

# 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<sup>er</sup> 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>

<b>EXPLOITATION</b>	N° CVI/ EVV : . . / . . . / . . . . .
	Adresse (*) : .....
	.....
<b>EXPLOITANT</b>	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

## II.A. ENRICHISSEMENT

<p style="text-align: center;"><b>PRINCIPE</b> <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><b>Richesse minimale en sucre des raisins</b></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><b>Taux de conversion</b> (quantité de sucre naturel ou apporté pour obtenir 1 degré d'alcool)</p>	<p>Concernant les prélèvements de maturité avant vendanges, <b>le taux de conversion richesse en sucre / TAVP utilisé pour tous les vins est de 16,83 g/l pour 1% vol</b> (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><b>Titre alcoométrique volumique naturel moyen minimum</b></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><b>Titre alcoométrique maximum après enrichissement</b></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><b>FRACTIONNEMENT POSSIBLE</b> <i>Arrêté du 10 octobre 2012</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• règle générale : augmentation du titre alcoométrique en une seule opération</li> <li>• enrichissement AOC : fractionnement possible pour tous les procédés d'enrichissement, et limité à deux fois si utilisation de MCR</li> <li>• enrichissement IGP et VSIG par sucrage à sec : en trois fois</li> <li>• enrichissement IGP et VSIG par concentration, MC ou MCR : en deux fois</li> </ul>	
<p><b>DEPOT D'UNE DECLARATION PREALABLE</b> 48 h à l'avance</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En ligne via le portail <a href="https://douane.gouv.fr">https://douane.gouv.fr</a>, <b>téléservice OENO</b></li> </ul> <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><b>TENUE REGISTRES</b></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><b>A NE PAS OUBLIER</b></p>	<p><b>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.</b></p>	
<p><b>DELAI D'INSCRIPTION</b></p>	<p><b>Le jour même de l'opération d'enrichissement</b></p>	
<p><b>AUTOCONTROLES</b></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. 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 <a href="https://douane.gouv.fr">https://douane.gouv.fr</a> (téléservice OENO), <b>une déclaration préalable par cuvier de vinification indiquant l'intention d'enrichir la récolte concernée</b>. 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><b>Tenir à jour au cours de chaque opération le registre de chaptalisation avec rigueur</b> (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"> <li>• Période d'utilisation : exclusivement pendant la fermentation (sur moût de raisin)</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enrichissement fractionné autorisé dans la limite de deux ajouts de MCR</li> <li>• Stockage en cuve (pompe à piston nécessaire car liquide visqueux, comportant 65% de matière sèche).</li> <li>• 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).</li> </ul>	
<p>Nb : les dispositions réglementaires communautaires n'interdisent plus la combinaison de plusieurs méthodes d'enrichissement</p>		
DOCUMENTS	<p><b><u>Une déclaration préalable unique</u></b></p>	<p>A transmettre, au plus tard deux jours avant la première opération, une déclaration par site d'enrichissement par voie électronique via <a href="https://douane.gouv.fr">https://douane.gouv.fr</a></p>
	<p><b><u>Un registre de détention de produit enrichissant</u></b></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 <b>depuis</b> 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*



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)

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



**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	

Registre de manipulations

54

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, précision les nom et adresse du destinataire avec le numéro du document d'accompagnement





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