

REGISTRE UNIQUE DE MANIPULATIONS

Pluri-annuel

Ce registre unique regroupe l'ensemble des informations qui doivent figurer dans des registres au sens de la réglementation en vigueur :

- les produits concernés à la fois par un registre de détention et d'utilisation : enrichissement, acidification et désacidification,
- les produits œnologiques soumis uniquement à la tenue d'un registre de manipulation : ferrocyanure de potassium, charbons œnologiques, morceaux de bois de chêne, etc.
- le coupage (utilisation de la règle du 85/15),
- le conditionnement et l'identification des lots,
- les entrées de vendanges,
- les entrées/sorties de sous-produits de la vinification
- le Volume Complémentaire Individuel (VCI)

Nb : ces informations doivent être tenues à disposition des administrations et de l'organisme d'inspection en cas de contrôle.

Depuis le 1^{er} août 2012, les pratiques œnologiques soumises à déclaration obligatoire vers la DGDDI (enrichissement) ou vers la DIRECCTE (autres) peuvent être déclarées en ligne via le portail <https://douane.gouv.fr>

| | |
|---------------------------------|---------------------------------------|
| EXPLOITATION | N° CVI/ EVV : . . / . . . / |
| | Adresse (*) : |
| | |
| EXPLOITANT | Nom/Prénom |
| | / Raison sociale |
| | Adresse : |
| | |
| | |
| Date première opération : | Date dernière opération : |

(*) OBLIGATION CONCERNANT LA TENUE : Conformément aux dispositions communautaires (Règlement délégué UE n° 2018/273, art. 28), un registre doit être tenu sur les lieux mêmes où les produits sont détenus ; une autorisation est nécessaire pour un regroupement au siège de l'exploitation ou lorsque la tenue du registre est confiée à une entreprise spécialisée.

Les registres et documents relatifs aux opérations qui y figurent doivent être conservés au minimum cinq ans après la clôture des comptes.

Réalisé par **F.G.V.B.**

Fédération des Grands Vins de Bordeaux

1 cours du 30 Juillet – 33000 BORDEAUX – Tél. 05.56.00.22.98 – Fax 05.56.48.53.79
fgvb@fgvb.fr – www.fgvb.fr

SOMMAIRE

| | |
|---------------------------|----------------------|
| Première partie : | Deuxième partie : |
| rappels réglementaires | modèles registres |

| | | |
|---|----|----|
| Textes de référence | 4 | |
| Rappel général | 5 | |
| Obligation tenue registres | 5 | |
| Déclarations d'utilisation | 7 | |
| Mentions à préciser sur les documents d'accompagnement | 7 | |
| I. ENTREES DE LA VENDANGE | 8 | 31 |
| II. DETENTION ET MANIPULATION | | |
| II.A. ENRICHISSEMENT | 9 | |
| II.A.1. Enrichissement par sucrage à sec (chaptalisation) | 10 | 43 |
| II.A.2. Enrichissement par concentration partielle du moût | 11 | 47 |
| II.A.3. Enrichissement par moût concentré rectifié (MCR) | 12 | 53 |
| II.B. ACIDIFICATION / DESACIDIFICATION | 13 | 57 |
| II.C. FERROCYANURE DE POTASSIUM | 15 | 59 |
| III. MANIPULATION | | |
| III.A. Morceaux de bois de chêne | 16 | 61 |
| III.B. Autres produits | 17 | 65 |
| IV. SOUS-PRODUITS VINIFICATION | 18 | 67 |
| V. VOLUME COMPLEMENTAIRE INDIVIDUEL (VCI) | 19 | 71 |
| VI. COUPAGE - APPLICATION REGLE DU 85/15 | 21 | 75 |
| VII.A. Cépages | 21 | 76 |
| VII.B. Millésimes | 21 | 77 |
| VII. CONDITIONNEMENT / IDENTIFICATION DES LOTS | 22 | 79 |
| Publications utiles | 24 | |
| Adresses utiles | 25 | |
| AOC de la Gironde – extraits des cahiers des charges | 27 | |

Edition octobre 2020

*« Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droits ou ayants cause est illicite... »
(art L.122-4 du Code de la propriété intellectuelle)*

Première partie : rappels réglementaires

TEXTES DE REFERENCE

consultables via www.legifrance.gouv.fr et <http://eur-lex.europa.eu/fr/index.htm>

REGISTRES VITICOLES ET PRATIQUES OENOLOGIQUES

- BOD n°6481 du 16 janvier 2001: Comptabilité matières et registres vitivinicoles
- Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles
- Règlement délégué (UE) 2018/273 de la Commission du 11 décembre 2017 complétant le règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne le régime d'autorisations de plantations de vigne, le casier viticole, les documents d'accompagnement et la certification, le registre des entrées et des sorties, les déclarations obligatoires, les notifications et la publication des informations notifiées, complétant le règlement (UE) n°1306/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les contrôles et les sanctions applicables, modifiant les règlements (CE) n°555/2008, (CE) n°606/2009 et (CE) n°607/2009 de la Commission et abrogeant le règlement (CE) n°436/2009 de la Commission et le règlement délégué (UE) 2015/560 de la Commission
- Règlement d'exécution (UE) 2018/274 de la Commission du 11 décembre 2017 portant modalités d'application du règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne le régime d'autorisations de plantations de vigne, la certification, le registre des entrées et des sorties, les déclarations et les notifications obligatoires, et du règlement (UE) n°1306/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les contrôles y relatifs, et abrogeant le règlement d'exécution (UE) 2015/561 de la Commission
- RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) 2019/934 DE LA COMMISSION du 12 mars 2019 complétant le règlement (UE) no 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les zones viticoles où le titre alcoométrique peut être augmenté, les pratiques oenologiques autorisées et les restrictions applicables à la production et à la conservation de produits de la vigne, le pourcentage minimal d'alcool pour les sous-produits et leur élimination, et la publication des fiches de l'OIV
- RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2019/935 DE LA COMMISSION du 16 avril 2019 portant modalités d'application du règlement (UE) no 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les méthodes d'analyse pour déterminer les caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques des produits de la vigne et les notifications de décisions des États membres concernant l'augmentation du titre alcoométrique
- Décret n°2012-655 du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des produits vitivinicoles et à certaines pratiques œnologiques
- Arrêté du 24 juillet 2012 relatif aux conditions d'autorisation de l'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel pour l'élaboration des vins
- Arrêté du 10 octobre 2012 relatif au fractionnement des opérations d'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel pour l'élaboration des vins

ETIQUETAGE

- Règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission du 17 octobre 2018 complétant le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les demandes de protection des appellations d'origine, des indications géographiques et des mentions traditionnelles dans le secteur vitivinicole, la procédure d'opposition, les restrictions d'utilisation, les modifications du cahier des charges, l'annulation de la protection, l'étiquetage et la présentation
- Règlement d'exécution (UE) 2019/34 de la Commission du 17 octobre 2018 portant modalités d'application du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les demandes de protection des appellations d'origine, des indications géographiques et des mentions traditionnelles dans le secteur vitivinicole, la procédure d'opposition, les modifications du cahier des charges, le registre des dénominations protégées, l'annulation de la protection et l'utilisation des symboles, et du règlement (UE) n° 1306/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne un système de contrôle approprié
- Décret n°2012-655 du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des produits vitivinicoles et à certaines pratiques œnologiques
- Décret du 19 août 1921 portant application de l'article L.412-1 du code de la consommation aux vins, aux vins mousseux et aux eaux-de-vie
- Arrêté du 2 octobre 2006 relatif aux modalités d'inscription du message à caractère sanitaire préconisant l'absence de consommation d'alcool par les femmes enceintes sur les unités de conditionnement des boissons alcoolisées

TRACABILITE ET SECURITE ALIMENTAIRE

- Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

CODE RURAL ET DE LA PECHE MARITIME / CODE DE LA CONSOMMATION

CAHIERS DES CHARGES (www.fgvb.fr et sites des ODG, cf p.25-26)
& PLANS D'INSPECTION OU DE CONTROLE (sites des ODG)

OBLIGATION TENUE REGISTRES

| | |
|---|---|
| <p>PRINCIPE (réglementations communautaire, art.28, 29 & 30 R délégué (UE) 2018/273 art.13 & 14 R d'exécution (UE) 2018/274 et nationale)</p> <p>Tout opérateur 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 traitements effectués dans les moûts de raisins ou dans les vins :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) la correction du titre alcoométrique du vin et la réduction de la teneur en sucre des moûts par couplage membranaire b) l'enrichissement et l'édulcoration (édulcoration uniquement IGP et VSIG, interdit pour AOC) c) l'acidification et la désacidification d) le traitement par des charbons à usage œnologique e) le traitement par le ferrocyanure de potassium f) le traitement par électrodialyse ou le traitement aux échangeurs de cations pour assurer la stabilisation tartrique du vin ou le traitement par échangeur de cations pour l'acidification g) l'addition de dicarbonate de diméthyle (DMDC) au vin h) l'utilisation de morceaux de bois de chêne dans l'élaboration du vin i) l'utilisation expérimentale de nouvelles pratiques œnologiques j) la gestion des gaz dissous des vins au moyen de contacteurs membranaires k) le traitement à l'aide d'une technologie membranaire associée à du charbon actif l) l'utilisation de copolymères polyvinylimidazole-polyvinylpyrrolidone m) l'utilisation de chlorure d'argent <p>2°) les opérations spécifiques suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) le mélange et le coupage (application règle 85/15 pour le cépage et le millésime) b) l'embouteillage c) l'élaboration de vins mousseux de toutes catégories, de vins pétillants, de vins pétillants gazéifiés d) l'élaboration de vins de liqueur e) l'élaboration de moût de raisins concentré, rectifié ou non f) l'élaboration de vins vinés g) la transformation en un produit d'une autre catégorie, quelle qu'elle soit, notamment en vin aromatisé <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>3°) la détention et les utilisations (entrées, sorties) de certains produits œnologiques</p> <ul style="list-style-type: none"> a) saccharose b) moût de raisins concentré (uniquement IGP et VSIG, interdit pour AOC) c) moût de raisin concentré rectifié (MCR) d) produits utilisés pour l'acidification e) produits utilisés pour la désacidification f) alcools et eaux-de-vie de vin g) chaque sous-produit |
| | <p>4°) tout mouvement d'entrée ou de sortie de l'exploitation des produits vitivinicoles</p> <p>Tout produit destiné à être transformé en un vin (Entrées des raisins ou des moûts de raisins)</p> <p>Registre spécifique entrées / sorties / dms, dématérialisé depuis la campagne 19/20.</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, etc.)</p> |
| <p>OBJECTIF</p> | <p>Responsabiliser les opérateurs, assurer une traçabilité minimale et de permettre un contrôle a posteriori (suppression du visa préalable)</p> |

* lignes supprimées car produits ou traitements œnologiques non utilisables en Gironde pour les vins AOC ;
Concernant les vins biologiques, il convient aussi de se conformer à leur réglementation spécifique

| | |
|---|--|
| <p>A NE PAS OUBLIER</p> | <p>Ces registres de détention et de 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> |
| <p>PRESENTATION DES REGISTRES</p> <p>(art. 13 R d'exécution (UE) 2018/274)</p> | <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 registre électronique 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 • 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) |
| <p>LIEU DE DETENTION DES REGISTRES</p> <p>(art. 28 R délégué (UE) 2018/273)</p> | <p>Un registre par entreprise et sur le lieu de détention des produits ou le site de manipulations des produits viticoles</p> <hr/> <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 électroniques (dans ce cas, les registres électroniques doivent répondre à toutes les exigences réglementaires prescrites) - tenue du registre par une entreprise spécialisée |
| <p>DELAIS D'INSCRIPTION</p> <p>(art. 20 R d'exécution (UE) 2018/274)</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Entrées : au plus tard le jour ouvrable suivant celui de la réception des produits • Sorties y compris dans le cas des pertes, de consommation personnelle et familiale : au plus tard le troisième jour ouvrable suivant celui de la reconnaissance, de la consommation ou de l'expédition des produits • Manipulations : au plus tard le premier jour ouvrable suivant celui de la manipulation, mais le jour même pour les opérations d'enrichissement • Détention de saccharose, de moûts de raisins concentrés, de MCR, de produits pour l'acidification ou la désacidification, d'alcools et eaux-de-vie de vin et de sous-produits vitivinicoles : au plus tard le jour ouvrable suivant celui de la réception ou de l'expédition ; le jour même pour les utilisations |
| <p>SANCTIONS EN CAS DE NON-TENUE DES REGISTRES</p> <p>(art. 48 R délégué (UE) 2018/273)</p> | <p>Sanctions administratives : amendes en fonction de la valeur des produits, des bénéfices financiers estimés ou du préjudice économique causé par la fraude</p> |
| <p>CLOTURE DES COMPTES</p> <p>(art. 21 R d'exécution (UE) 2018/274)</p> | <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> |
| <p>DELAIS DE DETENTION</p> <p>(art. 35 R d'exécution (UE) 2018/274)</p> | <p>Les registres et la documentation relative aux opérations doivent être conservés au minimum cinq ans après la clôture des comptes</p> |

DECLARATIONS D'UTILISATION

Les déclarations de récolte, de stocks et de pratiques œnologiques doivent être effectuées par voie électronique via <https://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 VIII Point I.D Rt (CE) n°1308/2013) Déclaration d' édulcoration (Annexe I D du R délégué (UE) 2019/934) Déclaration de désalcoolisation (Annexe I A Appendice 8 du R délégué (UE) 2019/934) |
| <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 œuvre les pratiques œnologiques ci-dessus |
| <i>Télé-déclaration</i> | Depuis le 1^{er} janvier 2017, les opérations relatives aux opérations d'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel ne peuvent se faire que par voie électronique (Douane). 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 partielle des vins ; en ce qui concerne le ferrocyanure de potassium : obligation d'une déclaration d'usage par LRAR). |
| <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. La Déclaration d'usage du ferrocyanure de potassium doit être envoyée par LRAR à la DIRECCTE; les opérations relatives à l'acidification, la désacidification, la désalcoolisation partielle des vins, l'édulcoration des vins et des vins de liqueur peuvent être adressées par courrier postal ou électronique ou par télécopie à la DIRECCTE (cf. art. 18 et 22 du Décret n°2012-655). <i>DIRECCTE Nouvelle-Aquitaine (Pôle C)</i> 118 Cours du Maréchal Juin, TSA 10001 – 33075 BORDEAUX CEDEX tél 05.56.69.27.45 – fax: 05.56.69.27.37 - na.polec@directe.gouv.fr |

MENTIONS A PRECISER SUR DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT

Rappel : des mentions particulières sont à préciser sur les documents d'accompagnement (DAE ou E-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) édulcoration (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) |

I. ENTREES DE LA VENDANGE

☒ Délai d'inscription: au plus tard le jour ouvrable suivant celui de la réception

| | |
|--|--|
| <p>PRINCIPE</p> <p><i>Règlement (UE) 2018/274, art.13-14-15-18</i></p> | <p>Tous les mouvements physiques des produits vitivinicoles sont enregistrés chronologiquement en entrées et en sorties, ce qui permet de connaître par produit et à tout moment le stock physique détenu par l'entreprise.</p> |
| | <p>La désignation dans les registres et sur les récipients d'entreposage comprend les mentions facultatives qui figurent ou qu'il est envisagé de faire figurer dans l'étiquetage → mention de chaque nom de château notoire si vinification de plusieurs propriétés distinctes dans un même chai principal.</p> <p><u>Décret 2012-655, Article 8</u> <i>En cas de création d'une nouvelle exploitation viticole par réunion de plusieurs exploitations viticoles répondant aux conditions ci-dessus, le nom de chaque exploitation, précédé par un des termes susvisés sous lequel tout ou partie de la production a été antérieurement mise en marché, peut continuer à être utilisé.</i> <i>Dans ce cas, les raisins sont vinifiés :</i> a) <i>Soit dans chacune des anciennes exploitations viticoles ;</i> b) <i>Soit séparément dans les bâtiments de l'une d'elles ou dans les bâtiments propres à l'exploitation résultant du regroupement.</i> <i>Pour les vins issus de la nouvelle exploitation telle que définie ci-dessus, l'emploi du nom des anciennes exploitations ainsi regroupées exclut l'utilisation d'un nouveau nom de ladite exploitation.</i></p> <p>Cette mention (ou celle d'un code de type A01) ne préjuge en rien de sa non-utilisation par la suite, ni de celle d'un second nom (cas de la préexistence d'un second nom de château avant 1983), ni de l'emploi de marques commerciales ou de commercialisation du vin en vrac, selon les opportunités notamment commerciales.</p> |
| <p>Des comptes distincts doivent être tenus pour :</p> | <ul style="list-style-type: none"> • chaque catégorie de produit viticole (vin, vin mousseux, moût de raisin, MCR, etc.) • chaque vin AOC et produits destinés à être transformés en un tel vin • chaque vin IGP et produits destinés à être transformés en un tel vin • chaque VSIG et produits destinés à être transformés en un tel vin avec indication de l'année de récolte (millésime) ou d'un cépage |
| | <p>→ tout récoltant qui vinifie sa production est soumis à la tenue de registres entrées/sorties pour les vins, mais également pour les produits en amont tels que les raisins et les moûts (notamment dans le cas des achats exceptionnels de vendange).</p> |
| <p>DELAI D'INSCRIPTION</p> | <p>Entrées : au plus tard le jour ouvrable suivant celui de la réception</p> <p>Exception : à condition qu'un contrôle des opérations reste possible sur la base de pièces justificatives (tickets d'entrée datés et numérotés dans une suite ininterrompue et comportant l'ensemble des informations permettant de justifier les enregistrements), au plus tard le dixième jour de chaque mois pour les opérations du mois précédent ; ce délai ne pouvant toutefois dépasser trente jours.</p> |

☞ voir en pages 31-42 le modèle de registre d'entrées de la vendange

II.A. ENRICHISSEMENT

| | | |
|--|--|--|
| <p style="text-align: center;">PRINCIPE</p> <p><i>Annexe VIII Rt UE 1308/2013 Art 19 décret 2012-655 Arrêté 24/07/2012 Code Rural et de la Pêche Maritime : art. D.645-6 et D.645-9 Cahiers des charges AOC</i></p> <p>Autorisation pour la récolte concernée par arrêté du préfet de région 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><i>Mise en œuvre de l'enrichissement : l'Arrêté Préfectoral entre en vigueur le lendemain de sa publication au Recueil des Actes Administratifs de la Région Nouvelle-Aquitaine</i></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</p> <p><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</p> <p>48 h à l'avance</p> | <ul style="list-style-type: none"> • En ligne via le portail https://douane.gouv.fr, téléservice OENO <p>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.</p> | |
| <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>DELAJ 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.411-1 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> | |

II.A.1.

ENRICHISSEMENT PAR SUCRAGE A SEC (CHAPTALISATION)

| | | |
|---|---|--|
| <p>NORMES D'UTILISATION ET DE CONVERSION DU SUCRE</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>ENTRÉE DU SUCRE (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>FORMALITES DE MISE EN OEUVRE DE LA CHAPTALISATION</p> | <p><u>Au plus tard 48h avant le jour prévu pour la première opération de chaptalisation</u></p> | <p>Transmettre via https://douane.gouv.fr (téléservice OENO), une déclaration préalable par cuvier de vinification indiquant l'intention d'enrichir la récolte concernée. Seules sont nécessaires les mentions : <i>nom et adresse du déclarant, lieu de l'opération, date et heure de début, produit à enrichir</i> (moût...), <i>nature du produit d'enrichissement</i> (saccharose).</p> |
| | <p><u>Pendant vendanges</u></p> | <p>Tenir à jour au cours de chaque opération le registre de chaptalisation avec rigueur (quantité de sucre utilisé, volumes de moûts mis en œuvre, poids de sucre utilisé), en prenant soin de ne pas excéder la quantité théorique permise et de garder une marge de sécurité par rapport au titre alcoométrique maximum de l'AOC, et enfin en évaluant la richesse probable du vin après enrichissement (sur la base de 16,83 g/l de sucres pour 1% vol.).</p> <p>Avant la mise en œuvre, inscrire la date et l'heure prévue pour la manipulation ; dès que celle-ci est réalisée, compléter les autres colonnes du registre.</p> |
| | <p>Rappel : la taxe sur le sucre a été supprimée par la loi de finances pour 2019.</p> | |

☞ voir en pages 43-46 le modèle de registre d'enrichissement par sucrage à sec (chaptalisation)

II.A.2.

ENRICHISSEMENT PAR CONCENTRATION PARTIELLE DU MOUT

L'osmose inverse, l'évaporation sous vide ou à pression atmosphérique sont des méthodes soustractives qui permettent d'éliminer une partie de l'eau contenue dans les moûts de raisins avant fermentation.

Les conditions d'utilisation des techniques soustractives d'enrichissement sont fixées par les cahiers des charges de chaque AOC, conformément à l'article D645-9 du Code Rural et dans le respect de la réglementation européenne : ils précisent le taux de concentration et le titre alcoométrique volumique total après enrichissement.

Pour une récolte donnée, le recours à la concentration partielle est encadré par les dispositions de l'arrêté du préfet de région autorisant l'enrichissement.

Dans la déclaration de récolte, le volume figurant en ligne 5 (RÉCOLTE TOTALE) doit être celui produit avant toute concentration, incluant donc le volume d'eau éliminée, lequel est reporté en ligne 17 de la déclaration de récolte (mais il n'est pas inclus dans le total des volumes à détruire L16) :

| | |
|--------------------------------|--|
| Logement récolte | $L.5 \text{ (réc.tot)} = L.6-7 \text{ (récolte vendue)} + L.8-9 \text{ (logement)}$ |
| Destination récolte non vendue | $L.10 \text{ (vinif)} = L.15 \text{ (rdt autorisé)} + L.16 \text{ (à détruire)} + L.17 \text{ (eau éliminée)}$ |

☞ voir en pages 47-52 le modèle de registre d'enrichissement par techniques soustractives

II.A.3.

ENRICHISSEMENT PAR UTILISATION DE MOÛT CONCENTRE RECTIFIE (MCR)

dans le cadre d'une production exclusive de vins d'A.O.C.

(l'utilisation de moût de raisin concentré - MC - est interdite pour les vins AOC)

MCR : moût de raisin concentré rectifié (moût déshydraté partiellement désacidifié et déminéralisé)

| | | |
|---|---|--|
| DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES ET TECHNIQUES | <ul style="list-style-type: none"> • Période d'utilisation : exclusivement pendant la fermentation (sur moût de raisin) | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Enrichissement fractionné autorisé dans la limite de deux ajouts de MCR • Stockage en cuve (pompe à piston nécessaire car liquide visqueux, comportant 65% de matière sèche). • L'addition de MCR ne peut pas avoir pour effet d'augmenter le volume initial de plus de 6,5 % dans la zone viticole C (cf. paragraphe B, partie I de l'annexe VIII du Rt (UE) n°1308/2013). | |
| <p>Nb : les dispositions réglementaires communautaires n'interdisent plus la combinaison de plusieurs méthodes d'enrichissement</p> | | |
| DOCUMENTS | <p><u>Une déclaration préalable unique</u></p> | <p>A transmettre, au plus tard deux jours avant la première opération, une déclaration par site d'enrichissement par voie électronique via https://douane.gouv.fr</p> |
| | <p><u>Un registre de détention de produit enrichissant</u></p> | <p>Tenu par l'utilisateur sur le lieu d'enrichissement. Il doit mentionner, au plus tard le jour ouvrable suivant l'opération, en « entrées » les quantités de produits achetées avec leur origine (les MCR circulent sous DAA), en « sorties » les quantités de produit utilisées, et ne pas être raturé.</p> |
| Rappel | <p>Les aides à l'utilisation de moûts concentrés étaient prévues pour les quatre premières années de la précédente OCM et n'existent plus depuis la campagne 2012/2013.</p> | |
| ACHATS | <p>L'approvisionnement s'effectue auprès d'un distillateur agréé, le produit peut s'acheter en vrac ou dans des contenants de type 20 l., 120 l. ou 1000 l</p> <p><i>☞ Contact : Délégation nationale FRANCEAGRIMER de Libourne (tel : 05.57.55.20.00 ; fax : 05.57.55.20.59)</i></p> | |

☞ voir en pages 53-56 le modèle de registre d'enrichissement par MCR

II.B. ACIDIFICATION / DESACIDIFICATION

☒ **Délai d'inscription** : au plus tard le premier jour ouvrable suivant celui de la manipulation

| | | ACIDIFICATION | DESACIDIFICATION |
|--|---|---|--|
| DECLARATION OBLIGATOIRE (déclaration valable pour la campagne viticole en cours) | | <ul style="list-style-type: none"> • Par voie électronique via https://douane.gouv.fr • en cas d'impossibilité → sous format papier à la DIRECCTE (Pôle C) Eléments à mentionner : - nom et adresse du déclarant, n° CVI-EVV, n° SIRET - nature de l'opération et lieu précis de l'opération (adresse du chai déclaré au CVI) . | |
| TECHNIQUES ET PRODUITS UTILISABLES | | - acide L(+) tartrique, - acide L-malique, - acide D, L-malique ou acide lactique | - 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 finement pulvérisée |
| | | Sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié : - traitement électromembranaire - traitement par échangeurs de cations | |
| LIMITES EN ZONE C1 (dont fait partie la Gironde) | <u>Avant fin de fermentation alcoolique</u> | - acidification au maximum de +1,50 g/l en acide tartrique, soit +20 méq/l (+0,98 g/l H ₂ SO ₄) | |
| | | En une seule fois (pas de fractionnement autorisé) Mise en œuvre avant le 1 ^{er} janvier suivant la récolte | |
| | <u>Sur vin</u> | - acidification au maximum +2,50 g/l en acide tartrique, soit +33,3 méq/l (+1,63 g/l H ₂ SO ₄) | - désacidification au maximum de - 1 g/l en acide tartrique, soit - 13,3 méq/l (+- 0,65 g/l H ₂ SO ₄) |
| | | Fractionnement admis | |
| | <u>Exclusions</u> | Impossible sur un même produit : - acidification et enrichissement, - acidification et désacidification. | |
| | <u>Lieu</u> | Dans l'entreprise de vinification et dans la zone de production. | |
| | <u>Autocontrôles</u> | En application des dispositions de l'art. L.411-1 du code de la consommation, l'opérateur est tenu de s'assurer du respect de ces limites et de justifier des contrôles effectués (bulletins d'analyses) en cas de vérification. | |

☞ voir en pages 57-58 le modèle de registre d'acidification / désacidification

Déclaration d'acidification / de désacidification

| | |
|--|-----------------------|
| Déclaration d'acidification / de désacidification | Campagne |
| <ul style="list-style-type: none"> - 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 : | DIRECCTE |
| Adresse : | DIRECTION RÉGIONALE DES ENTREPRISES, DE LA CONCURRENCE, DE LA CONSOMMATION, DU TRAVAIL ET DE L'EMPLOI – Pôle C |
| N° SIRET : | 118 Cours Maréchal Juin, TSA 10001 33075 BORDEAUX cedex |
| N° CVI : | Tél. : 05.56.69.27.45 ; courriel: na.polec@direccte.gouv.fr |

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

II.C.

FERROCYANURE DE POTASSIUM

☒ **Délai d'inscription** : au plus tard le premier jour ouvrable suivant celui de la manipulation

Les dispositions applicables sont celles de l'article 18 du Décret n°2012-655 du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des produits vitivinicoles et à certaines pratiques œnologiques.

Pour les moûts partiellement fermentés utilisés à la consommation humaine directe en l'état et les produits définis aux 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16 Partie II de l'Annexe VII du Rt (UE) n°1308/2013 du 17 décembre 2013 susvisé et produits en France, le traitement par l'acide D, L-tartrique ou par son sel neutre de potassium, le traitement des vins blancs et vins rosés par le ferrocyanure de potassium et le traitement des vins rouges par le ferrocyanure de potassium ou par le phytate de calcium sont effectués dans les conditions suivantes :

1° Huit jours au moins avant de commencer le traitement par le ferrocyanure de potassium, le propriétaire des produits à traiter ou leur détenteur dûment mandaté par lui adresse **une déclaration d'intention de traitement par lettre recommandée avec accusé de réception** à la direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi (DIRECCTE) territorialement compétente du lieu où le traitement doit être fait. Cette déclaration, qui est valable jusqu'à la fin de la campagne viticole en cause, précise le lieu des traitements ;

2° Les traitements sont effectués sous le contrôle et la responsabilité d'une personne qualifiée, mentionnée à l'appendice 5 de l'annexe I A du Rt (CE) n°606/2009 susvisé. La personne qualifiée est titulaire du titre d'œnologue délivré dans les conditions prescrites par la loi du 19 mars 1955 susvisée ou est un technicien agréé pour ce traitement par les autorités d'un Etat membre ;

3° Les analyses des produits vitivinicoles concernés par un traitement au ferrocyanure de potassium sont effectuées par une personne qualifiée, mentionnée à l'appendice 4 de l'annexe I A du R délégué (UE) 2019/934 susvisé. La dose à employer est déterminée par l'analyse de chaque cuve ou fût à traiter. Après traitement, chaque cuve ou fût est analysé pour vérifier que les vins ou les moûts partiellement fermentés ne contiennent plus de ferrocyanure ou de dérivés de ferrocyanure après traitement. Le propriétaire des produits vitivinicoles ou leur détenteur dûment mandaté par lui ne peut disposer de ces produits après leur traitement au ferrocyanure de potassium avant d'être en possession d'un bulletin délivré spécialement à cet effet par la personne qualifiée précitée ;

4° Tout opérateur traitant pour son compte ou pour le compte d'un tiers des produits vitivinicoles par le ferrocyanure de potassium tient à la disposition des agents chargés du contrôle :

- a) Un registre indiquant les quantités de ferrocyanure de potassium reçues et employées ;
- b) Un registre sur lequel, pour chaque traitement, la personne qualifiée, responsable du traitement, reporte ses nom et adresse et les mentions prévues à l'article 18 du Décret n°2012-655 susvisé :
 - les quantités de ferrocyanure employées par cuve ou fût ;
 - la date de la filtration consécutive au traitement ;
 - la date des bulletins délivrés par elle afin de permettre la libre disposition du vin ou du moût partiellement fermenté.

Les rapports des analyses et les bulletins mentionnés au 3° sont annexés aux registres ;

5° Toute personne se livrant au commerce ou à l'importation du ferrocyanure de potassium est soumise à la tenue d'un compte spécial d'entrées et de sorties de ce produit. Les inscriptions d'entrée et de sortie sont faites le jour de la réception du produit et sans aucun blanc sur un registre qui est conservé pendant cinq ans. Elles indiquent distinctement les quantités reçues, vendues et, éventuellement, utilisées ainsi que les nom, profession et adresse de l'acheteur. Lorsque l'acheteur est récoltant ou négociant en vins, il remet au vendeur les bons d'achat de ferrocyanure de potassium, délivrés par la personne qualifiée précitée, qui sont conservés avec le registre.

☞ *voir en pages 59-60 le modèle de registre d'utilisation du ferrocyanure de potassium*

III.A.

PRODUITS SOUMIS A LA TENUE D'UN REGISTRE DE MANIPULATION - MORCEAUX DE BOIS DE CHENE -

☒ Délai d'inscription : au plus tard le premier jour ouvrable suivant celui de la manipulation

| | UTILISATION DE MORCEAUX DE BOIS DE CHENE |
|---|--|
| DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES ET TECHNIQUES art 29 du Rt. délégué (UE) 2018/273 | Traitements soumis uniquement à la tenue d'un registre de manipulation : d) le traitement par des charbons à usage œnologique e) le traitement par le ferrocyanure de potassium f) le traitement par électrodialyse ou le traitement aux échangeurs de cations pour assurer la stabilisation tartrique du vin ou le traitement par échangeur de cations pour l'acidification g) l'addition de dicarbonate de diméthyle (DMDC) au vin h) l'utilisation de morceaux de bois de chêne dans l'élaboration du vin i) l'utilisation expérimentale de nouvelles pratiques œnologiques j) la gestion des gaz dissous des vins au moyen de contacteurs membranaires k) le traitement à l'aide d'une technologie membranaire associée à du charbon actif l) l'utilisation de copolymères polyvinylimidazole-polyvinylpyrrolidone m) l'utilisation de chlorure d'argent et les opérations spécifiques suivantes : a) le mélange et le coupage (application règle 85/15 pour le cépage et le millésime) b) l'embouteillage c) l'élaboration de vins mousseux de toutes catégories, de vins pétillants, de vins pétillants gazéifiés d) l'élaboration de vins de liqueur e) l'élaboration de moût de raisins concentré, rectifié ou non f) l'élaboration de vins vinés g) la transformation en un produit d'une autre catégorie, quelle qu'elle soit, notamment en vin aromatisé |
| Appendice 7 de l'annexe IA du R délégué (UE) 2019/934 | <ul style="list-style-type: none"> les morceaux de bois doivent provenir exclusivement des espèces du <i>Quercus</i> (chêne) les dimensions des particules de bois doivent être telles qu'au moins 95% en poids soient retenues par le tamis dont les mailles sont de 2 mm (soit 9 mesh) |

| | ELEVAGE EN FUTS |
|---|--|
| ETIQUETAGE Art. 53 et annexe V du R délégué (UE) 2019/33 | Les mentions ci-après <u>ne peuvent pas être utilisées pour désigner un vin élaboré à l'aide de copeaux de chêne</u> , même en association avec l'utilisation de contenants en bois : <ul style="list-style-type: none"> fermentation en barriques : « <i>fermenté en fût</i> » ou « <i>fermenté en fût de ...</i> » (en indiquant le type de bois) ; élevage en barriques : « <i>élevé en fût</i> » ou « <i>élevé en fût de ...</i> » (en indiquant le type de bois) ; vieillessement en barriques : « <i>vieilli en fût</i> » ou « <i>vieilli en fût de ...</i> » (en indiquant le type de bois). |
| Art. 11 du Décret n°2012-655 du 4 mai 2012 | Les mentions ci-dessus peuvent être utilisées <u>pour un vin qui n'a subi aucun ajout de copeaux</u> dans les conditions suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <u>l'ensemble du vin</u> revendiquant une de ces mentions a été fermenté, élevé ou vieilli dans des récipients en bois et pendant une durée minimale de six mois pour 50% au moins de son volume |

☞ voir en pages 61-64 le modèle de registre d'utilisation de morceaux de bois

III.B.

PRODUITS SOUMIS A LA TENUE D'UN REGISTRE DE MANIPULATION - AUTRES PRODUITS -

☒ Délai d'inscription : au plus tard le premier jour ouvrable suivant celui de la manipulation

Cf. appendices de l'annexe I du R délégué (UE) 2019/934

Remarque : se référer au règlement précité pour les pratiques œnologiques réglementées non soumises à inscription dans les registres.

| | | |
|--|--|---|
| <u>TRAITEMENT AVEC DES CHARBONS ŒNOLOGIQUES</u> | Limite | 100 g de produit sec / hl |
| | Vins | seulement pour les vins blancs |
| | Moûts et vins nouveaux encore en fermentation (résolution OIV) uniquement pour : | <ul style="list-style-type: none"> • corriger des caractères organoleptiques des vins issus de moûts altérés par des champignons comme la pourriture ou l'oïdium ; • éliminer des contaminants éventuels ; • corriger la couleur : des moûts blancs issus de cépages rouges à jus blanc des moûts très jaunes issus de cépages blancs, des moûts oxydés. <p>Selon le cahier des charges de l'AOC Bordeaux : pour l'élaboration des vins rosés <u>autres que ceux susceptibles de bénéficier de la mention «claire»</u>, l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisée pour les moûts, dans la limite de 20% du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée.</p> |
| <u>ADDITION DICARBONATE DE DIMETHYLE (DMDC)</u> | Limite | <ul style="list-style-type: none"> • dose maximale d'emploi : 200 mg/l • pas de résidus dans le vin mis sur le marché |
| <u>CORRECTION DE LA TENEUR EN ALCOOL DES VINS</u> | Déclaration <small>(art. 22 Décret n°2012-655)</small> | par voie électronique via le portail https://douane.gouv.fr ou auprès de la DIRECCTE (Pôle C) |
| | Conditions vins traités | <p>Absence de défauts organoleptiques et aptitude à la consommation humaine directe</p> <p>Interdiction si opération d'enrichissement mise en œuvre sur un des produits vitivinicoles utilisé dans l'élaboration du vin considéré</p> <p>Mise en œuvre du traitement placée sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié</p> |
| | Limite | La teneur en alcool peut être réduite au minimum de 20 % et le TAV acquis du produit final doit être conforme au cahier des charges de l'AOC |
| <u>ELECTRODIALYSE OU ECHANGEURS CATIONS POUR STABILISATION TARTRIQUE</u> | Limite | <p><i>Cf. appendice 5 annexe I R délégué (UE) 2019/934:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - diminution du pH < 0,3 - diminution d'acidité volatile < 2 meq/l (0,12 g/l exprimé en acide acétique) |
| <u>GESTION DES GAZ DISSOUS DES VINS AU MOYEN DE CONTACTEURS MEMBRANAIRES</u> | Condition | Mise en œuvre du traitement placée sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié |

☞ voir en pages 65-66 le modèle de registre

IV.

SOUS-PRODUITS VINIFICATION

Quelles sont les voies d'élimination des résidus de la vinification ?

| Lieu d'élimination | Voie d'élimination |
|---|---|
| Livraison à un opérateur tiers (marcs et/ou lies) | Distillation / Méthanisation / Compostage |
| Sur l'exploitation ou celle d'un autre agriculteur (marcs uniquement) | Méthanisation / Compostage / Épandage |

Quelles sont les obligations de chacun ?

① **Pesage obligatoire des marcs de raisins** par l'opérateur tiers ou par les producteurs en cas d'élimination sur l'exploitation.

② **Analyse obligatoire des marcs de raisins et des lies de vin** par un laboratoire COFRAC ou par un laboratoire enregistré auprès de FranceAgriMer

| | Voie de valorisation | Résidus concernés | | Pesée marcs | Analyse des marcs et lies | |
|-----------------------------|----------------------------------|-------------------|-----------|-----------------|---|--|
| | | Marcs raisins | Lies vins | Par qui | Par qui | Quelle assiette |
| Distillation | | X | X | Distillerie | Distillerie | 5% lots marcs raisins 100% lots lies de vin |
| Méthanisation ou compostage | Livraison à un opérateur | X | X | Opérateur livré | Eventuellement opérateur livré | Échantillon représentatif d'un ensemble de lots homogènes (couleur, période, maturité) |
| | Exploitation | X | | Producteur | Laboratoire agréé ou certifié (sous resp. producteur) | |
| Épandage | Exploitation ou celle d'un tiers | X | | | | |

③ Tenue obligatoire d'un registre par le producteur

Rappel des délais d'inscription dans les registres

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

Nb: Les distilleries sont des opérateurs tiers, qui transmettent à leurs adhérents en fin de campagne les tonnages de marcs rentrés en distillerie et pesés ainsi que les volumes d'alcool affectés, à reporter dans le registre.

Si l'opérateur déclare livrer 100% des marcs et lies à une distillerie :

- en cas d'enlèvement individualisé, il doit préciser le type de résidus, la voie de valorisation, le nom de la distillerie, la date d'enlèvement et conserver le double du document d'accompagnement ;
- en cas d'enlèvement groupé, il doit préciser le type de résidus, la voie de valorisation, le nom de la distillerie, la date d'enlèvement,
- et dans ces deux cas, renseigner les autres parties du registre à réception de l'état transmis par la distillerie.

Dans tous les autres cas de figure (livraison partielle en distillerie, autres modes de valorisation), l'opérateur doit compléter toutes les colonnes du registre.

④ L'application REV (résidus de la vinification) permet d'accéder, à partir du compte sur <https://douane.gouv.fr>, au calcul du volume d'alcool pur à livrer au titre d'une récolte donnée (calcul effectué en cours de campagne). Lorsque la quantité d'alcool pur à livrer n'est pas atteinte par l'élimination des marcs et lies, l'opérateur doit livrer en complément à la distillerie ou la vinaigrerie une quantité de vin de sa propre production (hors dépassement de rendement).

⑤ Cas de la valorisation sur l'exploitation

Réglementation environnementale à respecter en matière d'épandage des marcs de raisins (contacter les services départementaux en charge de la police de l'eau ou des installations classées pour la protection de l'environnement).

Le règlement (UE) n°1308/2013 (annexe VIII, partie II, D) du Parlement européen et du Conseil établissant l'OCM vitivinicole et le règlement d'application (CE) n°555/2008 du 27 juin 2008 de la Commission prévoient l'obligation d'élimination des sous-produits ou résidus de la vinification (marcs de raisins issus du pressurage de la vendange et lies de vins).

Les conditions d'élimination ou valorisation des résidus de la vinification sont fixées par les articles D665-31 à D665-36 du CRPM (décret n°2014-903 du 18/08/2014) et l'arrêté du 18 août 2014 relatif aux modalités de déclaration et de contrôle de la valorisation des résidus de la vinification

Cf <http://www.franceagrimer.fr/index.php/filiere-vin-et-cidriculture/Vin/La-filiere-en-bref/Mieux-connaître-le-vin/Les-sous-produits-de-la-vinification>

☞ voir en pages 67-70 le modèle de registre de valorisation des sous-produits de vinification

V.

VOLUME COMPLEMENTAIRE

INDIVIDUEL

Ce dispositif constitue à la fois une assurance récolte et une assurance qualité.

1°) Il a été expérimenté de 2010 à 2014 par certaines AOC rouges, et est utilisable depuis 2014 par certaines AOC blancs. Le dispositif a été intégré dans le Code rural et de la pêche maritime, et la liste des AOC éligibles et des plafonds a été actualisée :

| AOC + Dénomination géographique complémentaire + Type de produit | Cahier charges | | NIVEAUX VCI | |
|--|----------------|--------|----------------------|---------------------|
| | Rdt | Butoir | Décret 07/12/18 | |
| | hl/ha | hl/ha | Max. annuel hl/ha | Max cumulé hl/ha |
| <u>AOC ROUGES</u> | | | | |
| Bordeaux (rouge) | 60 | 68 | 12 | 30 |
| Bordeaux supérieur (rouge) | 59 | 66 | 11 | 29 |
| Côtes de Bordeaux | 55 | 65 | 11 | 27 |
| Blaye Côtes de Bordeaux (rouge) | 52 | 65 | 10 | 26 |
| Cadillac Côtes de Bordeaux | 52 | 65 | 10 | 26 |
| Castillon Côtes de Bordeaux | 52 | 65 | 10 | 26 |
| Francs Côtes de Bordeaux (rouge) | 52 | 65 | 10 | 26 |
| Sainte-Foy Côtes de Bordeaux (rouge) | 52 | 65 | 10 | 26 |
| Graves de Vayres (rouge) | 53 | 65 | 10 | 26 |
| Côtes de Bourg (rouge) | 54 | 65 | 10 | 27 |
| Saint-Emilion | 53 | 65 | 10 | 26 |
| Saint-Emilion grand cru | 46 | 55 | 9 | 23 |
| Lussac Saint-Emilion | 53 | 65 | 10 | 26 |
| Puisseguin Saint-Emilion | 53 | 65 | 10 | 26 |
| Montagne-Saint-Emilion | 53 | 65 | 10 | 26 |
| Saint-Georges-Saint-Emilion | 53 | 65 | 10 | 26 |
| Lalande-de-Pomerol | 53 | 65 | 10 | 26 |
| Pomerol | 49 | 60 | 9 | 24 |
| Fronsac | 53 | 65 | 10 | 26 |
| Canon Fronsac | 53 | 65 | 10 | 26 |
| Médoc | 55 | 65 | 11 | 27 |
| Haut-Médoc | 55 | 65 | 11 | 27 |
| Listrac-Médoc | 57 | 63 | 11 | 28 |
| Moulis | 57 | 63 | 11 | 28 |
| Margaux | 57 | 63 | 11 | 28 |
| Graves (rouge) | 55 | 65 | 11 | 27 |
| <u>AOC BLANCS</u> | | | | |
| Bordeaux (blanc sec) | 67 | 77 | 13 | 33 |
| Bordeaux (blanc avec sucres) | 67 | 77 | 13 | 33 |
| Blaye Côtes de Bordeaux (blanc) | 62 | 72 | 12 | 31 |
| Entre-deux-Mers | 65 | 75 | 13 | 32 |
| Graves (blanc) | 58 | 68 | 11 | 29 |
| Graves de Vayres (blanc) | 55 | 72 | 11 | 27 |

Le VCI est fixé pour chaque récolte par décision du comité national de l'INAO. La possibilité individuelle de constituer du VCI est donc soumise à cette décision.

Dans le cadre d'une expérimentation, les viticulteurs pourront choisir individuellement cette année de produire soit du VCI, soit du VSI pour les AOC qui en ont fait la demande.

NB : La mise en œuvre de cette option impliquera une grande rigueur dans la tenue des registres individuels.

1^{er} cas : Viticulteurs sans stock de VCI

La constitution du VSI ou du VCI ne pose pas de problème particulier (sous réserve de renseigner le registre spécifique).

2^{ème} cas : Viticulteurs disposant d'un stock de VCI constitué/renouvelé lors la récolte précédente

La constitution de VSI ou de VCI suppose de dépasser le rendement autorisé alors que la revendication du VCI en complément d'une récolte déficitaire suppose que celui-ci n'ait pas été atteint.

Si le viticulteur opte pour la constitution de VSI l'année n, le VCI de la récolte n-1 ne pourra être que renouvelé : un volume équivalent de la récolte n remplacera le VCI de la récolte n-1, qui sera revendiqué avec le reste de la récolte n (pas de variation de volume mais mention dans le registre VCI), ou détruit avant le 15 décembre n.

Dans ce cas, les vins livrés à la distillation au titre du VSI ne pourront pas être du VCI non encore revendiqué.

Au vu des impératifs de traçabilité à respecter, il est recommandé de faire preuve de la plus grande rigueur si cette option est retenue, et de ne pas hésiter à contacter son ODG pour toute question sur sa mise en œuvre.

A retenir : pour une même exploitation, les deux dispositifs VCI ou VSI ne peuvent être cumulés pour une récolte donnée : le choix doit être fait entre VCI ou VSI.

2°) Il faut différencier les étapes de la création et de l'utilisation du VCI :

- **P'année de sa constitution, le VCI doit être précisé dans la Déclaration de Récolte (en ligne 19, et inclus dans le total ligne 16) ;**
- il doit être revendiqué l'année suivante et doit figurer dans la déclaration de revendication (DREV).

→ un VCI constitué en année n doit obligatoirement être revendiqué avec la récolte n+1 ; à défaut, il doit avoir été détruit le 15 décembre année n+1

Remarque : l'inscription du VCI détenu au 31 juillet est également obligatoire sur la déclaration de stock.

Pour un viticulteur disposant d'un volume VCI en stocks (constitué ou remplacé en année n-1), trois cas possibles :

1 / Déficit quantitatif de récolte en année n : revendication du VCI N-1 en complément du volume déficitaire de l'année n récolté, dans la limite du rendement autorisé.

2 / Déficit qualitatif en année n : revendication du VCI n-1 en substitution du volume défectueux de l'année n récolté, dans la limite du rendement autorisé.

Dans ce cas, les vins défectueux de la récolte n sont envoyés aux usages industriels avant le 15 décembre n+1.

3 / Niveau de rendement année n conforme au rendement autorisé : revendication du VCI n-1 en remplacement du volume revendiqué n, dans la limite du rendement autorisé.

Il s'agit du remplacement du VCI n-1 par un volume équivalent de l'année n.

Ce VCI n-1 doit alors être revendiqué sur la DREV en même temps que la récolte de l'année n.

Remarque importante : lors de sa revendication en AOC, le VCI ne change pas de millésime. Le VCI constitué en 2019 par exemple et revendiqué en 2020 est issu de la récolte 2019 et ne doit pas être qualifié ou commercialisé en tant que vin de l'année « 2020 » (sauf à l'intégrer à un autre millésime par coupage en application du « 85/15 »).

Déclaration de revendication d'une année n

L'utilisation du VCI, soit en complément quantitatif de rendement, soit en substitution qualitative, soit en remplacement (rafraîchissement), implique l'obligation de ventiler la déclaration de revendication (DREV):

- une partie correspondant au volume de VCI (constitué, substitué ou remplacé) n-1,
- l'autre partie au volume de la récolte n,
- le total ne devant pas dépasser le rendement autorisé n.
- tout VCI n-1 non remplacé ou revendiqué en année n devra être envoyé à la distillation le 15/12/n au plus tard.

Dans tous les cas, il importe :

- de préciser sur la DREV si le VCI est utilisé « en complément », « en substitution » ou « en remplacement » ;
- de renseigner le registre VCI et joindre une copie de la page correspondant à la récolte n à la DREV.

Lorsque le VCI en stock augmente à l'occasion des constitutions successives, le volume à remplacer augmente en proportion.

☞ voir en pages 71-74 le modèle de registre VCI

VI.

COUPAGE

Application de la règle du 85/15

☒ **Délai d'inscription** : au plus tard le premier jour ouvrable suivant celui de la manipulation

| | |
|---|--|
| <p>DEFINITION (art. 7 R délégué (UE) 2019/934)</p> | <p>La réglementation communautaire définit le coupage comme étant : le mélange des vins ou des moûts de différentes provenances, de différentes variétés de vigne, de différentes années de récolte ou de différentes catégories de vin ou de moût.</p> |
| <p>TENUE REGISTRE (art. 29 Rt délégué (UE) 2018/273)</p> | <p>Pour tous les coupages, la réglementation impose la tenue d'un registre de manipulation retraçant les opérations effectuées.</p> <p>L'inscription dans ce registre de tous les assemblages de cépages ou de millésimes est obligatoire, que les cépages ou les millésimes soient revendiqués ou non par la suite dans les étiquetages des vins.</p> |
| <p>REGLEMENTATION (art. 49 et 50 R délégué (UE) 2019/33 + décret n°2012-655)</p> | <p>La réglementation communautaire permet depuis 2002 à tout viticulteur d'utiliser la règle dite « des 85/15 » pour le millésime ou le cépage, sous réserve que le cahier des charges de l'AOC concernée ne contienne pas d'indication contraire.</p> |
| <p>CONDITIONS D'UTILISATION POUR LES CEPAGES</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Si un seul nom de cépage est étiqueté, celui-ci doit composer au moins 85% du vin concerné <i>ex : un volume de 100 hl de vin avec la dénomination « merlot » pourra contenir 15 hl de cabernet sauvignon</i> • Si deux ou plusieurs noms de cépages sont allégués, le vin doit alors être issu à 100% des cépages mentionnés, à citer par ordre décroissant de la proportion utilisée et en caractères de même dimension (l'assemblage ne peut pas être composé de cépages non mentionnés sur l'étiquette) nb : la mention de plusieurs cépages implique que chacun d'entre eux représente au moins 15% de l'assemblage <i>ex : un lot composé à 30% de merlot, 55% cabernet sauvignon, 10% cabernet franc et 5% petit verdot ne peut mentionner ni un seul cépage (car aucun ne représente au moins 85%), ni tous les cépages (car deux représentent moins de 15% dans l'assemblage)</i> |
| <p>CONDITIONS D'UTILISATION POUR LE MILLESIME</p> | <p>Le millésime peut être utilisé dès lors que le lot de vin est issu au moins à 85% de l'année de récolte concernée ; à condition toutefois de pouvoir prouver que la règle des « 85/15 » est respectée, notamment à partir des différents registres. <i>ex : si un lot de 200 hl d'AOC Puisseguin Saint-Emilion est commercialisé avec le millésime 2018, au moins 170 hl (85%) doivent effectivement être issus de la récolte 2018</i></p> <p>Cette possibilité s'applique uniquement aux vins utilisant valablement l'AOC :</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'assemblage de deux millésimes ne peut donc se faire <u>qu'après revendication de chaque vin</u> faisant l'objet de l'assemblage (un vin non encore revendiqué n'est pas encore considéré comme un vin AOC et ne peut donc pas être assemblé avec un lot AOC) • toutes les dispositions du cahier des charges de l'AOC doivent en outre être respectées : dates d'élevage, de sortie des chais, de mise en marché à destination du consommateur, etc. |
| <p>A NE PAS OUBLIER</p> | <p>Les acheteurs demanderont souvent au viticulteur de certifier la réalité des assemblages entrant dans le lot acheté, dans la mesure où chaque négociant est lui-même tenu de respecter la règle des « 85/15 » pour ses propres assemblages.</p> <p>En cas de coupage, le code des pratiques œnologiques correspondant doit être indiqué sur le document d'accompagnement du vin en vrac (cf. p.7): <i>coupage cépage (7), coupage millésime (8).</i></p> |

☞ voir en pages 75-78 le modèle de registre de coupage

VII.

CONDITIONNEMENT ET IDENTIFICATION DES LOTS

☒ Délai d'inscription : au plus tard le premier jour ouvrable suivant celui de la manipulation

RAPPEL DE LA REGLEMENTATION GENERALE

Les règlements (UE) 2018/273 et (UE) 2018/274 obligent les opérateurs à récapituler sur des registres les mouvements d'entrées et sorties des produits vitivinicoles de leurs exploitations, ainsi que les manipulations effectuées sur leurs vins. Parmi celles-ci, figure l'embouteillage ou le conditionnement (cas des outres à vin, « BIB ») du vin dans tout récipient d'une capacité de 60 litres ou moins en vue de sa vente ultérieure.

Principes à retenir :

- Un registre par site où les produits vinicoles sont détenus.
- Les écritures doivent être passées au plus tard le premier jour ouvrable suivant celui de la manipulation.

IDENTIFICATION DES LOTS

La Directive n°2011/91/UE du 13 décembre 2011 oblige à identifier le lot auquel appartient une denrée alimentaire. Les conditions d'application figurent dans les articles R.412-3 à R.412-6 du Code de la Consommation.

La règle de l'identification des lots étant entrée en vigueur depuis le 1^{er} Juillet 1992, tout vin étiqueté avant cette date peut être commercialisé librement jusqu'à épuisement des stocks.

Le numéro de lot doit figurer de façon visible, lisible et indélébile sur l'emballage (bouteille ou BIB). Il peut donc être porté sur un endroit quelconque du récipient, c'est-à-dire en dehors du champ visuel dans lequel figurent les autres mentions obligatoires: verre lui-même, étiquette, contre-étiquette, collerette ou jupe de la capsule (mais en aucun cas sur la partie de capsule réservée aux mentions fiscales). L'absence de numéro de lot constitue une contravention, passible d'une amende de 5^{ème} classe (art. 131-13 du Code Pénal : 1 500 euros au plus ; montant qui peut être porté à 3 000 euros en cas de récidive, hors les cas où la loi prévoit que la récidive de la contravention constitue un délit).

*NB : s'agissant des suremballages (caisses, cartons), pas d'obligation de porter le numéro de lot. Néanmoins, certains vins destinés au vieillissement de longue durée peuvent être conservés puis déplacés plusieurs fois sans ouverture de la caisse ; du point de vue pratique, il peut être utile de porter alors le **numéro** du lot sur les caisses.*

Les dispositions de l'article 13 du décret n° 2012-655 (identification du lot et de l'embouteilleur, registre d'embouteillage) ne concernent que les vins tranquilles et les vins de liqueur en tiré-bouché. S'agissant de la circulation des vins mousseux, notamment en tiré bouché, les dispositions sont celles précisées à l'article 14 du décret n° 2012-655.

Les lignes à renseigner obligatoirement sont tramées

Ligne 0 : Mises successives

= date(s) de mise en bouteilles (qui peut se dérouler sur plusieurs jours) d'un lot, tel qu'il sera identifié en ligne 8

Ligne 1 : Nature du produit

= AOC, millésime et autres mentions complémentaires d'étiquetage (cépages, nom de château, élevage en fûts...) s'il y a lieu

Ligne 2 : Numéro de cuve

= références de la cuve dont est issu le vin faisant l'objet de l'embouteillage

Ligne 3 : Volume à embouteiller

= volume en hectolitres faisant l'objet de l'embouteillage

Lignes 4 : Nombre de récipients dans lesquels s'effectue le nombre de conditionnement

= une ligne par contenance (BIB de 5 l. ; BIB de 10 l. ; bouteilles de 0,50 l. ; 0,75 l. ; 1,5 l. ; etc.)

Ligne 5 : Volume total embouteillé (= total des lignes 4)

Ligne 6 : Nom et adresse de l'embouteilleur

= obligatoire si la mise en bouteilles est faite à la propriété par l'acheteur ou sous sa responsabilité

L'article 56 du Règlement (CE) n°607/2009 définit l'embouteilleur comme « ... la personne physique ou morale, ou le groupement de ces personnes établies dans l'Union européenne, qui procède ou qui fait procéder pour son compte à l'embouteillage... ».

Ainsi, lorsqu'une vente est faite en vrac avec condition de mise en bouteilles à la propriété par l'acheteur, celui-ci devient le responsable de la mise en bouteilles et son identité devra être portée sur l'étiquette sous la forme : « **Mis en bouteille** (au château ou à la propriété) **par Y...**, négociant à **Z...** » ; **et, dans ce cas, ce sont des capsules négociants qui devront être utilisées.**

Remarque : s'il y a utilisation d'un nom de château, les accords interprofessionnels prévoient que l'étiquette doit également mentionner le nom du viticulteur en ayant concédé l'utilisation.

Le registre doit comporter la mention du nom du responsable de la mise en bouteille (négociant acheteur).

Lignes 7 / 9.4-9.5 : lignes libres

L'identification des lots **permet de** retirer du marché une marchandise présentant un défaut grave ou un danger pour le consommateur. L'embouteilleur à qui cette mésaventure arriverait peut à son tour se retourner vers le fournisseur dont la livraison est estimée être la cause du défaut.

Remarque : tout opérateur ayant connaissance d'un défaut grave ou d'un danger pour le consommateur doit en informer la DIRECCTE (Pôle C).

Pour faciliter une recherche ultérieure, il peut donc être commode de mentionner la provenance des matières sèches (voire leur référence de fabrication) : fournisseur des récipients, fournisseur des bouchons, etc.

Ligne 8 : Numéro de lot

L'article R.412-3 du Code de la Consommation définit le lot comme étant « un ensemble d'unités de vente d'une denrée alimentaire qui a été produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances identiques ». L'indication du lot est déterminée et apposée par le producteur (ou par le conditionneur) ou par le premier vendeur établi à l'intérieur de la communauté, sous sa responsabilité.

Toute latitude est laissée aux professionnels quant aux modalités d'indication du lot, celle-ci pouvant être constituée de chiffres et/ou de lettres. Chacun doit donc adopter la méthode qu'il estime la mieux adaptée.

Les numéros de lot seront précédés dans tous les cas de la lettre « L » (=lot) du fait de la confusion possible avec d'autres mentions figurant sur l'étiquetage. Un numéro, une fois attribué, ne peut plus l'être par la suite.

Remarque : l'attribution d'un lot unique à l'ensemble des vins d'une même AOC et du même millésime ne permet pas de prendre en compte certaines conditions de production ou de conditionnement substantielles telles que les lots de matières sèches ou les traitements œnologiques spécifiques avant mise (ex : acide sorbique, stabilisation tartrique, etc.).

→ Recommandation :

- matérialiser le millésime par deux chiffres,
- représenter l'AOC par une lettre,
- préciser l'ordre d'embouteillage par un chiffre.

ex : L19GR1 (c'est-à-dire lot du millésime 2019, AOC Graves rouge, 1ère mise)

Lignes 9 : Eclatement du lot (facultatif)

Il s'agit d'une facilité offerte pour diviser un lot initial embouteillé non étiqueté (reprise de bouteilles sur piles ou palettes).

Le vendeur peut estimer souhaitable de marquer différemment une partie d'un ensemble de bouteilles conditionnées de manière identique : soit parce qu'il utilise plusieurs noms de châteaux ou marques qu'il convient de différencier, soit pour distinguer les différents marchés (clientèle particulière et grande distribution par exemple), soit pour diviser le risque en cas de retrait d'un lot.

➤ **En résumé, le producteur reste libre de fixer les critères qui détermineront l'importance des lots, étant entendu que le lot entier sera retiré du marché en cas de problème grave.**

☞ *voir en pages 79-86 le modèle de registre de conditionnement*

PUBLICATIONS UTILES

Articles ou numéros spéciaux publiés par l'Union Girondine des vins de Bordeaux

(mensuel édité par la Fédération des Grands Vins de Bordeaux)

- Sept/Octobre 2001 : Cahier de suivi de vinification (avec fiches vinification en rouge et en blanc)
Décembre 2001 : Cahier de cave (avec fiches de cahier de cave et d'état de cave)
Décembre 2002 : Cahier de suivi de vignoble
Janvier 2005 : « Cépage et millésime : la règle du 85/15 est applicable »
Août 2005 : « Traçabilité : comment respecter les règles en matière d'étiquetage » (encartage fiche 85/15)
Décembre 2005 : « Etiquetage : appliquer la règle du 85/15 en matière de millésime »
Septembre 2008 : « Récolte 2008 : la fin du ban des vendanges »
Mars 2009 : « Les obligations déclaratives à respecter »
Mars 2012 : « Rappel des obligations déclaratives à respecter »
Juillet 2012 : « Nouveau décret Etiquetage »
Août 2012 : « Dématérialisation des déclarations de stocks et de pratiques œnologiques »
Décembre 2013 : « Utilisation de la règle du 85/15 pour le millésime »
Septembre 2014 : « Elimination des sous-produits : un nouveau dispositif en vigueur »
Juillet 2017 : « Généralisation DAE et obligation de dépôt des déclarations de stocks et de récolte »

☞ Voir également le MEMENTO DU VITICULTEUR GIRONDIN (recensement des obligations réglementaires) consultable sur www.fgyvb.fr

Documents disponibles sur www.bordeauxprof.com

(site du Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux, réservé aux professionnels)

Depuis la directive européenne "hygiène" de 1993 et "sécurité alimentaire" de 2002, la sécurité alimentaire s'impose à toutes les filières agro-alimentaires. Elle oblige chaque entreprise à maîtriser la sécurité des aliments par la mise en œuvre de procédures adaptées et à pouvoir en faire la preuve, ainsi qu'à assurer la traçabilité des produits. Cette réglementation concerne pleinement notre filière.

Pour aider à la mise en place de ces pratiques, le CIVB a ainsi participé à l'élaboration du "Guide de bonnes pratiques d'hygiène - filière vin" et publié plusieurs cahiers techniques, diffusés à l'ensemble de la profession, sur l'hygiène, les techniques d'analyse des dangers (méthode "HACCP"), la sécurité alimentaire et la traçabilité. Un **manuel d'hygiène et de sécurité alimentaire** a été réalisé conjointement par le CIVB et la Chambre d'Agriculture de la Gironde. Il constitue une aide à la mise en conformité à cette réglementation. Il comprend une synthèse des connaissances permettant la maîtrise des risques pour le consommateur, et une série de fiches des principaux enregistrements à effectuer.

Sont téléchargeables sur le site du CIVB (informations du service technique) :

- le manuel ;
- les fiches d'enregistrement
- * plan de formation - plan de maintenance - fiche "matériel" de maintenance - plan de nettoyage
- * traçabilité "produit" : calendrier de traitement - réception de vendange - suivi de vinification - transferts de vin – transfert de vins : application de la règle des 85/15 * opérations œnologiques - suivi de mise - suivi livraison vrac
- * analyse des dangers "HACCP" : équipe et vins concernés - diagramme d'élaboration - maîtrise des points critiques - suivi d'incident

A consulter également les cahiers techniques

- n°44 (décembre 2004) : « Traçabilité des vins de Bordeaux »
n°51 (janvier 2009 + actualisation octobre 2009) : « Pratiques œnologiques : guide d'orientation »
(poster des pratiques et traitements autorisés)
n°53 (août 2009) : « Les contrôles de maturité »
n°55 (septembre 2010) : « Vinification, de la récolte à l'écoulage »
n°56 (octobre 2010) : « Vinification, FML et élevage »
n°57 (juillet 2011) : « Vinification, préparation du vin à la mise en bouteille »
n°59 (mars 2013) : « Le stockage du Vin de Bordeaux »
n°60 (octobre 2015) : « Écoulage, fermentation malolactique, élevage, préparation à la mise »
n°62 (juillet 2016) : « Mise en bouteille, stockage, commercialisation export »

ADRESSES UTILES

| <i>Organismes de défense et de gestion</i> | <i>AOC ongés</i> | <i>AOC blancs</i> | <i>Organismes de contrôle</i> |
|---|---|---|-------------------------------|
| ODG / SV AOC BORDEAUX ET BORDEAUX SUP. Maison des Bordeaux et Bordeaux Supérieur 1 route de Pasquina – RN 89 sortie n°5 33750 BEYCHAC & CAILLAU tel 05 57 97 19 20 / fax 05 56 72 81 02 www.planete-bordeaux.fr contact@planete-bordeaux.fr | Bordeaux Bordeaux HtBenauge Bordeaux supérieur Crémant de Bordeaux | | |
| UNION DES COTES DE BORDEAUX 1 Cours du XXX Juillet - 33000 BORDEAUX tel 05 56 00 21 99 / fax 05 56 48 53 79 www.bordeaux-cotes.com p.zabalza@bordeaux-cotes.com Section Blaye 11, cours Vauban – 33390 BLAYE tel 05 57 42 91 19 / fax 05 57 42 85 28 www.vin-blaye.com info@vin-blaye.com Section Cadillac « La Closière » - 104 / 106 rue Cazaux Cazalet 33410 CADILLAC tel 05 57 98 19 20 / fax 05 57 98 19 30 www.cadillacgrainsnobles.com info@cadillacgrainsnobles.com Section Castillon 6 allées de la République – 33350 CASTILLON LA BATAILLE tel 05 57 40 00 88 / fax 05 57 40 06 31 www.cotes-de-castillon.com / contact@cotes-de-castillon.com Section Francs 33570 SAINT-CIBARD tel 05 57 40 66 58 / fax 05 57 40 68 13 www.vins-cotesdefrancis.com / info@cotesdefrancis.com Section Sainte-Foy 43 Rue Pasteur – 33220 SAINTE FOY LA GRANDE tel 09 61 22 33 91 saintefoy.cotesdebordeaux@gmail.com | Côtes de Bordeaux Blaye Côtes de Bordeaux Cadillac - Côtes de Bordeaux Castillon - Côtes de Bordeaux Francs - Côtes de Bordeaux Sainte-Foy Côtes de Bordeaux | | |
| ODG / SV DE BLAYE 11, cours Vauban – 33390 BLAYE tel 05 57 42 91 19 / fax 05 57 42 85 28 www.vin-blaye.com info@vin-blaye.com | Blaye | Côtes de Blaye | |
| ODG DES IERES COTES BORDEAUX ET CADILLAC « La Closière » - 104 / 106 rue Cazaux Cazalet – 33410 CADILLAC tel 05 57 98 19 20 / fax 05 57 98 19 30 www.cadillacgrainsnobles.com info@cadillacgrainsnobles.com | | Ires Côtes de Bordeaux Cadillac | |
| ODG / SV DES GRAVES DE VAYRES BP 21 - 33870 VAYRES tel 05 57 74 86 42 / fax 05 57 84 94 86 odggravesdevayres@orange.fr.fr | | Graves de Vayres | |
| ODG / SV DES COTES DE BOURG Place de l'Eperon - 33710 BOURG S/GIRONDE 05 57 94 80 20 / fax 05 57 94 80 21 www.cotes-de-bourg.com info@cotes-de-bourg.com | | Côtes de Bourg | |
| ODG MEDOC, HT-MEDOC & LISTRAC-MEDOC 18, quai Jean Fleuret – 33250 PAUILLAC tel 05 56 59 02 92 / fax 05 56 59 22 13 www.medoc-haut-medoc-listrac.org ...contact@medoc-haut-medoc-listrac.org | Médoc Haut-Médoc Listrac-Médoc | | |
| ODG / SV DES GRAVES 61 cours du Maréchal Foch - 33720 PODENSAC tel 05 56 27 09 25 / fax 05 56 27 17 36 www.vins-graves.com contact@vins-graves.com | | Graves Graves supérieures | |
| ODG / SV DE PESSAC-LEOGNAN 1 Cours du XXX Juillet – 33000 BORDEAUX tel 05 56 00 21 90 / fax 05 56 00 21 91 www.vins-graves.com contact@pessac-leognan.com | | Pessac Léognan | |
| CONSEIL DES VINS DE SAINT-EMILION Rue Guadet - BP 15 – 33330 SAINT EMILION tel 05 57 55 50 50 / fax 05 57 55 53 10 www.vins-saint-emilion.com info@vins-saint-emilion.com | Saint Emilion Saint Emilion Grand Cru Lussac Saint Emilion Puisseguin Saint Emilion | | |
| ODG / SV DE POMEROL 8 rue Tropchaud – 33500 POMEROL tel 05 57 25 06 88 / fax 05 57 25 07 17 www.vins-pomerol.fr syndicat@vins-pomerol.fr | Pomerol | | |
| CONSEIL DES VINS DE FRONSAC Maison du Vin - BP 7 – 33126 FRONSAC tel 05 57 51 80 51 / fax 05 57 25 98 19 www.vins-fronsac.com info@vins-fronsac.com | Fronsac Canon Fronsac | | |
| ODG / SV DE L'ENTRE DEUX MERS 16 rue de l'Abbaye – 33670 LA SAUVE tel 05 57 34 32 12 / fax 05 57 34 32 38 www.vins-entre-deux-mers.com contact@vins-entre-deux-mers.com | | Entre-deux-Mers | |
| ODG / SV COTES DE BORDEAUX ST-MACAIRES « La Closière » - 104 / 106 rue Cazaux Cazalet – 33410 CADILLAC tel 05 57 98 19 20 / fax 05 57 98 19 30 www.cadillacgrainsnobles.com info@cadillacgrainsnobles.com | | Côtes de Bordeaux Saint Macaire | |
| ODG LIQOREUX DE BORDEAUX « La Closière » - 104 / 106 rue Cazaux Cazalet – 33410 CADILLAC tel 05 57 98 19 20 / fax 05 57 98 19 30 www.cadillacgrainsnobles.com info@cadillacgrainsnobles.com | | Cérons Loupiac Sainte Croix du Mont | |
| ODG SAUTERNES - BARSAC 13, Place de la Mairie – 33210 SAUTERNES tel 05 56 76 60 37 / fax 05 56 76 69 67 odg@sauternes-barsac.com | | Sauternes Barsac | |

QUALI-BORDEAUX
 2 avenue des Tabernottes
 33370 ARTIGUES PRES BORDEAUX
 tel 05.57.34.26.11 / fax 05.57.34.15.15
 www.qualibordeaux.fr
 declaration@qualibordeaux.fr

| <i>Organismes de défense et de gestion</i> | <i>AOC ouges</i> | <i>AOC blancs</i> | <i>Organismes de contrôle</i> |
|---|-----------------------------|-------------------|--|
| ODG / SV DE MOULIS Maison du Vin et du Tourisme - Place du Grand Poujeaux 33480 MOULIS tel 05 56 58 32 74 / fax 05 56 58 13 84 www.moulis.com chateaux@moulis.com | Moulis | | QUALISUD 1017 Route de Pau 40800 AIRE SUR L'ADOUR tel 05 58 06 15 21 www.qualisud.fr contact@qualisud.fr |
| ODG / SV DE MONTAGNE ST-EMILION 26 Grand Rueg - 33570 MONTAGNE tel 05 57 74 60 13 / fax 05 57 55 13 13 contact@montagnesaintemilion.com | Montagne Saint Emilion | | |
| ODG / SV DE ST-GEORGES ST-EMILION BP 19 - 33570 MONTAGNE syndicatviticolestsaintgeorges@orange.fr | Saint Georges Saint Emilion | | |
| ODG / SV DE LALANDE DE POMEROL 10 rue du 8 mai 1945 33500 LALANDE DE POMEROL tel 05 57 25 21 60 / fax 05 57 51 82 79 www.lalande-pomerol.com lalande-pomerol@orange.fr | Lalande de Pomerol | | |
| ODG / SV DE MARGAUX Maison du Vin - Place de la Trémoille - 33460 MARGAUX tel 05 57 88 70 82 / fax 05 57 88 38 27 www.medoc-bordeaux.com syndicat.margaux@wanadoo.fr | Margaux | | |
| ODG / SV DE SAINT-JULIEN Mairie - 1 place de l'Hôtel de Ville 33250 ST-JULIEN BEYCHEVELLE tel 05 56 59 08 11 / fax 05 56 59 13 77 www.saint-julien.com odgsaint-julien33@orange.fr | Saint-Julien | | |
| ODG / SV DE PAUILLAC SC de Lynch Bages - BP 120 - 33250 PAUILLAC tel 05 56 73 24 21 / fax 05 56 59 26 42 www.pauillac.com odgpauillac@orange.fr | Pauillac | | |
| ODG / SV DE ST ESTEPHE Maison du Vin - 33180 SAINT ESTEPHE tel 05 56 59 30 59 / fax 05 56 59 73 72 www.saint-estephe.com mv-se@wanadoo.fr | Saint-Estèphe | | |

F.G.V.B. – FEDERATION DES GRANDS VINS DE BORDEAUX

1 Cours du XXX Juillet, 33000 BORDEAUX
tel 05.56.00.22.98 - fax 05.56.48.53.79 www.fgvb.fr / fgvb@fgvb.fr

C.I.V.B. – CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DU VIN DE BORDEAUX

1 Cours du XXX Juillet, 33075 BORDEAUX CEDEX
tel 05.56.00.22.66 - fax 05.56.00.22.77 www.bordeauxprof.com / civb@vins-bordeaux.fr

INAO – INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITE

Immeuble Portes de Bègles, 1 Quai Wilson, 33130 BEGLES
tel 05.56.01.73.44 - fax 05.56.01.05.74 www.inao.gouv.fr / inao-bordeaux@inao.gouv.fr

FRANCE AGRIMER – (Etablissement national des produits de l'agriculture et de la mer)

Cité Mondiale, 23 Parvis des Chartrons – 33074 BORDEAUX CEDEX
tel 05.35.31.40.20 - fax 05.35.31.40.29 / www.franceagrimer.fr

Depuis le 1^{er} avril 2009, FranceAgriMer se substitue aux cinq offices agricoles - Office de l'Élevage, Ofimer, ONIGC, Onippam et Viniflor – et au Service des Nouvelles des Marchés (décret n° 2009-340, du 27 mars 2009). Ce nouvel établissement a en charge la gestion des filières des grandes cultures, de l'élevage, de la pêche, de l'aquaculture, des vins, des fruits et légumes, de l'horticulture, des plantes à parfum, aromatiques et médicinales.

Dans le cadre de la réforme territoriale de l'Etat, ce service est maintenant rattaché à la DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt)

D.R.D.D.I. – Direction Régionale des Douanes et Droits Indirects

1 Quai de la Douane – 33024 BORDEAUX CEDEX
tel 09.70.27.55.00 - fax 05.56.44.82.46 www.douane.gouv.fr / di-bordeaux@douane.finances.gouv.fr

| | |
|--|---|
| Service Viticulture de Bordeaux-Mérignac Zone de Fret, Cidex B3 – 33090 MERIGNAC tel 09.70.27.57.44 - fax 05.56.18.66.51 viti-bordeaux@douane.finances.gouv.fr | |
| Service Viticulture de Blaye BP 145 -33394 BLAYE CEDEX tel 09.70.27.56.90 - fax 05.57.42.96.57 viti-blaye@douane.finances.gouv.fr | Service Viticulture de Libourne - StEmilion 16 Chemin du Casse – 33500 LIBOURNE tel 09.70.27.57.00 - fax 05.57.51.88.47 viti-libourne@douane.finances.gouv.fr |
| Service Viticulture de Langon 12 Cours des Carmes – 33210 LANGON tel 09.70.27.58.00 - fax 05.56.62.39.22 viti-langon@douane.finances.gouv.fr | Service Viticulture de Pauillac 11 Quai Paul Doumer – 33250 PAUILLAC tel 09.70.27.57.90 - fax 05.56.73.16.41 viti-pauillac@douane.finances.gouv.fr |

DIRECCTE - Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi

Pôle C : 118 Cours du Maréchal Juin, TSA 10001 – 33075 BORDEAUX CEDEX
tel 05.56.69.27.45 – fax 05.56.69.27.37 www.nouvelle-aquitaine.direccte.gouv.fr / na.polec@direccte.gouv.fr

Dans le cadre de la réforme territoriale de l'Etat, la DRCCRF (Direction Régionale Concurrence, Consommation et Répression des Fraudes) est intégrée à la DIRECCTE dont elle constitue le pôle "C" (concurrence, consommation, répression des fraudes et métrologie): l'ensemble des questions réglementaires et les contrôles concernant le secteur vitivinicole sont assurés par ce pôle.

AOC DE LA GIRONDE – EXTRAITS DES CAHIERS DES CHARGES

| | RICHESSA MINI RAISINS | | TITRE ALCOOMETRIQUE | | RENDEMENTS | | DECLARATION DE REVENDEICATION au plus tard le |
|---|----------------------------------|--------------------|----------------------------|---|--------------|-----------------|---|
| | Merlot /Sauvignon suc. g/l | Autres suc. g/l | Mini Nat moy. % vol. | Max (après enrichissement) % vol. | RDT hl/ha | BUTOIR hl/ha | |
| BORDEAUX | | | | | | | |
| Bordeaux rouge | 189 | 180 | 10.5 | 13.5 | 60 | 68 | 15 décembre année N |
| Bordeaux rosé | 170 | 162 | 10.0 | 13.0 | 62 | 72 | 15 décembre année N |
| Bordeaux clair | 170 | 162 | 10.0 | 13.0 | 62 | 72 | 15 décembre année N |
| Bordeaux supérieur | 198 | 189 | 11.0 | 13.5 | 59 | 66 | 15 décembre année N |
| COTES | | | | | | | |
| Côtes de Bordeaux | 189 | 180 | 11.0 | 13.5 | 55 | 65 | 31 janvier année N+1 |
| Blaye - Côtes de Bordeaux | 198 | 189 | 11.5 | 13.5 | 52 | 65 | 31 janvier année N+1 |
| Cadillac - Côtes de Bordeaux | 198 | 189 | 11.5 | 13.5 | 52 | 65 | 31 janvier année N+1 |
| Castillon - Côtes de Bordeaux | 198 | 189 | 11.5 | 13.5 | 52 | 65 | 31 janvier année N+1 |
| Francs - Côtes de Bordeaux | 198 | 189 | 11.5 | 13.5 | 52 | 65 | 31 janvier année N+1 |
| Sainte-Foy – Côtes de Bordeaux | 198 | 189 | 11.5 | 13.5 | 52 | 65 | 31 janvier année N+1 |
| Blaye | 210 | 189 | 12.0 | 14.0 | 48 | 60 | 31 janvier année N+1 |
| Graves de Vayres | 189 | 180 | 10.5 | 13.5 | 53 | 65 | 15 décembre année N |
| Côtes de Bourg | 189 | 180 | 10.5 | 13.0 | 54 | 65 | 14 janvier année N+1 |
| MEDOC/GRAVES | | | | | | | |
| Médoc | 189 | 180 | 11.0 | 13.0 | 55 | 65 | 14 mars année N+1 |
| Haut-Médoc | 189 | 180 | 11.0 | 13.0 | 55 | 65 | 14 mars année N+1 |
| Listrac-Médoc | 189 | 180 | 11.0 | 13.0 | 57 | 63 | 14 mars année N+1 |
| Moulis | 189 | 180 | 11.0 | 13.5 | 57 | 63 | 30 novembre année N |
| Margaux | 189 | 180 | 11.0 | 13.5 | 57 | 63 | 14 février année N+1 |
| Saint-Julien | 189 | 180 | 11.0 | 13.5 | 57 | 63 | 14 février année N+1 |
| Paillac | 189 | 180 | 11.0 | 13.5 | 57 | 63 | 14 février année N+1 |
| Saint-Estèphe | 189 | 180 | 11.0 | 13.5 | 57 | 63 | 14 février année N+1 |
| Graves | 189 | 180 | 11.0 | 13.5 | 55 | 65 | 15 décembre année N |
| Pessac-Léognan | 189 | 180 | 11.0 | 13.5 | 54 | 60 | 14 mars année N+1 |
| SEMI-SEMI/POMEROL/FRONSAC | | | | | | | |
| Saint Emilion | 194 | 180 | 11.0 | 13.5 | 53 | 65 | 14 février année N+1 |
| St Emilion Grand Cru | 194 | 189 | 11.5 | 13.5 | 46 | 55 | 14 février année N+1 |
| Lussac St Emilion | 194 | 180 | 11.0 | 13.5 | 53 | 65 | 14 février année N+1 |
| Puisseguin St Emilion | 194 | 180 | 11.0 | 13.5 | 53 | 65 | 14 février année N+1 |
| Montagne St Emilion | 194 | 180 | 11.0 | 13.5 | 53 | 65 | 14 février année N+1 |
| Saint-Georges St Emilion | 194 | 180 | 11.0 | 13.5 | 53 | 65 | 14 février année N+1 |
| Pomerol | 194 | 180 | 11.0 | 13.5 | 49 | 60 | 14 janvier année N+1 |
| Lalande de Pomerol | 194 | 180 | 11.0 | 13.5 | 53 | 65 | 14 janvier année N+1 |
| Fronsac | 198 | 180 | 11.0 | 13.5 | 53 | 65 | 14 février année N+1 |
| Canon Fronsac | 198 | 180 | 11.0 | 13.5 | 53 | 65 | 14 février année N+1 |
| BLANCS SECS | | | | | | | |
| Bordeaux Blanc Sec | 170 | 162 | 10.0 | 13.0 | 67 | 77 | 15 décembre année N |
| Bordeaux Haut-Benaige | 195 | 195 | 11.5 | 13.0 | 55 | 60 | 15 décembre année N |
| Entre-deux-Mers | 170 | 170 | 10.5 | 13.0 | 65 | 75 | 15 décembre année N |
| Entre-deux-Mers Ht-Benaige | 170 | 170 | 10.5 | 13.0 | 65 | 75 | 15 décembre année N |
| Blaye - Côtes de Bordeaux | 178 | 170 | 10.5 | 13.0 | 62 | 72 | 31 janvier année N+1 |
| Francs - Côtes de Bordeaux | 178 | 170 | 10.5 | 13.0 | 62 | 72 | 31 janvier année N+1 |
| Sainte-Foy – Côtes de Bordeaux sec | 178 | 170 | 10.5 | 13.0 | 62 | 72 | 31 janvier année N+1 |
| Côtes de Blaye | 178 | 170 | 10.0 | 13.0 | 60 | 72 | 31 janvier année N+1 |
| Côtes de Bourg | 178 | 170 | 10.5 | 12.5 | 60 | 72 | 14 janvier année N+1 |
| Graves de Vayres sec | 170 | 170 | 10.5 | 13.0 | 55 | 72 | 15 décembre année N |
| Côtes de Bdx St-Macaire sec | 187 | 187 | 11.0 | 13.5 | 55 | 60 | 31 décembre année N |
| Graves | 178 | 170 | 10.5 | 13.0 | 58 | 68 | 15 décembre année N |
| Pessac-Léognan | 187 | 178 | 11.0 | 13.0 | 54 | 60 | 14 mars année N+1 |
| BLANCS DOUX (avec restes sucre) | | | | | | | |
| Bordeaux Blanc | 178 | 178 | 10.5 | 13.5 | 67 | 77 | 15 décembre année N |
| Bordeaux Haut-Benaige | 195 | 195 | 11.5 | 13.0 | 55 | 60 | 15 décembre année N |
| Bordeaux Supérieur | 195 | 195 | 12.0 | 15.0 | 49 | 60 | 15 décembre année N |
| Graves de Vayres moelleux | 178 | 178 | 11.0 | 15.0 | 50 | 55 | 15 décembre année N |
| Côtes de Bdx St-Macaire moelleux | 221 | 221 | 13.5 | 16.0 | 45 | 55 | 31 décembre année N |
| Sainte-Foy – Côtes de Bordeaux moelleux | 221 | 221 | 13.5 | 15.0 | 45 | 55 | 31 janvier année N+1 |
| Côtes de Bdx St-Macaire liqueux | 255 | 255 | 16.0 | Enrichist interdit | 37 | 40 | 31 décembre année N |
| Francs - Côtes de Bordeaux liqueux | 238 | 238 | 14.5 | Enrichist interdit | 37 | 40 | 31 janvier année N+1 |
| Sainte-Foy – Côtes de Bordeaux liqueux | 255 | 255 | 15.0 | Enrichist interdit | 37 | 40 | 31 janvier année N+1 |
| Graves Supérieures | 221 | 221 | 13.5 | 19.0 | 40 | 48 | 15 décembre année N |
| Ières Côtes de Bordeaux | 221 | 221 | 13.5 | 18.0 | 45 | 55 | 31 janvier année N+1 |
| Cadillac | 255 | 255 | 15.0 | 19.0 | 37 | 40 | 31 janvier année N+1 |
| Cérons | 221 | 221 | 14.5 | 21.0 | 40 | 44 | 30 décembre année N |
| Loupiac * | 238 * | 229 | 14.5 | 21.0 | 40 | 44 | 30 décembre année N |
| Sainte Croix du Mont * | 238 * | 229 | 14.5 | 21.0 | 40 | 44 | 30 décembre année N |
| Sauternes | 221 | 221 | 15.0 | 21.0 | 25 | 28 | 14 décembre année N |
| Barsac | 221 | 221 | 15.0 | 21.0 | 25 | 28 | 14 décembre année N |
| CREMANTS | | | | | | | |
| Crémant de Bordeaux Blanc | 144 | 144 | 9.0 | 13.0 | 72 | 78 | 14 décembre année N |
| Crémant de Bordeaux Rosé | 144 | 144 | 9.0 | 13.0 | 72 | 78 | 14 décembre année N |

* AOC Loupiac et Sainte-Croix-du-Mont : la richesse minimale de la muscadelle est identique à celle du sauvignon

| Année N= année de récolte | ELEVAGE jusqu'au | CONDITIONNEMENT à partir du | CIRCULATION entre ENTREPOSITAIRES AGREES à partir du | MISE EN MARCHÉ destination CONSUMMATEUR à partir du |
|--|---------------------------|--|---|--|
| BORDEAUX | | | | |
| Bordeaux rouge | 31 décembre année N | - | - | 15 janvier année N+1 |
| Bordeaux rosé | - | - | - | art.D645-17 code rural (*) |
| Bordeaux clairét | - | - | - | art.D645-17 code rural (*) |
| Bordeaux supérieur | 15 juin année N+1 | - | - | 1er juillet année N+1 |
| COTES | | | | |
| Côtes de Bordeaux | 15 mars année N+1 | - | 15 décembre année N | 31 mars année N+1 |
| Blaye - Côtes de Bordeaux | 15 mars année N+1 | - | 15 décembre année N | 31 mars année N+1 |
| Cadillac - Côtes de Bordeaux | 15 mars année N+1 | - | 31 mars année N+1 | 31 mars année N+1 |
| Castillon - Côtes de Bordeaux | 15 mars année N+1 | - | 15 décembre année N | 31 mars année N+1 |
| Francs - Côtes de Bordeaux | 15 mars année N+1 | - | 15 décembre année N | 31 mars année N+1 |
| Sainte-Foy – Côtes de Bordeaux | 15 mars année N+1 | - | 15 décembre année N | 31 mars année N+1 |
| Blaye | 15 mars année N+2 | - | 15 mars année N+2 | 31 mars année N+2 |
| Graves de Vayres | 1er mai année N+1 | 1er mai année N+1 | 1er janvier année N+1 | 1er septembre année N+1 |
| Côtes de Bourg | 15 mars année N+1 | 20 mars année N+1 | 15 mars année N+1 | 1er avril année N+1 |
| MEDOC/GRAVES | | | | |
| Médoc | 31 mai année N+1 | 1er juin année N+1 | 1er janvier année N+1 | 15 juin année N+1 |
| Haut-Médoc | 31 mai année N+1 | 1er juin année N+1 | 1er janvier année N+1 | 15 juin année N+1 |
| Listrac-Médoc | 31 août année N+1 | 1er septembre année N+1 | 1er janvier année N+1 | 15 septembre année N+1 |
| Moulis | 1er juin année N+1 | 15 juin année N+1 | 15 juin année N+1 | 1er juillet année N+1 |
| Margaux | 1er juin année N+1 | - | 1er mars année N+1 | 1er septembre année N+1 |
| Saint-Julien | 1er juin année N+1 | entre le 1 ^{er} juin année N+1 et le 31 décembre année N+3 | 1er mars année N+1 | 1er septembre année N+1 |
| Pauillac | 1er juin année N+1 | - | 1er mars année N+1 | 1er septembre année N+1 |
| Saint-Estèphe | 1er juin année N+1 | - | 1er mars année N+1 | 1er septembre année N+1 |
| Graves | 15 avril année N+1 | - | 15 avril année N+1 | 1er mai année N+1 |
| Pessac-Léognan | 15 septembre année N+1 | Bout.verre (ou cont.≤5l) chez opérateur récoltant vinif. | 15 septembre année N+1 | 1er octobre année N+1 |
| SEMIJON/POMEROL/FRONSAC | | | | |
| Saint Emilion | 31 mars année N+1 | 31 mars année N+1 | 31 mars année N+1 | 15 avril année N+1 |
| St Emilion Grand Cru | 1er février année N+2 | 1 ^{er} février N+2, Bout.verre, chez récoltant vinif. (ou unité collective vinif) | 1er février année N+2 | 15 mai année N+2 |
| Lussac St Emilion | 31 mars année N+1 | 31 mars année N+1 | 31 mars année N+1 | 15 avril année N+1 |
| Puisseguin St Emilion | 31 mars année N+1 | 31 mars année N+1 | 31 mars année N+1 | 15 avril année N+1 |
| Montagne St Emilion | 15 mars année N+1 | 31 mars année N+1 | 15 mars année N+1 | 31 mars année N+1 |
| Saint-Georges St Emilion | 15 mars année N+1 | - | 15 mars année N+1 | 31 mars année N+1 |
| Pomerol | 1er novembre année N+1 | 1er novembre année N+1 | 31 mars année N+1 | 15 novembre année N+1 |
| Lalande de Pomerol | 15 mars année N+1 | 31 mars année N+1 | 15 mars année N+1 | 31 mars année N+1 |
| Fronsac | 15 août année N+1 | - | 30 juin année N+1 | 1er septembre année N+1 |
| Canon Fronsac | 15 août année N+1 | - | 30 juin année N+1 | 1er septembre année N+1 |
| BLANCS SECS | | | | |
| Bordeaux Blanc Sec | - | - | - | art.D645-17 code rural (*) |
| Bordeaux Haut-Benauges | - | - | - | art.D645-17 code rural (*) |
| Entre-deux-Mers | - | - | 15 novembre année N | art.D645-17 code rural (*) |
| Entre-deux-Mers Ht-Benauges | - | - | 15 novembre année N | art.D645-17 code rural (*) |
| Blaye - Côtes de Bordeaux | - | - | 15 novembre année N | art.D645-17 code rural (*) |
| Francs - Côtes de Bordeaux | - | - | 15 novembre année N | art.D645-17 code rural (*) |
| Sainte-Foy – Côtes de Bordeaux sec | - | - | 15 novembre année N | art.D645-17 code rural (*) |
| Côtes de Blaye | - | - | 15 novembre année N | art.D645-17 code rural (*) |
| Côtes de Bourg | - | 20 novembre année N | 15 novembre année N | art.D645-17 code rural (*) |
| Graves de Vayres sec | - | 1er novembre année N | 15 novembre année N | art.D645-17 code rural (*) |
| Côtes de Bdx St-Macaire sec | - | - | 15 novembre année N | art.D645-17 code rural (*) |
| Graves | - | - | 15 novembre année N | art.D645-17 code rural (*) |
| Pessac-Léognan | 15 mars année N+1 | Bout.verre (ou cont.≤5l) chez opérateur récoltant vinif. | 15 mars année N+1 | 30 mars année N+1 |
| BLANCS DOUX (avec restes sucre) | | | | |
| Bordeaux Blanc (+ 4 g) | - | - | - | art.D645-17 code rural (*) |
| Bordeaux Haut-Benauges | - | - | - | art.D645-17 code rural (*) |
| Bordeaux Supérieur | 31 décembre année N | - | - | 15 janvier année N+1 |
| Graves de Vayres moelleux | - | 1er novembre année N | 15 novembre année N | art.D645-17 code rural (*) |
| Côtes de Bdx St-Macaire moelleux | 15 décembre année N | - | 15 janvier année N+1 | 1er février année N+1 |
| Sainte-Foy – Côtes de Bordeaux moelleux | 15 décembre année N | - | 15 décembre année N | 1 ^{er} janvier année N+1 |
| Côtes de Bdx St-Macaire liquoreux | 15 mars année N+1 | - | 15 mars année N+1 | 1er avril année N+1 |
| Francs - Côtes de Bordeaux liquoreux | 15 mars année N+1 | - | 15 décembre année N | 31 mars année N+1 |
| Sainte-Foy – Côtes de Bordeaux liquoreux | 15 mars année N+1 | - | 15 janvier année N+1 | 31 mars année N+1 |
| Graves Supérieures | 15 janvier année N+1 | - | 15 janvier année N+1 | 31 janvier année N+1 |
| Ières Côtes de Bordeaux | 15 janvier année N+1 | - | 15 décembre année N | 31 janvier année N+1 |
| Cadillac | 15 mars année N+1 | Mise en bouteilles sur lieu vinif. et élevage | 15 mars année N+1 | 31 mars année N+1 |
| Cérons | 15 avril année N+1 | - | 15 avril année N+1 | 30 avril année N+1 |
| Loupiac | 15 janvier année N+1 | - | 15 janvier année N+1 | 31 janvier année N+1 |
| Sainte Croix du Mont | 15 janvier année N+1 | - | 15 janvier année N+1 | 31 janvier année N+1 |
| Sauternes | 15 juin année N+1 | - | 15 juin année N+1 | 1 ^{er} juillet année N+1 |
| Barsac | 15 juin année N+1 | - | 15 juin année N+1 | 1 ^{er} juillet année N+1 |
| CREMANTS | | | | |
| Crémant de Bordeaux Blanc | 12 mois après date tirage | - | (vins de base 1er décembre année N) | après période élevage |
| Crémant de Bordeaux Rosé | - | - | 9 mois après date tirage | - |

(*) sortie 16 novembre année N pour mise en marché effective à destination du consommateur le 1^{er} décembre année N

Deuxième partie : Modèles de registres

| ENTREES DE LA VENDANGE | | | | | | |
|------------------------|--------------------------|--|--------------------------|---|---|--|
| Date | Références des parcelles | | Cépage et couleur du vin | Catégorie de vin (AOC / IGP / VSIG) <small>Si AOC, mentionner l'appellation la plus restrictive revendicable</small> | N° cuve, capacité cuve et nom de château notoire susceptible d'être utilisé (B) | Estimation des volumes mis en cuve en kg ou hl (C) |
| | Commune | Références cadastrales / Nom du lieu-dit (A) | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| <i>EXEMPLES</i> | | | | | | |
| 31/08/2020 | Naujan-et-Postiac | Les Ombres | Sémillon blanc | AOC Entre-Deux-Mers | 12 (200 hl) Château A | 180 hl |
| 09/09/2020 | Créon | BZ – 22 | Merlot N rouge | AOC Bordeaux Supérieur | 7 (150 hl) Château B | 140 hl |
| 10/09/2020 | Créon | AX – 35 | Merlot N rouge | VSIG | 5 (100 hl) | 80 hl |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

(A) nom usuel par lequel l'exploitant désigne la ou les parcelles concernées : un lien doit pouvoir être établi avec les références cadastrales et le relevé parcellaire du CVI

(B) S'agissant du nom de « Château » (pour les AOC), il s'agit du nom de château « notoire », c'est-à-dire celui qui est protégé comme « mention traditionnelle » au sens de la réglementation européenne et française (décret 2012-655). Sa mention (ou celle d'un code de type A01) ne préjuge en rien de sa non-utilisation par la suite, ni de celle d'un second nom (cas de la préexistence d'un second nom de château avant 1983), ni de l'emploi de marques commerciales ou de commercialisation du vin en vrac, selon les opportunités commerciales.

(C) compter 130 kg de vendange pour obtenir 1 hl de vin clair (150 kg pour les vins mousseux)

| 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 | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

MISE EN ŒUVRE DES CONCENTRATIONS PARTIELLES

PRODUIT A ENRICHIR = MOUT

RECOLTE : (année)

| JOUR MOIS | DATE HEURE | CUVE INITIALE | | | CUVE INTERMEDIAIRE | | DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur...) | EAU ELIMINEE HL 9 | VOLUME FINAL (4) - (9) HL 10 | TITRE ALCOOMETRIQUE PREVU 11 | OBSERVATIONS |
|--------------|---------------|---------------|-----------------------------|-----------------------|--------------------|------------------------------|---|----------------------------|--|---------------------------------------|--------------|
| | | N° | VOLUME ESTIME HL 4 | TITRE NATUREL 5 | N° | VOLUME INITIAL HL 7 | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | | | 6 | | 8 | | | | 12 |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |

MISE EN ŒUVRE DES CONCENTRATIONS PARTIELLES

PRODUIT A ENRICHIR = MOUT

RECOLTE : (année)

| JOUR MOIS | DATE | CUVE INITIALE | | CUVE INTERMEDIAIRE | | DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur...) | EAU ELIMINEE HL | VOLUME FINAL (4) - (9) HL | TITRE ALCOOMETRIQUE PREVU | OBSERVATIONS |
|--------------|------|---------------|------------------------|--------------------|----|---|-----------------------|------------------------------------|---------------------------------|--------------|
| | | N° | VOLUME ESTIME HL | TITRE NATUREL | N° | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

MISE EN ŒUVRE DES CONCENTRATIONS PARTIELLES

PRODUIT A ENRICHIR = MOUT

RECOLTE : (année)

| JOUR MOIS | DATE HEURE | CUVE INITIALE | | CUVE INTERMEDIAIRE N° | DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur...) | EAU ELIMINEE HL | VOLUME FINAL (4) - (9) HL | TITRE ALCOOMETRIQUE PREVU | OBSERVATIONS |
|--------------|---------------|------------------------|------------------|--------------------------|---|-----------------------|------------------------------------|---------------------------------|--------------|
| | | VOLUME ESTIME HL | TITRE NATUREL | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 6 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

| DETENTION MOUTS CONCENTRES RECTIFIES | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------------|---|--------------------------|--------------------------|----------------------------|--------------------|------------------------------------|------------------|-------------|---------------------------|-----------------------------|--|--------------|
| ENTREES | | | | | | SORTIES | | | | | | OBSERVATIONS |
| DATE Jour Mois Année 1 | ORIGINE Interne / Fournisseur 2 | VOLUME / CUVE 3 | ZONE VITI. CE 4 | TENEUR EN SUCRE 5 | RECTIFICATEUR 6 | DATE Jour Mois Année 7 | DESTINATION 8 | VOLUME 9 | ZONE VITI. CE 10 | TENEUR EN SUCRE 11 | | |
| | | | | | 6 | | | 9 | | | | 12 |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |

Col.2 : Préciser « Stock au 31/07/.. » ou « Produit sur l'exploitation » (si origine interne) ou Nom et adresse du fournisseur (ou de l'élaborateur à façon) avec le numéro du document d'accompagnement
Col.4 : Zone viticole dont sont issus les raisins ayant servi à l'élaboration des MCR
Col.5 : exprimée en degré Brix ou en équivalent % vol. en puissance
Col.8 : si utilisation interne, préciser « enrichissement », « édulcoration », « élaboration de jus de raisin » ; si expédition, préciser les nom et adresse du destinataire avec le numéro du document d'accompagnement

| ENRICHISSEMENT PAR MOUTS CONCENTRES RECTIFIES | | | | | | | | | | RECOLTE : (année) | | | | | | | |
|---|------|-------|-----------------------|----------|--------|-------------------------|------------------------------|--------|--------|-------------------------|-----------------|----------|--------|--|----------------------------|--------------|---|
| Enrichissement | | | PRODUIT MIS EN OEUVRE | | | | PRODUIT UTILISE | | | | PRODUIT OBTENU | | | | | | |
| JOUR /MOIS | DATE | HEURE | FRACT.. | N° CUVES | VOLUME | NATURE ET ZONE VITICOLE | TITRE ALCOOL. VOLUM. NATUREL | NATURE | VOLUME | N° CUVES | TENEUR EN SUCRE | N° CUVES | VOLUME | DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur...) | TITRE ALCOOL. VOLUM. TOTAL | OBSERVATIONS | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Col.2 : Préciser « Stock au 31/07/.. » ou « Produit sur l'exploitation » (si origine interne) ou Nom et adresse du fournisseur (ou de l'élaborateur à façon) avec le numéro du document d'accompagnement
Col.3 : Fractionnement : date du premier ajout et n° de la cuve en cas de relèvement entre deux ajouts
Col.4 : Zone viticole dont sont issus les raisins ayant servi à l'élaboration des MCR
Col.6 Nature : raisins frais, moût de raisin partiellement fermenté, vin nouveau encore en fermentation + zone viticole communautaire (C.i. pour la Gironde)
Col.8 : si utilisation interne, préciser « enrichissement », « décoloration », « élaboration de jus de raisin » ; si expédition, précision les nom et adresse du destinataire avec le numéro du document d'accompagnement
Col.11 : exprimée en degré Brx ou en équivalent % vol. en puissance
Col.14 : Moût de raisin partiellement fermenté, vin nouveau encore en fermentation, vin (vin sans indication géographique, vin de pays - IGP, AOC en précisant l'appellation)
Col.15 : TAV total du produit obtenu après analyse

| ENRICHISSEMENT PAR MOUTS CONCENTRES RECTIFIES | | | | | | | | | | RECOLTE : (année) | | | | | | |
|---|------|-----------------------|---------|----------|--------|-------------------------|-----------------------------|--------|--------|-------------------------|-----------------|----------|--------|--|---------------------------|--------------|
| Enrichissement | | PRODUIT MIS EN OEUVRE | | | | | PRODUIT UTILISE | | | | PRODUIT OBTENU | | | | | |
| JOUR /MOIS | DATE | HEURE | FRACT.. | N° CUVES | VOLUME | NATURE ET ZONE VITI. CE | TITRE ALCOO. VOLUM. NATUREL | NATURE | VOLUME | N° CUVES | TENEUR EN SUCRE | N° CUVES | VOLUME | DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur...) | TITRE ALCOO. VOLUM. TOTAL | OBSERVATIONS |
| 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |

Col.2 : Préciser « Stock au 31/07/.. » ou « Produit sur l'exploitation » (si origine interne) ou Nom et adresse du fournisseur (ou de l'élaborateur à façon) avec le numéro du document d'accompagnement
Col.3 : Fractionnement : date du premier ajout et n° de la cuve en cas de logement entre deux ajouts
Col.4 : Zone viticole dont sont issus les raisins ayant servi à l'élaboration des MCR
Col.6 Nature : raisins frais, moût de raisin partiellement fermenté, vin nouveau encore en fermentation + zone viticole communautaire (C.1.A pour la Gironde)
Col.8 : si utilisation interne, préciser « enrichissement », « édulcoration », « élaboration de jus de raisin » ; si expédition, précision les nom et adresse du destinataire avec le numéro du document d'accompagnement
Col.11 : exprimée en degré Brix ou en équivalent % vol. en puissance
Col.14 : Moût de raisin partiellement fermenté, vin nouveau encore en fermentation, vin (vin sans indication géographique, vin de pays - IGP, AOC en précisant l'appellation)
Col.15 : TAV total du produit obtenu après analyse

REGISTRE MARCS ET LIES

| <input type="checkbox"/> Je déclare livrer 100% des marcs et lies à une distillerie 1°) en cas d'enlèvement individualisé : je renseigne les colonnes 1-2-5-7-8-9, et je conserve le double du document d'accompagnement 2°) en cas d'enlèvement groupé : je renseigne les colonnes 1-2-5-7-8 Dans ces deux cas, je renseigne les autres parties du registre (10-11) à réception de l'état transmis par la distillerie. | | | | | | | | | |
|--|----------------------|----------------|-------|------------------|---------------------|---------------|----------------|---------------------|--|
| Type de résidus | Voie de valorisation | Quantité marcs | | Volume lies (hl) | Titre alcoométrique | Nom opérateur | Date de sortie | Ref doc. accompagn. | |
| | | Estimée | Pesée | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

RECAPITULATIF FIN DE CAMPAGNE

| | |
|---|--|
| Poids total de marcs exprimé en kg (10) | |
| Volume total de lies exprimé en hl (10) | |
| Production alcool marcs HAP (11) | |
| Production alcool lies HAP (11) | |

Volume d'alcool à livrer

(volume d'alcool pur à livrer - calcul des obligations disponible sur <https://douane.gouv.fr>, application REV)

Col.1 : Indiquer dans cette colonne marcs ou lies (les bourbes sont assimilées aux lies)

Col.2 : Indiquer la voie de valorisation choisie : Distillation (D), Méthanisation (M), Compostage (C), Epandage (E)

Col.3 : Pour les marcs, à titre indicatif, 15 kg de marcs / hl de vin

Col.4 : Pesée : quantité en kgs de marcs soit pesée par le producteur en cas d'épandage ou de compostage sur l'exploitation, ou poids communiqué par opérateur valorisant les marcs / lies

Col.6 : A servir uniquement en cas de non livraison en distillerie avec analyses laboratoire COFRAC ou laboratoire disposant d'une certification de leur SMQ (Système Management Qualité)

Col.7 : Indiquer le nom de l'entreprise destinataire des marcs et des lies ; cette colonne restera vide si épandage ou compostage sur l'exploitation des marcs

Col.8 : Date sortie des lies vers l'opérateur (cf titre de mouvement), ou date sortie des marcs vers un opérateur (cf titre de mouvement). Si épandage ou compostage des marcs sur l'exploitation, date épandage ou compostage

Col.9 : Référence du DSAC accompagnant les marcs et les lies

Col.10 : Poids transmis par opérateur et/ou pesé par le producteur

Col.11 : En cas de livraison en distillerie, chiffre transmis par celle-ci en fin de campagne

REGISTRE MARCS ET LIES

| CAMPAGNE 20 .. / 20 .. (récolte 20 ..) | | <input type="checkbox"/> Je déclare livrer 100% des marcs et lies à une distillerie 1°) en cas d'enlèvement individualisé : je renseigne les colonnes 1-2-5-7-8-9, et je conserve le double du document d'accompagnement 2°) en cas d'enlèvement groupé : je renseigne les colonnes 1-2-5-7-8 Dans ces deux cas, je renseigne les autres parties du registre (10-11) à réception de l'état transmis par la distillerie. | | | | | | |
|--|---------------------------|--|------------|-----------------------|--------------------------|--------------------|---------------------|--------------------------|
| Type de résidus 1 | Voie de valorisation 2 | Quantité marcs | | Volume lies (hl) 5 | Titre alcoométrique 6 | Nom opérateur 7 | Date de sortie 8 | Ref doc. accompagn. 9 |
| | | Estimée 3 | Pesée 4 | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

RECAPITULATIF FIN DE CAMPAGNE

| | |
|---|--|
| Poids total de marcs exprimé en kg (10) | |
| Volume total de lies exprimé en hl (10) | |
| Production alcool marcs HAP (11) | |
| Production alcool lies HAP (11) | |

Volume d'alcool à livrer

(volume d'alcool pur à livrer - calcul des obligations disponible sur <https://drouane.gouv.fr>, application REV)

Col.1 : Indiquer dans cette colonne marcs ou lies (les bourbes sont assimilées aux lies)

Col.2 : Indiquer la voie de valorisation choisie : Distillation (D), Méthanisation (M), Compostage (C), Epannage (E)

Col.3 : Pour les marcs, à titre indicatif, 15 kg de marcs / hl de vin

Col.4 : Pesée : quantité en kgs de marcs soit pesée par le producteur en cas d'épannage ou de compostage sur l'exploitation, ou poids communiqué par opérateur valorisant les marcs / lies

Col.6 : A servir uniquement en cas de non livraison en distillerie avec analyses laboratoire COFRAC ou laboratoire disposant d'une certification de leur SMQ (Système Management Qualité)

Col.7 : Indiquer le nom de l'entreprise destinataire des marcs et des lies ; cette colonne restera vide si épannage ou compostage sur l'exploitation des marcs

Col.8 : Date sortie des lies vers l'opérateur (cf titre de mouvement), ou date sortie des marcs vers un opérateur (cf titre de mouvement). Si épannage ou compostage des marcs sur l'exploitation, date épannage ou compostage

Col.9 : Référence du D.S.A.C. accompagnant les marcs et les lies

Col.10 : Poids transmis par opérateur et/ou pesé par le producteur

Col.11 : En cas de livraison en distillerie, chiffre transmis par celle-ci en fin de campagne

REGISTRE MARCS ET LIES

| Type de résidus | Voie de valorisation | Quantité marcs | | Volume lies (hl) | Titre alcoométrique | Nom opérateur | Date de sortie | Ref doc. accompagn. |
|--|----------------------|----------------|-------|------------------|---------------------|---------------|----------------|---------------------|
| | | Estimée | Pesée | | | | | |
| CAMPAGNE 20 .. / 20 .. (récolte 20 ..) | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

Je déclare livrer 100% des marcs et lies à une distillerie

1°) en cas d'enlèvement individualisé : je renseigne les colonnes 1-2-5-7-8-9, et je conserve le double du document d'accompagnement

2°) en cas d'enlèvement groupé : je renseigne les colonnes 1-2-5-7-8

Dans ces deux cas, je renseigne les autres parties du registre (10-11) à réception de l'état transmis par la distillerie.

Dans tous les autres cas de figure, compléter toutes les colonnes du registre

RECAPITULATIF FIN DE CAMPAGNE

| | |
|---|--|
| Poids total de marcs exprimé en kg (10) | |
| Volume total de lies exprimé en hl (10) | |
| Production alcool marcs HAP (11) | |
| Production alcool lies HAP (11) | |

Volume d'alcool à livrer

(volume d'alcool pur à livrer - calcul des obligations disponible sur <https://douane.gouv.fr>, application REV)

Col.1 : Indiquer dans cette colonne marcs ou lies (les bourbes sont assimilées aux lies)

Col.2 : Indiquer la voie de valorisation choisie : Distillation (D), Méthanisation (M), Compostage (C), Epandage (E)

Col.3 : Pour les marcs, à titre indicatif, 15 kg de marcs / hl de vin

Col.4 : Pesée : quantité en kgs de marcs soit pesée par le producteur en cas d'épandage ou de compostage sur l'exploitation, ou poids communiqué par opérateur valorisant les marcs / lies

Col.6 : A servir uniquement en cas de non livraison en distillerie avec analyses laboratoire COFRAC ou laboratoire disposant d'une certification de leur SMQ (Système Management Qualité)

Col.7 : Indiquer le nom de l'entreprise destinataire des marcs et des lies ; cette colonne restera vide si épandage ou compostage sur l'exploitation des marcs

Col.8 : Date sortie des lies vers l'opérateur (cf titre de mouvement), ou date sortie des marcs vers un opérateur (cf titre de mouvement). Si épandage ou compostage des marcs sur l'exploitation, date épandage ou compostage

Col.9 : Référence du DSAC accompagnant les marcs et les lies

Col.10 : Poids transmis par opérateur et/ou pesé par le producteur

Col.11 : En cas de livraison en distillerie, chiffre transmis par celle-ci en fin de campagne

Récolte 20..

| | | | | | | |
|---|---|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | AOC | | | | | |
| A | Rappel stock VCI disponible constitué/renouvelé au cours de la récolte précédente (hl) | | | | | |
| B | Rendement autorisé (hl/ha) | | | | | |
| DECLARATION DE RECOLTE | | | | | | |
| C | L.4 Superficie (ha) | | | | | |
| D | L.5 Volume total (hl) | | | | | |
| | Rendement constaté (L.5 / L.4) (hl/ha) | | | | | |
| E | L.15 Volume produit dans la limite du rdt autorisé en AOC (hl) | | | | | |
| F | L.16 Volume à livrer aux usages industriels (F = G ou H +I) (hl) | | | | | |
| G | dont L.18 VSI (hl) | | | | | |
| H | dont L.19 VCI constitué (hl) | | | | | |
| I | dont autres (hl) | | | | | |
| DECLARATION DE REVENDEICATION EN AOC | | | | | | |
| J | Volume total revendiqué (hl) | | | | | |
| K | dont récolte 20.. (hl) | | | | | |
| L | dont VSI (hl) | | | | | |
| M | dont VCI récolte N-1 (hl) | | | | | |
| | Préciser pour chaque AOC en remplacement (R), en complément (C) ou en substitution (S) (rayer la mention inutile) | R / C / S | R / C / S | R / C / S | R / C / S | R / C / S |
| BILAN DE FIN DE CAMPAGNE | | | | | | |
| N | VCI cumulé = A + H - M (hl) | | | | | |

Récolte 20..

| | | | | | | |
|---|---|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | AOC | | | | | |
| A | Rappel stock VCI disponible constitué/renouvelé au cours de la récolte précédente (hl) | | | | | |
| B | Rendement autorisé (hl/ha) | | | | | |
| DECLARATION DE RECOLTE | | | | | | |
| C | L.4 Superficie (ha) | | | | | |
| D | L.5 Volume total (hl) | | | | | |
| | Rendement constaté (L.5 / L.4) (hl/ha) | | | | | |
| E | L.15 Volume produit dans la limite du rdt autorisé en AOC (hl) | | | | | |
| F | L.16 Volume à livrer aux usages industriels (F = G ou H +I) (hl) | | | | | |
| G | dont L.18 VSI (hl) | | | | | |
| H | dont L.19 VCI constitué (hl) | | | | | |
| I | dont autres (hl) | | | | | |
| DECLARATION DE REVENDEICATION EN AOC | | | | | | |
| J | Volume total revendiqué (hl) | | | | | |
| K | dont récolte 20.. (hl) | | | | | |
| L | dont VSI (hl) | | | | | |
| M | dont VCI récolte N-1 (hl) | | | | | |
| | Préciser pour chaque AOC en remplacement (R), en complément (C) ou en substitution (S) (rayer la mention inutile) | R / C / S | R / C / S | R / C / S | R / C / S | R / C / S |
| BILAN DE FIN DE CAMPAGNE | | | | | | |
| N | VCI cumulé = A + H - M (hl) | | | | | |

Récolte 20..

| | | | | | | |
|---|---|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | AOC | | | | | |
| A | Rappel stock VCI disponible constitué/renouvelé au cours de la récolte précédente (hl) | | | | | |
| B | Rendement autorisé (hl/ha) | | | | | |
| DECLARATION DE RECOLTE | | | | | | |
| C | L.4 Superficie (ha) | | | | | |
| D | L.5 Volume total (hl) | | | | | |
| | Rendement constaté (L.5 / L.4) (hl/ha) | | | | | |
| E | L.15 Volume produit dans la limite du rdt autorisé en AOC (hl) | | | | | |
| F | L.16 Volume à livrer aux usages industriels (F = G ou H +I) (hl) | | | | | |
| G | dont L.18 VSI (hl) | | | | | |
| H | dont L.19 VCI constitué (hl) | | | | | |
| I | dont autres (hl) | | | | | |
| DECLARATION DE REVENDEICATION EN AOC | | | | | | |
| J | Volume total revendiqué (hl) | | | | | |
| K | dont récolte 20.. (hl) | | | | | |
| L | dont VSI (hl) | | | | | |
| M | dont VCI récolte N-1 (hl) | | | | | |
| | Préciser pour chaque AOC en remplacement (R), en complément (C) ou en substitution (S) (rayer la mention inutile) | R / C / S | R / C / S | R / C / S | R / C / S | R / C / S |
| BILAN DE FIN DE CAMPAGNE | | | | | | |
| N | VCI cumulé = A + H - M (hl) | | | | | |

CEPAGE

| DATE | PRODUITS AVANT MANIPULATION | | | | | PRODUITS APRES MANIPULATION | | | | | Concerné par règle 85/15 | |
|------------------------|--|--|-------------|--------------------------|--|-----------------------------|--|---|--------------|---|-----------------------------|-----------|
| | Réceptif (cuve ou lot barriques) de départ 2 | DESIGNATION (AOC, couleur, millésime et/ou cépage 3 | Volume 4 | Contenant ajouté 5 | DESIGNATION (AOC, couleur, millésime et/ou cépage 6 | Volume 7 | Réceptif (cuve ou lot barriques) d'arrivée 8 | DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur, millésime et/ou cépage e 9 | Volume 10 | Destination du lot Vrac (n° contrat) Mise (date et n° lot) 11 | Oui 12 | Non 13 |
| 15 novembre 2020 | Cuve 101 | Bordeaux sup. 2019 Merlot (lot C) | 80 hl | Cuve 102 | Bordeaux sup. 2017 Cabernet Sauvignon (lot D) | 10 hl | Cuve 301 | Bordeaux sup. 2019 Merlot (lot A1) | 90 hl | Contrat vrac n° ... | | X |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |

MILLESIME

| PRODUITS AVANT MANIPULATION | | | | PRODUITS APRES MANIPULATION | | | | | | | | |
|-----------------------------|---|---|--------|-----------------------------|---|--------|---|--|--------|---|--|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| DATE | Réipient (cuve ou lot barriques) de départ | DESIGNATION (AOC, couleur, millésime et/ou cépage | Volume | Contenant ajouté | DESIGNATION (AOC, couleur, millésime et/ou cépage | Volume | Réipient (cuve ou lot barriques) d'arrivée | DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur, millésime et/ou cépage e | Volume | Destination du lot Vrac (n° contrat) Mise (date et n° lot) | Concerné par règle 85/15 Oui Non | |
| 10 décembre 2020 | Cuve 107 | Montis 2018 (lot E) | 80 hl | Cuve 108 | Montis 2017 (lot F) | 10 hl | Cuve 203 | Montis 2018 (lot B1) | 90 hl | Contrat vrac n° ... | | X |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | |
|--|--|-----|-----|--|--|
| DATES MISES SUCCESSIVES DESIGNATION ↓ | | 0 | | | |
| NATURE DU PRODUIT (AOC) MILLESIME et mentions complémentaires d'étiquetage | | 1 | | | |
| NUMERO DE CUVE | | 2 | | | |
| VOLUME A EMBOUTEILLER HI | | 3 | | | |
| NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE | 0,75 l | 4 | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| VOLUME TOTAL EMBOUTEILLE HI | | 5 | | | |
| NOM ET ADRESSE DE L'EMBOUTEILLEUR (s'il y a lieu) | | 6 | | | |
| | | 7 | | | |
| N° DU LOT | | 8 | | | |
| ECLAIREMENT DU LOT | N° DU LOT | | 9.1 | | |
| | NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE | | | | |
| | | | 9.2 | | |
| | NOM DE CHATEAU / MARQUE | | 9.3 | | |
| | | | 9.4 | | |
| | | | 9.5 | | |
| | N° DU LOT | | 9.1 | | |
| | NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE | | | | |
| | | | 9.2 | | |
| | NOM DE CHATEAU / MARQUE | | 9.3 | | |
| | | | 9.4 | | |
| | | | 9.5 | | |
| | N° DU LOT | | 9.1 | | |
| | NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE | | | | |
| | | | 9.2 | | |
| NOM DE CHATEAU / MARQUE | | 9.3 | | | |
| | | 9.4 | | | |
| | | 9.5 | | | |

| | | | | | |
|--|--|-----|-----|--|--|
| DATES MISES SUCCESSIVES DESIGNATION ↓ | | 0 | | | |
| NATURE DU PRODUIT (AOC) MILLESIME et mentions complémentaires d'étiquetage | | 1 | | | |
| NUMERO DE CUVE | | 2 | | | |
| VOLUME A EMBOUTEILLER HI | | 3 | | | |
| NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE | 0,75 l | 4 | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| VOLUME TOTAL EMBOUTEILLE HI | | 5 | | | |
| NOM ET ADRESSE DE L'EMBOUTEILLEUR (s'il y a lieu) | | 6 | | | |
| | | 7 | | | |
| N° DU LOT | | 8 | | | |
| ECLAIREMENT DU LOT | N° DU LOT | | 9.1 | | |
| | NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE | | | | |
| | | | 9.2 | | |
| | NOM DE CHATEAU / MARQUE | | 9.3 | | |
| | | | 9.4 | | |
| | | | 9.5 | | |
| | N° DU LOT | | 9.1 | | |
| | NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE | | | | |
| | | | 9.2 | | |
| | NOM DE CHATEAU / MARQUE | | 9.3 | | |
| | | | 9.4 | | |
| | | | 9.5 | | |
| | N° DU LOT | | 9.1 | | |
| | NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE | | | | |
| | | | 9.2 | | |
| NOM DE CHATEAU / MARQUE | | 9.3 | | | |
| | | 9.4 | | | |
| | | 9.5 | | | |

| | | | | | |
|--|--|-----|-----|--|--|
| DATES MISES SUCCESSIVES DESIGNATION ↓ | | 0 | | | |
| NATURE DU PRODUIT (AOC) MILLESIME et mentions complémentaires d'étiquetage | | 1 | | | |
| NUMERO DE CUVE | | 2 | | | |
| VOLUME A EMBOUTEILLER HI | | 3 | | | |
| NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE | 0,75 l | 4 | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| VOLUME TOTAL EMBOUTEILLE HI | | 5 | | | |
| NOM ET ADRESSE DE L'EMBOUTEILLEUR (s'il y a lieu) | | 6 | | | |
| | | 7 | | | |
| N° DU LOT | | 8 | | | |
| ECLAITEMENT DU LOT | N° DU LOT | | 9.1 | | |
| | NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE | | | | |
| | | | 9.2 | | |
| | NOM DE CHATEAU / MARQUE | | 9.3 | | |
| | | | 9.4 | | |
| | | | 9.5 | | |
| | N° DU LOT | | 9.1 | | |
| | NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE | | | | |
| | | | 9.2 | | |
| | NOM DE CHATEAU / MARQUE | | 9.3 | | |
| | | | 9.4 | | |
| | | | 9.5 | | |
| | N° DU LOT | | 9.1 | | |
| | NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE | | | | |
| | | | 9.2 | | |
| NOM DE CHATEAU / MARQUE | | 9.3 | | | |
| | | 9.4 | | | |
| | | 9.5 | | | |

| | | | | | |
|--|--|---|-----|--|--|
| DATES MISES SUCCESSIVES → | | 0 | | | |
| DESIGNATION ↓ | | | | | |
| NATURE DU PRODUIT (AOC) MILLESIME et mentions complémentaires d'étiquetage | | 1 | | | |
| NUMERO DE CUVE | | 2 | | | |
| VOLUME A EMBOUTEILLER HI | | 3 | | | |
| NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE | 0,75 l | 4 | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| VOLUME TOTAL EMBOUETTEILLE HI | | 5 | | | |
| NOM ET ADRESSE DE L'EMBOUETTEILLER (s'il y a lieu) | | 6 | | | |
| | | 7 | | | |
| N° DU LOT | | 8 | | | |
| ECLATEMENT DU LOT | N° DU LOT | | 9.1 | | |
| | NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE | | | | |
| | | | 9.2 | | |
| | NOM DE CHATEAU / MARQUE | | 9.3 | | |
| | | | 9.4 | | |
| | | | 9.5 | | |
| | N° DU LOT | | 9.1 | | |
| | NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE | | | | |
| | | | 9.2 | | |
| | NOM DE CHATEAU / MARQUE | | 9.3 | | |
| | | | 9.4 | | |
| | | | 9.5 | | |
| | N° DU LOT | | 9.1 | | |
| | NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE | | | | |
| | | | 9.2 | | |
| | NOM DE CHATEAU / MARQUE | | 9.3 | | |
| | | | 9.4 | | |
| | | | 9.5 | | |

| | | | | | |
|--|--|-----|-----|--|--|
| DATES MISES SUCCESSIVES DESIGNATION ↓ | | 0 | | | |
| NATURE DU PRODUIT (AOC) MILLESIME et mentions complémentaires d'étiquetage | | 1 | | | |
| NUMERO DE CUVE | | 2 | | | |
| VOLUME A EMBOUTEILLER HI | | 3 | | | |
| NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE | 0,75 l | 4 | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| VOLUME TOTAL EMBOUTEILLE HI | | 5 | | | |
| NOM ET ADRESSE DE L'EMBOUTEILLEUR (s'il y a lieu) | | 6 | | | |
| | | 7 | | | |
| N° DU LOT | | 8 | | | |
| ECLAIREMENT DU LOT | N° DU LOT | | 9.1 | | |
| | NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE | | | | |
| | | | 9.2 | | |
| | NOM DE CHATEAU / MARQUE | | 9.3 | | |
| | | | 9.4 | | |
| | | | 9.5 | | |
| | N° DU LOT | | 9.1 | | |
| | NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE | | | | |
| | | | 9.2 | | |
| | NOM DE CHATEAU / MARQUE | | 9.3 | | |
| | | | 9.4 | | |
| | | | 9.5 | | |
| | N° DU LOT | | 9.1 | | |
| | NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE | | | | |
| | | | 9.2 | | |
| NOM DE CHATEAU / MARQUE | | 9.3 | | | |
| | | 9.4 | | | |
| | | 9.5 | | | |

| | | | | | |
|--|--|-----|-----|--|--|
| DATES MISES SUCCESSIVES → | | 0 | | | |
| DESIGNATION ↓ | | | | | |
| NATURE DU PRODUIT (AOC) MILLESIME et mentions complémentaires d'étiquetage | | 1 | | | |
| NUMERO DE CUVE | | 2 | | | |
| VOLUME A EMBOUTEILLER HI | | 3 | | | |
| NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE | 0,75 l | 4 | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| VOLUME TOTAL EMBOUTEILLE HI | | 5 | | | |
| NOM ET ADRESSE DE L'EMBOUTEILLEUR (s'il y a lieu) | | 6 | | | |
| | | 7 | | | |
| N° DU LOT | | 8 | | | |
| ECLATEMENT DU LOT | N° DU LOT | | 9.1 | | |
| | NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE | | | | |
| | | | 9.2 | | |
| | NOM DE CHATEAU / MARQUE | | 9.3 | | |
| | | | 9.4 | | |
| | | | 9.5 | | |
| | N° DU LOT | | 9.1 | | |
| | NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE | | | | |
| | | | 9.2 | | |
| | NOM DE CHATEAU / MARQUE | | 9.3 | | |
| | | | 9.4 | | |
| | | | 9.5 | | |
| | N° DU LOT | | 9.1 | | |
| | NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE | | | | |
| | | | 9.2 | | |
| NOM DE CHATEAU / MARQUE | | 9.3 | | | |
| | | 9.4 | | | |
| | | 9.5 | | | |

| | | | | | |
|--|--|-----|-----|--|--|
| DATES MISES SUCCESSIVES DESIGNATION ↓ | | 0 | | | |
| NATURE DU PRODUIT (AOC) MILLESIME et mentions complémentaires d'étiquetage | | 1 | | | |
| NUMERO DE CUVE | | 2 | | | |
| VOLUME A EMBOUTEILLER HI | | 3 | | | |
| NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE | 0,75 l | 4 | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| VOLUME TOTAL EMBOUTEILLE HI | | 5 | | | |
| NOM ET ADRESSE DE L'EMBOUTEILLEUR (s'il y a lieu) | | 6 | | | |
| | | 7 | | | |
| N° DU LOT | | 8 | | | |
| ECLAIREMENT DU LOT | N° DU LOT | | 9.1 | | |
| | NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE | | | | |
| | | | 9.2 | | |
| | NOM DE CHATEAU / MARQUE | | 9.3 | | |
| | | | 9.4 | | |
| | | | 9.5 | | |
| | N° DU LOT | | 9.1 | | |
| | NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE | | | | |
| | | | 9.2 | | |
| | NOM DE CHATEAU / MARQUE | | 9.3 | | |
| | | | 9.4 | | |
| | | | 9.5 | | |
| | N° DU LOT | | 9.1 | | |
| | NOMBRE DE RECIPIENTS PAR CONTENANCE | | | | |
| | | | 9.2 | | |
| NOM DE CHATEAU / MARQUE | | 9.3 | | | |
| | | 9.4 | | | |
| | | 9.5 | | | |

Réalisé par **F.G.V.B.**
Fédération des Grands Vins de Bordeaux
1 cours du 30 Juillet – 33000 BORDEAUX – Tél. 05.56.00.22.98 – Fax 05.56.48.53.79
fgvb@fgvb.fr – www.fgvb.fr