

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

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) <u>l'utilisation de morceaux de bois de chêne dans l'élaboration du vin</u> 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

AJOUT DE MORCEAUX DE BOIS DE CHENE

Date 1	N°cuve ou lot barriques 2	Volume 3	DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur...) 4	Produit utilisé 5	Quantité produit utilisée 6	Observations 7

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