

## REGISTRE DE MANIPULATIONS

# ENTREES DE LA VENDANGE

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

## OBLIGATION TENUE REGISTRES

<p><b>PRINCIPE</b> (réglementations communautaire et nationale)</p> <p>Toute personne 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><b>1°) les manipulations effectuées sur le vin :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) augmentation du titre alcoométrique</li> <li>b) acidification</li> <li>c) désacidification</li> <li>d) l'édulcoration (uniquement IGP et VSIG, interdit pour AOP)</li> <li>e) coupage (application règle des 85/15 pour cépage et/ou millésime)</li> <li>f) embouteillage</li> <li>g) la distillation</li> <li>h) l'élaboration de vins mousseux de toutes catégories, de vins pétillants, de vins pétillants gazéifiés</li> <li>...*</li> <li>k) traitement avec des charbons à usage œnologique</li> <li>l) traitement avec du ferrocyanure de potassium</li> <li>...*</li> <li>p) traitement par électrodialyse ou traitement aux échangeurs de cations pour assurer la stabilisation tartrique du vin ou le traitement par échangeur de cations pour l'acidification</li> <li>q) addition de dicarbonate de diméthyle (DMDC) aux vins</li> <li>r) utilisation de morceaux de bois de chêne dans l'élaboration des vins</li> <li>s) désalcoolisation partielle des vins</li> <li>t) utilisation expérimentale de nouvelles pratiques œnologiques incluant la référence appropriée à l'autorisation donnée par l'Etat membre concerné</li> <li>v) le traitement électromembranaire pour l'acidification ou la désacidification</li> <li>w) la gestion des gaz dissous des vins au moyen de contacteurs membranaires.</li> </ul> <p>rappel : l'obligation d'enregistrement de l'addition d'anhydride sulfureux (SO<sub>2</sub>), 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><b>2°) la détention, les entrées, sorties et utilisations de certains produits œnologiques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) saccharose</li> <li>b) le moût de raisins concentré (uniquement IGP et VSIG, interdit pour AOP)</li> <li>c) moût de raisin concentré rectifié</li> <li>d) produits utilisés pour l'acidification</li> <li>e) produits utilisés pour la désacidification</li> <li>f) Alcools et eaux-de-vie de vin</li> </ul> <p>Ferrocyanure de potassium</p>
	<p><b>3°) tout mouvement d'entrée ou de sortie de l'exploitation des produits vitivinicoles</b></p> <p>Entrées des raisins</p> <p>Registre spécifique entrées / sorties/ dms, (édité par le CIVB et mis à disposition par les services des Douanes)</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...)</p>
<p><b>OBJECTIF</b></p>	<p>Responsabiliser les opérateurs, d'assurer une traçabilité minimale et de permettre un contrôle a posteriori (suppression du visa préalable)</p>

\* lignes supprimées car produits non utilisables en Gironde pour les vins AOC

A NE PAS OUBLIER	<p>Ces registres de détention et 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>
PRESENTATION DES REGISTRES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Les registres doivent être constitués par des feuillets fixes (pas de feuilles volantes dans un classeur) numérotés dans l'ordre dans une série continue</b></li> <li>• <u>Un système informatique 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 <ul style="list-style-type: none"> <li>→ <u>Tolérance</u> : Un viticulteur tenant ses registres au moyen d'un simple tableur informatique est donc amené, pour satisfaire à ces obligations réglementaires, à effectuer une sortie papier puis à la coller dans un cahier au fur et à mesure des opérations afin de se conformer aux obligations réglementaires.</li> </ul> </li> <li>• L'identité de l'opérateur doit être mentionnée sur la page de garde</li> <li>• <b>L'enregistrement doit se faire sans blanc ni rature (si erreur, annulation par une contre-écriture)</b></li> </ul>
LIEU DE DETENTION DES REGISTRES	<p><b>Un registre par entreprise et lieu de détention des produits ou site de manipulations</b></p> <p>Autorisation des Douanes nécessaire pour les registres entrées/sorties de produits vitivinicoles, en cas de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- regroupement au siège de l'entreprise (registre global ou tenue administrative des registres correspondant aux différents sites)</li> <li>- prise en compte de registres informatisés (dans ce cas, les registres informatisés doivent répondre à toutes les exigences réglementaires prescrites)</li> </ul>
DELAIS D'INSCRIPTION	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entrées : au plus tard le jour ouvrable suivant celui de la réception des produits</li> <li>• Sorties : au plus tard le troisième jour ouvrable suivant celui de l'expédition des produits <ul style="list-style-type: none"> <li>- exceptions → inscription mensuelle : expéditions sous CRD (enlèvement mensuel des factures de vente)</li> </ul> </li> <li>• Manipulations : au plus tard le premier jour ouvrable suivant celui de la manipulation, mais le jour même pour les opérations d'enrichissement</li> <li>• Détention produits œnologiques : au plus tard le jour ouvrable suivant celui de la réception ou de l'expédition ; le jour même pour les utilisations</li> </ul>
CLOTURE DES COMPTES	<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>
DELAIS DE DETENTION	<p>Les registres et la documentation relative aux opérations doivent être conservés au minimum six ans après la clôture des comptes</p>

# ENTREES DE LA VENDANGE

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

<p>PRINCIPE Règlement CE 436-2009 (chapitre III)</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><i>Décret 2012-655, Article 8</i> <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> <i>a) Soit dans chacune des anciennes exploitations viticoles ;</i> <i>b) 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 de château (si préexistence 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"> <li>• chaque catégorie de produit viticole (vin, vin mousseux, moût de raisin, MCR...)</li> <li>• chaque vin AOC et produits destinés à être transformés en un tel vin</li> <li>• chaque vin IGP et produits destinés à être transformés en un tel vin</li> <li>• chaque vin de cépage sans IG (VSIG) et produits destinés à être transformés en un tel vin</li> </ul>
	<p>➔ <b>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.</b></p>
<p>DELAI D'INSCRIPTION</p>	<p><b>Entrées : au plus tard le jour ouvrable suivant celui de la réception</b></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>

ENTREES DE LA VENDANGE						
Date 1	Références des parcelles			Catégorie de vin (AOC / IGP / VSIG) Si AOC, mentionner l'appellation la plus restrictive revendicable 5	N° cuve, capacité cuve et nom de château notoire susceptible d'être utilisé (B) 6	Estimation des volumes mis en cuve en kg ou hl (C) 7
	Commune 2	Références cadastrales / Nom du lieu-dit (A) 3	Cépage et couleur du vin 4			
<i>EXEMPLES</i>						
15/09/2015	Naujan-et-Postiac	Les Ombres	Sémillon blanc	AOC Entre-Deux-Mers	12 (200 hl) Château A	180 hl
28/09/2015	Créon	BZ – 22	Merlot N (2) rouge	AOC Bordeaux Supérieur	7 (150 hl) Château B	140 hl
29/09/2015	Créon	AX – 35	Merlot N (2) 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 du second nom de château (si préexistence 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 1	Références des parcelles			Catégorie de vin (AOC / IGP / VSIG) Si AOC, mentionner l'appellation la plus restrictive revendicable 5	N° cuve, capacité cuve et nom de château notoire susceptible d'être utilisé (B) 6	Estimation des volumes mis en cuve en kg ou hl (C) 7
	Commune 2	Références cadastrales / Nom du lieu-dit (A) 3	Cépage et couleur du vin 4			

(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 du second nom de château (si préexistence 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 1	Références des parcelles			Catégorie de vin (AOC / IGP / VSIG) Si AOC, mentionner l'appellation la plus restrictive revendicable 5	N° cuve, capacité cuve et nom de château notoire susceptible d'être utilisé (B) 6	Estimation des volumes mis en cuve en kg ou hl (C) 7
	Commune 2	Références cadastrales / Nom du lieu-dit (A) 3	Cépage et couleur du vin 4			

(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 du second nom de château (si préexistence 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. 05.56.00.22.99 – Fax 05.56.48.53.79  
fgvb@fgvb.fr – www.fgvb.fr