

Déclaration d'acidification / de désacidification

| | |
|--|-----------------------|
| Déclaration d'acidification / de désacidification | Campagne |
| - à effectuer <u>au plus tard 2 jours après la première manipulation</u> ; - déclaration valable <u>pour l'ensemble de la campagne viticole</u> | 202... /202... |

| | |
|--------------------|--|
| Déclarant : | Destinataire : |
| Raison sociale : | DREETS - Direction Régionale de l'Économie, de l'Emploi, du Travail et des Solidarités (Pôle C) Immeuble Le Pôle, 11 avenue Pierre Mendès-France 33700 MERIGNAC tél 05.55.12.20.47 www.nouvelle-aquitaine.dreets.gouv.fr dreets-na.polec@dreets.gouv.fr |
| Adresse : | |
| N° SIRET : | |
| N° CVI : | |

| | |
|---|--|
| Nature de l'opération : | Date de la première mise en œuvre : |
| <input type="checkbox"/> Acidification | |
| <input type="checkbox"/> Désacidification | |

Lieu(x) de l'opération :

| | |
|------------------------|--|
| Adresse du chai n° 1 : | |
| Adresse du chai n° 2 : | |
| Adresse du chai n° 3 : | |

Rappels réglementaires (Annexe VIII Partie I point D du Rt(UE) n°1308/2013, Rt délégué(UE) 2018/273, Rt d'exécution (UE) 2018/274, R délégué (UE) 2019/934):

- ✓ L'acidification et l'enrichissement, ainsi que l'acidification et la désacidification d'un même produit, sont interdits.
- ✓ L'acidification et la désacidification ne peuvent être réalisées que dans la zone viticole dans laquelle les raisins ont été récoltés.
- ✓ Elles ne peuvent être mises en œuvre que dans l'entreprise où a eu lieu la vinification.
- ✓ Techniques et produits utilisables pour l'acidification en zone viticole C1 : acide L(+) tartrique d'origine agricole ; acide L-malique ; acide D, L-malique ou acide lactique, et sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié : traitement électromembranaire et traitement avec échangeurs de cations
 Avant la fin de la fermentation alcoolique (avant le 1^{er} janvier) : en une seule fois, dans la limite de + 20 méq/l (soit + 0,98 g/l H₂SO₄ ou + 1,50 g/l en acide tartrique).
 Sur vins : dans la limite de + 33,3 méq/l (soit + 1,63 g/l H₂SO₄ ou + 2,50 g/l en acide tartrique).
- ✓ Techniques et produits utilisables pour la désacidification en zone viticole C1 : tartrate neutre de potassium ; bicarbonate de potassium ; carbonate de calcium ; tartrate de calcium ; acide L(+) tartrique ; préparation homogène d'acide tartrique et de carbonate de calcium en proportions équivalentes et sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié : traitement électromembranaire
 Avant la fin de la fermentation alcoolique : en une seule fois.
 Sur vins : dans la limite de - 13,3 méq/l (soit - 0,65 g/l H₂SO₄ ou - 1g/l en acide tartrique).
- ✓ Tenue d'un registre de détention et de manipulation obligatoire.
- ✓ Autocontrôles obligatoires à justifier en cas de vérification (analyses).
- ✓ Obligation d'indiquer dans les DAE/DAA/DCA pour les expéditions en vrac, à la suite de la dénomination du produit viticole, le code de manipulation correspondant : (2) – le produit a été acidifié ; (3) – le produit a été désacidifié.

| | |
|--|---|
| Enregistrement DREETS (pôle C) <i>(Réservé au service)</i> | Date de la déclaration - Nom et signature du responsable de l'entreprise |
| | |