

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

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*

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			
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			

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