Fédération
des Grands Vins
de Bordeaux

EDITION
OCTOBRE 2020

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 1er 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

I.
ENTREES DE LA VENDANGE

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

PRINCIPE *Règlement (UE) 2018/274, art.13-14-15-18*	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.
	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. *Décret 2012-655, Article 8* *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.* *Dans ce cas, les raisins sont vinifiés :* *a) Soit dans chacune des anciennes exploitations viticoles ;* *b) Soit séparément dans les bâtiments de l'une d'elles ou dans les bâtiments propres à l'exploitation résultant du regroupement.* *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.* 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.
Des comptes distincts doivent être tenus pour :	• 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**
	→ 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).
DELAI D'INSCRIPTION	**Entrées : au plus tard le jour ouvrable suivant celui de la réception** 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.

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

REGISTRE
DE MANIPULATIONS

- <u>Entrées de la vendange</u> –

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

ENTREES DE LA VENDANGE						
Date	**Références des parcelles**			**Catégorie de vin** **(AOC / IGP / VSIG)** Si AOC, mentionner l'appellation la plus restrictive revendicable	**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)	Cépage et couleur du vin			
1	2	3	4	5	6	7
EXEMPLES						
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)

ENTREES DE LA VENDANGE						
Date	**Références des parcelles**			**Catégorie de vin** **(AOC / IGP / VSIG)** Si AOC, mentionner l'appellation la plus restrictive revendicable	**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)	Cépage et couleur du vin			
1	2	3	4	5	6	7

(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)

ENTREES DE LA VENDANGE						
Date	**Références des parcelles**			**Catégorie de vin** **(AOC / IGP / VSIG)** Si AOC, mentionner l'appellation la plus restrictive revendicable	**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)	Cépage et couleur du vin			
1	2	3	4	5	6	7

(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)

ENTREES DE LA VENDANGE						
Date	**Références des parcelles**			**Catégorie de vin** **(AOC / IGP / VSIG)** Si AOC, mentionner l'appellation la plus restrictive revendicable	**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)	Cépage et couleur du vin			
1	2	3	4	5	6	7

(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)

ENTREES DE LA VENDANGE						
Date	**Références des parcelles**			**Catégorie de vin** **(AOC / IGP / VSIG)** Si AOC, mentionner l'appellation la plus restrictive revendicable	**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)	Cépage et couleur du vin			
1	2	3	4	5	6	7

(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)

ENTREES DE LA VENDANGE						
Date	**Références des parcelles**			**Catégorie de vin** **(AOC / IGP / VSIG)** Si AOC, mentionner l'appellation la plus restrictive revendicable	**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)	Cépage et couleur du vin			
1	2	3	4	5	6	7

(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)

ENTREES DE LA VENDANGE						
Date	**Références des parcelles**			**Catégorie de vin** **(AOC / IGP / VSIG)** Si AOC, mentionner l'appellation la plus restrictive revendicable	**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)	Cépage et couleur du vin			
1	2	3	4	5	6	7

(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)

ENTREES DE LA VENDANGE						
Date	**Références des parcelles**			**Catégorie de vin** **(AOC / IGP / VSIG)** Si AOC, mentionner l'appellation la plus restrictive revendicable	**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)	Cépage et couleur du vin			
1	2	3	4	5	6	7

(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)

ENTREES DE LA VENDANGE						
Date	**Références des parcelles**			**Catégorie de vin** **(AOC / IGP / VSIG)** Si AOC, mentionner l'appellation la plus restrictive revendicable	**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)	Cépage et couleur du vin			
1	2	3	4	5	6	7

(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)

ENTREES DE LA VENDANGE						
Date	**Références des parcelles**			**Catégorie de vin** **(AOC / IGP / VSIG)** Si AOC, mentionner l'appellation la plus restrictive revendicable	**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)	Cépage et couleur du vin			
1	2	3	4	5	6	7

(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)

ENTREES DE LA VENDANGE						
Date	**Références des parcelles**			**Catégorie de vin** **(AOC / IGP / VSIG)** Si AOC, mentionner l'appellation la plus restrictive revendicable	**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)	Cépage et couleur du vin			
1	2	3	4	5	6	7

(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)

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