisés globalement au titre de la récolte, et procèdent au calcul des sommes dues (13 € par 100 kg de sucre – art. 422 du CGI)</p> <p>Les viticulteurs bénéficiant de l'échéance annuelle unique de paiement servent la ligne « sucre » le mois concerné puis reportent la somme les mois suivants sur leur DRM (en total cumulé) jusqu'en fin de campagne. Ils acquittent l'ensemble des sommes dues avec la DMS de juillet.</p>
	<p><u>Paiement mensuel</u></p>	<p>Les viticulteurs ne bénéficiant pas de l'échéance annuelle unique de paiement acquittent la taxe sur le sucre le mois de la fin des opérations d'enrichissement (décembre au plus tard), avec les droits de circulation éventuellement dus sur les vins.</p>

SUCRES DETENUS			MISE EN ŒUVRE DES SUCRAGES						RECOLTE			
									(année)			
Fournisseur	DATE DE RECEPTION	Quantités reçues KG	DATE		N° CUVE RECEVANT LES SUCRES	PRODUIT A ENRICHIR			DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur...)	QUANTITE DE SUCRE UTILISE	TITRE ALCOO. VIN OBTENU (prévision)	OBSERVATIONS
			JOUR MOIS	HEURE		NATURE (Moût)	QUANTITE HI	TITRE NATUREL				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

SUCRES DETENUS			MISE EN ŒUVRE DES SUCRAGES						RECOLTE			
			DATE		N° CUVE RECEVANT LES SUCRES	PRODUIT A ENRICHIR			DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur...)	QUANTITE DE SUCRE UTILISE	TITRE ALCOO. VIN OBTENU (prévision)	OBSERVATIONS
Fournisseur	DATE DE RECEPTION	Quantités reçues KG	JOUR MOIS	HEURE		NATURE (Moût)	QUANTITE HI	TITRE NATUREL				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

SUCRES DETENUS			MISE EN ŒUVRE DES SUCRAGES						RECOLTE			
Fournisseur	DATE DE RECEPTION	Quantités reçues KG	DATE		N° CUVE RECEVANT LES SUCRES	PRODUIT A ENRICHIR			DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur...)	QUANTITE DE SUCRE UTILISE	TITRE ALCOO. VIN OBTENU (prévision)	OBSERVATIONS
			JOUR MOIS	HEURE		NATURE (Moût)	QUANTITE HI	TITRE NATUREL				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

SUCRES DETENUS			MISE EN ŒUVRE DES SUCRAGES						RECOLTE			
			DATE		N° CUVE RECEVANT LES SUCRES	PRODUIT A ENRICHIR			DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur...)	QUANTITE DE SUCRE UTILISE	TITRE ALCOO. VIN OBTENU (prévision)	BSERVATIONS
Fournisseur	DATE DE RECEPTION	Quantités reçues KG	JOUR MOIS	HEURE		NATURE (Moût)	QUANTITE HI	TITRE NATUREL				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

SUCRES DETENUS			MISE EN ŒUVRE DES SUCRAGES						RECOLTE			
			DATE		N° CUVE RECEVANT LES SUCRES	PRODUIT A ENRICHIR			DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur...)	QUANTITE DE SUCRE UTILISE	TITRE ALCOO. VIN OBTENU (prévision)	BSERVATIONS
Fournisseur	DATE DE RECEPTIO N	Quantités reçues KG	JOUR MOIS	HEURE		NATURE (Moût)	QUANTITE HI	TITRE NATUREL				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

SUCRES DETENUS			MISE EN ŒUVRE DES SUCRAGES						RECOLTE			
Fournisseur	DATE DE RECEPTION	Quantités reçues KG	DATE		N° CUVE RECEVANT LES SUCRES	PRODUIT A ENRICHIR			DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur...)	QUANTITE DE SUCRE UTILISE	TITRE ALCOO. VIN OBTENU (prévision)	OBSERVATIONS
			JOUR MOIS	HEURE		NATURE (Moût)	QUANTITE HI	TITRE NATUREL				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

SUCRES DETENUS			MISE EN ŒUVRE DES SUCRAGES						RECOLTE			
			DATE		N° CUVE RECEVANT LES SUCRES	PRODUIT A ENRICHIR			DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur...)	QUANTITE DE SUCRE UTILISE	TITRE ALCOO. VIN OBTENU (prévision)	BSERVATIONS
Fournisseur	DATE DE RECEPTIO N	Quantités reçues KG	JOUR MOIS	HEURE		NATURE (Moût)	QUANTITE HI	TITRE NATUREL				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

SUCRES DETENUS			MISE EN ŒUVRE DES SUCRAGES						RECOLTE			
Fournisseur	DATE DE RECEPTION	Quantités reçues KG	DATE		N° CUVE RECEVANT LES SUCRES	PRODUIT A ENRICHIR			DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur...)	QUANTITE DE SUCRE UTILISE	TITRE ALCOO. VIN OBTENU (prévision)	OBSERVATIONS
			JOUR MOIS	HEURE		NATURE (Moût)	QUANTITE HI	TITRE NATUREL				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Réalisé par **F.G.V.B.**
Fédération des Grands Vins de Bordeaux
1 cours du 30 Juillet – 33000 BORDEAUX – Tél. 05.56.00.22.99 – Fax 05.56.48.53.79
fgvb@fgvb.fr – www.fgvb.fr