

- **L'acidification est-elle une pratique autorisée pour les AOC de la Gironde ?**

OUI. La réglementation communautaire prévoit que l'acidification peut être utilisée de plein droit en zone C1, dont fait partie la Gironde.

*Règlement UE n° 1308/2013 et Règlement délégué UE n°2019/934*

Elle suppose la transmission d'une déclaration d'utilisation, par téléprocédure via l'application OENO de <https://douane.gouv.fr>, et l'inscription dans le registre de manipulations.

<https://fgvb.fr/registre-unique-de-manipulations-edition-juillet-2022>

- **Peut-on enrichir et acidifier un même lot ?**

L'acidification et l'enrichissement s'excluent mutuellement sur un même produit (*Rt Ocm 1308-2013, annexe VIII-D-5*).

Par « produit », au sens des catégories définies par la réglementation communautaire on entend :

- le moût de raisin,
- le vin nouveau encore en fermentation,
- le vin.

*Rt Ocm 1308-2013, annexe VII-II*

Pour un même lot de récolte, le moût de raisins, le vin nouveau encore en fermentation et le vin qui en est issu sont donc considérés comme des produits différents.

Il est donc possible, par exemple, d'enrichir un moût et d'acidifier ensuite le vin nouveau en fermentation.

Le registre de manipulation doit préciser les dates des traitements ainsi que les produits/lots concernés pour justifier du respect de ces dispositions réglementaires.

- **Peut-on acidifier les moûts ?**

OUI : l'acidification des moûts de raisins présentant une acidité inférieure à 3,5 g/l exprimée en acide tartrique est conforme aux dispositions réglementaires applicables.

La teneur minimale réglementaire en acidité totale de 3,5 g/l pour pouvoir acidifier s'applique au « vin » (et non aux autres produits).

Les raisins frais, le moût de raisins, le moût de raisins partiellement fermenté, le vin nouveau encore en fermentation et le vin peuvent faire l'objet d'une acidification, dans la limite maximale fixée par ce même règlement :

*Rt 1308-2013, Annexe VII-II : Le « vin » doit répondre à un certain nombre de critères et notamment avoir une teneur en acidité totale non inférieure à 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique, soit de 46,6 milliéquivalents par litre.*

*Rt 1308-2013, Annexe VIII-C : « C. Acidification et désacidification*

*1. Les raisins frais, le moût de raisins, le moût de raisins partiellement fermenté, le vin nouveau encore en fermentation et le vin peuvent faire l'objet d'une acidification et d'une désacidification.*

*2. L'acidification des produits visés au point1 ne peut être effectuée que dans la limite maximale de 4 grammes par litre exprimée en acide tartrique, soit 53,3 milliéquivalents par litre ... »*