

Les registres de cave sont toujours d'actualité

La tenue des registres de cave permet à tout producteur de vin de répondre aux obligations de traçabilité qui lui incombent. Voici l'essentiel pour être en règle.

par Sigolène Picot (Syndicat général des Côtes du Rhône)
avec la collaboration de la Direccte (Brigade interrégionale
d'enquêtes vins de Paca)

RAPPEL SUR LA TENUE DES REGISTRES

Les registres sont tenus sur les lieux où les produits vitivinicoles sont produits, transformés, détenus, reçus ou expédiés. Ils se présentent sous forme papier ou informatisée. Sous forme papier, les registres doivent être constitués de feuillets fixes numérotés dans une série continue. L'identité du récoltant doit apparaître sur la page de garde. Enfin, les opérations doivent être inscrites chronologiquement, sans surcharge et à l'encre indélébile.

Les registres ainsi que la documentation relative aux opérations qui y figurent doivent être conservés au minimum pendant cinq ans après épuisement des comptes qu'ils contiennent. En outre, le registre d'entrée des raisins est soldé, en sortie, après la transformation des raisins et des moûts, par l'établissement de la déclaration de récolte et de production qui vaut registre d'entrée des vins dans la comptabilité matières.

COMMANDEZ VOS REGISTRES DE CAVE

Les registres de cave sont disponibles au Syndicat général :

- Maison des vins d'Avignon, Tél. 04 90 27 24 24 et/ou Tain l'Hermitage, Tél. 04 75 07 88 83.

Prix : entre 6 et 13 euros TTC selon le modèle.

Registre Apports de vendanges

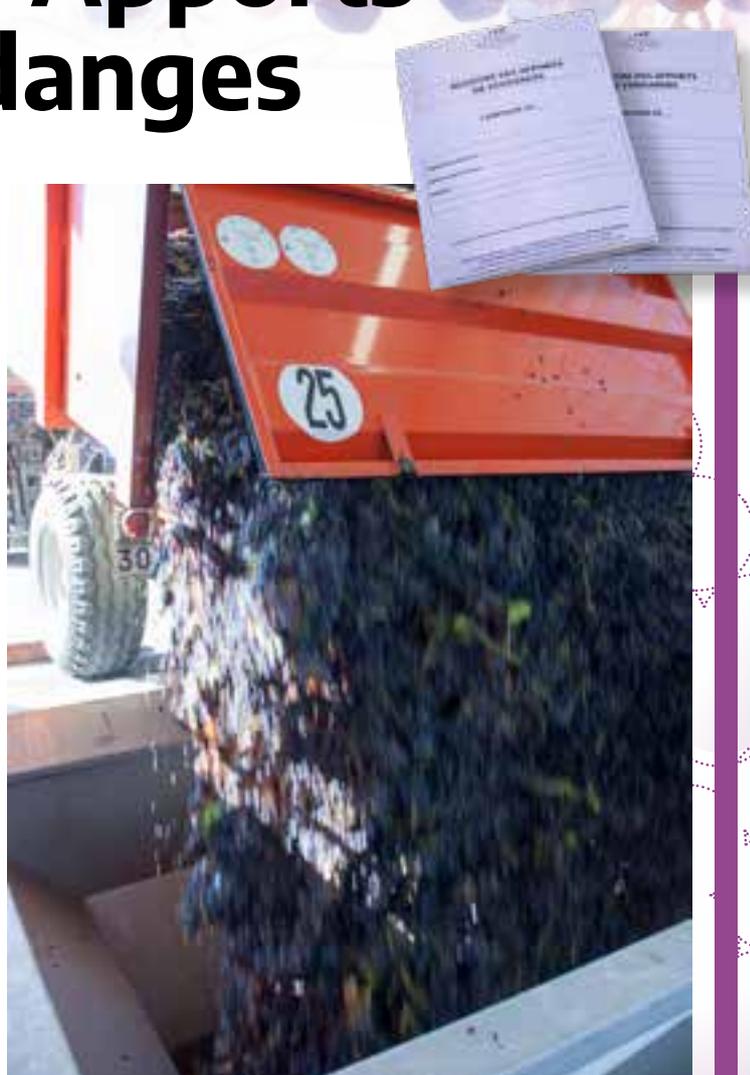
Le registre des apports de vendanges permet de tracer le raisin jusqu'à la première cuve de vinification.

À l'entrée au chai de vinification, tous les produits viticoles, y compris les raisins frais, doivent être enregistrés. Les cahiers d'apport des caves particulières, les listings d'apport des caves coopératives ou les registres d'achat des négociants-vinificateurs peuvent être admis comme registres d'entrée de raisins par les services de contrôle.

Ces documents comportent les mentions permettant d'identifier les caractéristiques de ces raisins et des catégories de vin qui en seront issues, à savoir :

- Leur aptitude à produire un ou plusieurs vins AOP ou IGP ;
- Le cépage si le vin est destiné à être commercialisé avec sa mention (notamment pour les vins IGP ou les Vins sans indication géographique) ;
- La quantité de raisins exprimée en poids ; celle-ci peut être estimée, par exemple, à partir du nombre de comportes ou de cagettes ou de la charge des bennes de machines à vendanger, si l'opérateur ne dispose pas de moyen de pesage.

Dans le cas où des raisins sont issus d'une parcelle apte à la production de plusieurs catégories de vins (par exemple : AOP CDR, IGP et Vins sans indication géographique cépage syrah) et où la destination finale de ces raisins n'est pas déterminée lors de l'entrée en cave, il est possible



de remplacer ou de compléter les caractéristiques des raisins par une référence identifiant la parcelle dont ils sont issus. La référence à la parcelle n'est pas une obligation, sauf exigence particulière d'un cahier des charges de vin à AOP ou IGP.

Dans les caves coopératives, le ticket d'apport est considéré comme une pièce comptable et doit être présenté à tout contrôle. Si les mentions portées sur ce ticket sont librement établies par la cave, il est nécessaire que les poids revendiqués en AOP, IGP ou VSIG soient conformes aux règlements en vigueur. Il en est de même pour les degrés. Cependant, il est admis que les supports papier puissent être remplacés par un système informatique ou par les

éléments appropriés d'une comptabilité moderne sécurisée présentant des garanties équivalentes (c'est-à-dire que l'on ne doit pas pouvoir ajouter ou supprimer a posteriori des écritures sans que la rectification ne reste apparente).

La Brigade interrégionale d'enquêtes vins de Marseille (Biev), ex. Services de la répression des fraudes, peut réaliser des contrôles sur les registres "Apports de vendanges" car cet enregistrement est essentiel pour assurer la traçabilité des apports (certification des vins de cépage, contrôles liés aux revendications en AOP ou IGP, réalité des rendements...), particulièrement pour les producteurs installés dans des exploitations à production dite "mixte".

Registres Entrées/sorties, Conditionnement & Valorisation des sous-produits

1 - Entrées & Sorties

Dans un souci de simplicité, les registres "Entrées/Sorties" et "Conditionnement" sont réunis en un seul et même cahier. Pour tenir compte des demandes de ses adhérents, le Syndicat général a mis en place deux types de registres "Entrées/Sorties" : une version avec un produit par page et une autre version avec 4 produits par page. Ces registres "Entrées/sorties" permettent une gestion par millésime.

Mentions à indiquer

Pour chaque "Entrée" et chaque "Sortie", il doit être mentionné dans les registres :

- La date de l'opération et la quantité réelle en entrée ou en sortie (indication de l'unité de volume dans laquelle la quantité est exprimée : hectolitre, kilo...);
- La référence au document ayant accompagné le transport du produit (document d'accompagnement, facture, bon de livraison...), justifiant l'entrée ou la sortie. Cette référence est constituée par son numéro et la date de son établissement;
- Le produit devra être désigné conformément aux dispositions communautaires et nationales applicables (nom de l'AOP, de l'IGP ou du VSIG) mais également avec mention de la couleur (blanc - rouge - rosé) et toutes les mentions complémentaires qu'il est envisagé de faire figurer sur l'étiquetage (millésime, cépage...);
- Les références aux contrats d'achat soumis au visa de FranceAgriMer pour les

transactions soumises à cette procédure* ;

- Pour les vins d'appellation d'origine, les numéros d'enregistrement des contrats d'achat interprofessionnels* ;
- Les volumes faisant l'objet de mises en réserve ou de sorties échelonnées ;
- Les informations prévues par les décisions, règlements et accords interprofessionnels ;
- Les volumes correspondant à l'engagement de garantie ou au warrant agricole ;
- Le cas échéant, les références aux comptes d'âges ou de vieillissement.

Mouvements à enregistrer en "Entrée"

Le mouvement de chaque produit doit être enregistré selon sa catégorie : AOP, IGP et Vin sans IG et selon son origine.

Pour les AOP (AOC), IGP, les volumes à enregistrer en "Entrées" sont ceux portés en ligne 15 de la Déclaration de récolte et ceux portés en ligne 14 pour les VSIG. Si les volumes portés sur la Déclaration de revendication sont différents de ceux portés sur la DR (inférieurs), une rectification comptable devra être effectuée sur le registre. Il doit être également porté en "Entrée" :

- Les volumes de vins repliés et déclassés ;
- Les volumes de vins réintégrés (après traitement à façon ou relogement), ainsi que ceux faisant suite à des retours de produits.
- Les volumes des vins issus d'assemblage de cépage ou de millésime dans le cadre de la règle dite 85/15 (cf. p. 15).

Délais d'inscription des "Entrées"

Les "Entrées" sont inscrites au plus tard le jour ouvrable qui suit la réception des produits ou du certificat d'agrément.

Mouvements à enregistrer en "Sorties"

- Les volumes expédiés en suspension de droit sous DAE et en droit acquitté sous DSA (ou factures/bons de livraison) ;
- Les bouteilles expédiées sous CRD collectives ou capsules personnalisées ;
- Les sorties en vrac aux particuliers (voir encadré "Vente aux particuliers p 12") ;
- Les volumes consacrés à la dégustation au caveau, la consommation familiale et les échantillons pour analyse ;
- Les volumes déclassés ou repliés (ils doivent également faire l'objet d'une déclaration auprès de l'ODG et de l'OI) ;
- Les volumes ayant fait l'objet d'une non-conformité définitive lors du contrôle "produit" ;
- Les volumes devant faire l'objet d'un traitement à façon ou d'un relogement ;
- Les volumes liés aux pertes exceptionnelles et aux pertes observées au cours des opérations de "fabrication", de "transformation" et de "stockage".

Modalités concernant la valorisation des marcs et des lies

Se reporter au paragraphe 3 "Valorisation des sous-produits".

Délais d'inscription des "Sorties"

- Les sorties sous DAE et DSA sont inscrites au plus tard le

3^e jour après l'expédition ;

- Les sorties de bouteilles sous CRD peuvent être globalisées mensuellement ;
- Les sorties en vrac aux particuliers peuvent être globalisées mensuellement si un journal de vente est tenu parallèlement. À défaut, les inscriptions sont journalières ;
- Les dégustations au caveau, les échantillons pour analyse et les volumes destinés à la consommation familiale peuvent être globalisés mensuellement ;
- Les pertes exceptionnelles (casses, fuites...) sont inscrites au fur et à mesure de leur constatation et doivent être signalées immédiatement au Service des douanes ;
- Les pertes liées aux opérations de "fabrication", de "transformation" et de "stockage" sont inscrites au moment où elles sont constatées ou, au plus tard, à la clôture de l'exercice.

Clôture annuelle des registres vitivinicoles

Le registre des "Entrées/Sorties" doit être clôturé une fois par an, à la date du 31 juillet. À la clôture, le résultat de l'inventaire réalisé doit être transmis à l'administration (DAI/DS).

Il n'est pas obligatoire de tenir un registre par campagne, le même registre papier pouvant être réutilisé d'une campagne sur l'autre.

2 - Conditionnement

Le registre de "Conditionnement" doit être tenu par tout entrepositaire agrée



Modèle avec un produit par page

REGISTRE DES ENTREES / SORTIES : Millésime 2019

■ Désignation des produits AOP, IGP, VSIG ■ Couleur (rouge, blanc, rose)

Côtes du Rhône Rouge

DATE	Nature de l'opération	Références ou justificatifs	Numéros de contrat	Destinataires ou Fournisseurs	Côtes du Rhône Rouge				SOLDE	LIES MARCS
					tit. alcoolique	tit. alcoolique	tit. alcoolique	tit. alcoolique		
22/09	Livraison des marcs	DSA 31402		Distillerie	375,50					
09/12	Entrée	Déclaration de récolte								90000 kg
12/12	Vente	DAE 5125262	Inter Rhône 37-50	ETS Grands Vins				375,50		
16/12	Vente	DAE 5125262	Inter Rhône 37-50	Caveau Rennas	75,00			300,50		
18/12	Vente	DAE 5125263	Inter Rhône 37-50	ETS Grands Vins		2,50		298,00		
30/12	Consommation familiale				25,00			273,00		
30/12	Livraison des lies	DSA 32403		Distillerie				272,75		
27/3	Vente	CDR					0,25	269,00		150 kg
Quantité vendue le 31/12/2019					375,50	100,00	2,50	3,75	269,00	15,00

Quantité vendue le 31/12/2019
CDR Rouge : 30 hl

*AP = Alcool pur



Modèle avec 4 produits par page

REGISTRE DES ENTREES / SORTIES : Millésime 2019

■ Désignation des produits AOP, IGP, VSIG ■ Couleur (rouge, blanc, rose)

Nature de l'opération	Références ou justificatifs	Numéros de contrat	Destinataires ou Fournisseurs	Côtes du Rhône - Château Gala Rouge			CDR Villages - Arles Vieilles Rouges			IGP B4 Rouge			VSIG Rouge			LIES MARCS
				tit. alcoolique	tit. alcoolique	tit. alcoolique	tit. alcoolique	tit. alcoolique	tit. alcoolique	tit. alcoolique	tit. alcoolique	tit. alcoolique	tit. alcoolique	tit. alcoolique		
20/02	Livraison des marcs	DSA 32550	Distillerie	1375,00												56432 kg
09/12	Entrée	Déclaration de récolte														290 kg
12/12	Vente	DAE 5125262	84730019	Carrefour												100 hl
16/12	Vente	DAE 5125263	Inter Rhône 21345	ETS Lamer	300,00											
18/12	Vente	DAE 5125264	Inter Rhône 21345	Maison Mixarin	225,75											
20/02	Vente	DAE 5125264	Inter Rhône 21345	ETS Lamer												
20/03	Déclassement AOP en VSIG				40,00											
27/03	Livraison partielle des lies	DSA 31300	Distillerie													
Quantité vendue le 31/12/2019																

Quantité vendue le 31/12/2019
CDR Rouge : 0 hl

*AP = Alcool pur

qui embouteille des produits vitivinicoles pour son propre compte ou pour le compte d'autrui. Il doit mentionner le nombre de bouteilles remplies, leur contenance, leur numéro de lot et la cuve de tirage. Le conditionnement en Bib doit également figurer dans ce registre-là.

Le nom et l'adresse de l'embouteilleur devront être inscrits lorsqu'il s'agit d'un embouteilleur à façon.

3 - Valorisation des sous-produits

Depuis 2014, la réglementation en matière de valorisation des marcs et des lies a évolué**. Quelle que soit la

voie de valorisation choisie (distillation, livraison à une unité de méthanisation ou de compostage, compostage ou méthanisation sur l'exploitation, épandage des marcs et des lies), vous devez inscrire dans les registres vitivinicoles la destination de vos marcs de raisins et lies de vin, et en cas de distillation, y reporter les informations fournies par le distillateur sur le poids de marcs de raisins et la quantité totale d'alcool obtenu.

Les informations à reporter sur les registres d'entrées et sorties sont les suivantes :

- Les quantités de marcs de raisins et/ou de lies de vin ;
- Leur date de sortie ;

- La ou les voie(s) de valorisation choisie(s) ;
 - Le titre alcoométrique volumique total des lots de marcs de raisins et des lots de lies de vin.
- Pour les marcs de raisins, la quantité inscrite dans le registre est estimée jusqu'à réception du résultat de la pesée des marcs de raisins transmis par le distillateur.

En ce qui concerne le titre alcoométrique volumique total, l'inscription se fait à compter de la réception du résultat de l'analyse du degré ou de la quantité totale d'alcool obtenue transmis par le distillateur.

Par ailleurs, si vous utilisez les registres "Entrées/Sorties" du Syndicat général (registre

rouge et/ou orange), sachez qu'en fin de registre, un tableau "valorisation des sous-produits" a été rajouté pour répondre aux obligations réglementaires. Pour tout renseignement, contactez le Service juridique du Syndicat.

* MENTIONS NON OBLIGATOIRES.

** DÉCRET N° 2014-903 DU 18 AOÛT RELATIF À LA VALORISATION DES RÉSIDUS DE LA VINIFICATION ET ARRÊTÉ DU 18 AOÛT 2014 RELATIF AUX MODALITÉS DE DÉCLARATION ET DE CONTRÔLE DE LA VALORISATION DES RÉSIDUS DE LA VINIFICATION.

Registre **Détention** des produits & Manipulations

Le registre de détention des produits servant aux manipulations et le registre des manipulations sont réunis dans un seul et même cahier.

1 - Détention des produits servant aux manipulations

Ce registre concerne :

- Les produits enrichissants (saccharose, MC, MCR) ;
- Les produits utilisés pour l'acidification et la désacidification ;
- Les alcools et eaux-de-vie de vin.



Les opérations d'enrichissement sont transcrites dans les registres le jour même immédiatement après la fin de l'opération.

Mentions à indiquer

Les Entrepositaires agréés (EA) récoltants qui détiennent, à quelque titre que ce soit, les produits précités doivent faire figurer en "Entrées" et en "Sorties" les mentions suivantes :

En entrée :

- La date d'entrée du produit ;
- Le nom ou la raison sociale, ainsi que l'adresse du fournisseur en se référant, le cas échéant, au document qui a accompagné le transport du produit ;
- La quantité de produit ;
- Pour les moûts concentrés, rectifiés ou non, la zone viticole d'origine des moûts mis en œuvre.

En sortie :

- La date d'utilisation ou de sortie ;
- La quantité de produit ;
- Le cas échéant, le nom ou la raison sociale du destinataire ainsi que son adresse.

Délais d'inscription

Les entrées et sorties des produits sont inscrites au plus tard le jour ouvrable qui suit la réception ou l'expédition, et le jour même en cas d'utilisation dans une même exploitation. Les opérations d'enrichissement sont transcrites dans les registres le jour même, immédiatement après la fin de l'opération.

2 - Manipulations

Les manipulations devant être inscrites dans ce registre sont les suivantes :

- L'augmentation du titre alcoolométrique (ajout de moûts concentrés, rectifiés ou non, saccharose, concentration partielle par évaporation, osmose inverse ou par le froid),
- L'acidification - La désacidification ;
- L'édulcoration/Le coupage ;
- L'élaboration de vins mousseux de toutes catégories, de

vins pétillants, de vins pétillants gazéifiés (un registre spécial peut être ouvert à cet effet) ;

- L'élaboration de vins de liqueur ;
- L'élaboration de moûts de raisins concentrés, rectifiés ou non ;
- Le traitement avec des charbons à usage œnologique/Le traitement avec du ferrocyanure de potassium ;
- L'élaboration de vins vinés ;
- Les autres cas d'adjonction d'alcool ;
- La transformation en un produit d'une autre catégorie, notamment en vin aromatisé ;
- 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 ;
- L'utilisation de morceaux de bois de chêne ;

VENTE AUX PARTICULIERS

En France, la vente de vins à destination des particuliers est dispensée de titre de mouvement si les quantités de produits vendues correspondent au maximum à 90 litres de vin dans des récipients, autres que des bouteilles, de volumes inférieurs ou égaux à 33 litres. Dans ce cas, l'Entrepositaire agréé (EA) récoltant doit délivrer soit un ticket de caisse, soit une facture ou un bon de livraison. Au-delà de 90 l, il faut une facture ou un bon de livraison comportant le nom et l'adresse du destinataire.



REGISTRE DE DETENTION

ENTREES			
Date d'entrée	Fournisseur (nom ou raison sociale et adresse)	Référence du titre de mouvement	Quantité
1/09/2019	Report stocks		50 kg
25/09/2019	Ets Secanne 13 - Port St Louis	202815025	500 kg

DE PRODUIT : SACCHAROSE

SORTIES			
Date d'utilisation ou de sortie	Quantité	Expédition	
		Département (nom ou raison sociale et adresse)	Référence du titre de mouvement
27/09/2019	253 kg		

REGISTRE DE MANIPULATION :

ENRICHISSEMENT		PRODUIT VITI-VINICOLE AVANT MANIPULATION					
Date et Heure de manipulation	N° de la déclaration (nombre unique facultatif)	Fractionnement	Numéro de cuve	Quantité	Nature et Statut	Couleur	Titre alcoométrique volumique total
27/09/19	120	---	25 A	150 hl	CDR Syrah	Rouge	11

AUGMENTATION DU TITRE ALCOOMETRIQUE

PRODUIT UTILISE				PRODUIT OBTENU APRES MANIPULATION			
Nature	Quantité	Numéro de cuve	Teneur en sucre	Numéro de cuve	Quantité	Couleur Nature Statut	Titre alcoométrique volumique total
Saccharose	253 kg	25 A		25 A	15167 HL	CDR Rge	12

- La correction de la teneur en alcool des vins ;
- L'utilisation expérimentale de nouvelles pratiques œnologiques incluant la référence appropriée à l'autorisation donnée par l'état membre concerné ;
- L'addition de dicarbonate de diméthyle (DMDC) ;
- Le traitement électro-membranaire pour l'acidification ou la désacidification ;
- La gestion des gaz dissous des vins au moyen de contacteurs membranaires ;
- Le traitement à l'aide d'une technologie membranaire associée à du charbon actif ;
- L'utilisation de copolymères polyvinylimidazole-polyvinylpyrrolidone ;
- L'utilisation de chlorure d'argent.

Mentions à indiquer

- La manipulation effectuée ainsi que sa date ;

- La nature et la quantité des produits vitivinicols mis en œuvre ;
- La quantité de produit obtenue par la manipulation ;
- La quantité de produit utilisée pour l'augmentation du titre alcoométrique, l'acidification, la désacidification, l'édulcoration et le vinage ;
- La désignation du produit avant et après la manipulation réalisée. Les mentions obligatoires sont celles prévues pour la présentation des produits (dénomination, couleurs, TAV...). Il convient également de faire figurer les mentions complémentaires à la désignation des produits (millésime, cépage, unité géographique plus petite, nom d'exploitation...) pour autant qu'elles figurent ou qu'il est envisagé de les faire figurer dans l'étiquetage ;
- Le numéro de cuve avant et après le traitement ;

- Les quantités et la nature du produit final obtenues.

Délais d'inscription

Les manipulations doivent être mentionnées au plus tard le jour ouvrable suivant celui de la manipulation, à l'exception des opérations

d'enrichissement qui sont transcrites dans les registres le jour même immédiatement après la fin de l'opération. En cas de déclaration préalable unique, la date et l'heure doivent être mentionnées avant le début des opérations dans un registre. 🍷

CAS PARTICULIER : LE REGISTRE DE CUVÉE

Les élaborateurs de vins mousseux et de vins pétillants doivent tenir un registre de cuvée. Il doit être inscrit pour chaque cuvée différentes mentions :

- La date de préparation ;
- La date de tirage pour les vins mousseux de qualité ;
- Le volume de la cuvée ;
- L'indication de chacun des composants de la cuvée, leur volume, leur titre alcoométrique acquis et en puissance ;
- Le volume de liqueur de tirage utilisée ;
- Le volume de liqueur d'expédition ;
- Le nombre de bouteilles obtenues (en précisant le type de vin mousseux exprimé par un terme relatif à sa teneur en sucre résiduel).



LACO | analyse & conseil

Professionnels des filières viti-vinicoles, oléicoles et agroalimentaires, optimisons ensemble la qualité de vos produits, révélons leur personnalité !

Véritable soutien à la production viti-vinicole, LACO vous propose de nombreuses prestations :

✓ CONSEILS ŒNOLOGIQUES

- Un conseil personnalisé
- Des experts, spécialistes des vins de la vallée du Rhône

✓ ANALYSES ŒNOLOGIQUES

- (accréditation COFRAC*)
- Large catalogue, nous consulter

✓ ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

- Exclusivité : vPCR *Brettanomyces*** (PCR cellules vivantes 24H)
- 24H : qPCR levures, bactéries & *Brettanomyces*, Epifluorescence

✓ ANALYSES DES HUILES VÉGÉTALES

- Olives, huiles et corps gras (accréditation COFRAC*)

✓ CONSEILS AGRONOMIQUES

- (Habilité SCA)
- Accompagnement Certification environnementale HVE 1à 3
- Conseil, Conduite du Vignoble (plantation, fumure, rendement,...)

✓ ANALYSES SENSORIELLES

- (accréditation COFRAC*)
- Profils sensoriels (jury expert)
- Tests consommateurs
- Formation de jury

✓ AUDITS & EXPERTISES

- HACCP & Hygiène : auditeur certifié
- Aide à la gestion des effluents vinicoles
- Expertises de caves et de vignobles
- Audits oxygène - Contrôle de bouchons

*accréditation COFRAC n°-0522 - portée disponible sur www.cofrac.fr

LACO Analyse & Conseil

Espace Médicis
147 Rue de l'Escurailler
26790 SUZE-LA-ROUSSE

Tél. : 04 75 97 21 40
www.laco-laboratoire.com
contact@laco-laboratoire.com



Registre de coupage

Pour des raisons de traçabilité, l'assemblage de millésimes doit être mentionné dans le registre des "Entrées/Sorties".

L'assemblage de millésimes ou de cépages exige le respect de certaines obligations, notamment la tenue d'un registre de coupage.

La réglementation communautaire autorise la mention du millésime ou du cépage dans le cas d'assemblage de millésimes ou de cépages, sous réserve que le produit final contienne au moins 85 % du millésime ou du cépage indiqué⁽¹⁾. Dès lors, la référence au millésime ou au cépage présent au moins à

85 % n'est possible que sous le respect notamment des règles suivantes :

- Obligation de tenue d'un registre de coupage ;
- Obligation de suivi sur le registre des "Entrées/Sorties" ;
- Obligation de suivi sur les titres de mouvements et les documents commerciaux

(facture, bon de livraison) des produits ainsi désignés.

Obligation de tenue d'un registre de coupage

L'assemblage de millésimes ou de cépages est une manipulation qui est assimilée, sur le plan communautaire, à un "coupage". Cela suppose,

EXEMPLE DE REGISTRE DE COUPAGE (ASSEMBLAGE DE MILLÉSIMES)

Produits d'origine				
Dates	Désignation des produits	Millésime	Volume mis en œuvre (hl)	Numéro de cuve
11 mars 2020	CDR rouge	2019	100	4
11 mars 2020	CDR rouge	2018	10	7
11 mars 2020	CDR rouge	2017	5	8
11 mars 2020				

Produits assemblés			
Désignation des produits	Millésime	Volume obtenu (hl)	Numéro de cuve
CDR rouge	2019	115	10

au même titre que l'enrichissement, l'acidification, la désacidification... la tenue d'un registre de "coupage" qui doit comporter les mentions suivantes :

- La date de l'opération ;
- La nature ou la désignation des produits faisant l'objet de l'assemblage (ex : CDR régional rouge millésime 2017 et 2018) ;
- La quantité des produits concernés ;
- Le numéro des cuves concernées (c'est-à-dire celui des cuves d'origine et celui de la cuve ayant fait l'objet de l'assemblage).

Ces indications doivent être portées, au plus tard, le jour ouvrable suivant l'assemblage. À titre de rappel, comme pour l'ensemble des registres de cave, ce registre doit :

- Être tenu sur le lieu de stockage des vins ;
- Porter l'identification du vigneron (nom ou raison sociale, adresse et n° de CVI) ;
- Être constitué de feuillets fixes et numérotés ;
- Être servi chronologiquement, sans surcharge et à l'encre indélébile ;
- Être conservé pendant un délai de 6 ans à compter de la date de la dernière opération.

Une obligation de suivi sur le registre des "Entrées/Sorties"

Pour des raisons de traçabilité, l'assemblage de millésimes doit être mentionné dans le registre des "Entrées/Sorties" de la comptabilité matières (date, nature de l'opération et quantité). À titre d'illustration (voir modèle), si l'on assemble 100 hl de CDR rouge 2019 avec 10 hl de CDR rouge 2018 et 5 hl de CDR rouge 2017, il est possible de commercialiser 115 hl de CDR rouge avec la mention du millésime 2019⁽¹⁾.

À cet effet, dans le registre des "Entrées/Sorties", il convient de noter en "Sorties" les volumes 10 hl de 2018 et 5 hl de 2017 et de créditer en "Entrées" le volume de 15 hl pour le millésime 2019.

Une obligation de suivi sur les titres de mouvements et documents commerciaux

La réglementation communautaire prévoit, toujours dans un souci de traçabilité, d'indiquer sur les documents d'accompagnement (DAE) si le vin a fait l'objet d'un assemblage de millésimes ou de cépages ⁽²⁾. En effet, toute manipulation doit être indiquée entre parenthèses immédiatement après l'indication de la zone viticole. En conséquence, il convient de mentionner sur les DAE, le chiffre 7 entre parenthèses après la zone viticole pour les assemblages de cépages, et 8 entre parenthèses après la zone viticole pour les assemblages de millésimes.

Exemple : Pour un Côtes du Rhône méridional auquel on a appliqué la règle des 85/15 sur le millésime, il convient de noter sur le DAE la mention suivante : C II (8) et s'il a été également acidifié C II (2). Enfin, l'indication du millésime ou du cépage doit être précisée dans les documents commerciaux (facture, bon de livraison) des produits ainsi désignés. 🍷

(1) L'ÉTIQUETAGE DES VINS D'APPELLATION D'ORIGINE, DES IGP ET DES VINS SANS IG PEUT COMPORTER, À TITRE DE MENTION FACULTATIVE, L'INDICATION DU MILLÉSIME, À CONDITION QU'AU MOINS 85 % DES RAISINS UTILISÉS POUR LA FABRICATION DES PRODUITS AIENT ÉTÉ RÉCOLTÉS PENDANT L'ANNÉE CONSIDÉRÉE. L'ÉTIQUETAGE DES VINS IGP OU DES VINS SANS IG PEUT COMPORTER, À TITRE DE MENTION FACULTATIVE, L'INDICATION D'UNE SEULE VARIÉTÉ DE RAISINS DE CUVE DANS LA MESURE OÙ LES PRODUITS CONCERNÉS SONT ISSUS À 85 % AU MOINS DE CETTE VARIÉTÉ. L'EMPLOI DU NOM DE DEUX VARIÉTÉS IMPOSE UN PRODUIT ISSU À 100 % DE CES VARIÉTÉS. CELLES-CI SERONT MENTIONNÉES SUR L'ÉTIQUETTE PAR ORDRE DÉCROISSANT DE LA PROPORTION UTILISÉE ET DE MÊME DIMENSION DE CARACTÈRE D'ÉCRITURE. POUR LES PRODUITS BÉNÉFICIAIRES D'UNE AOP OU D'UNE IGP, IL CONVIENT AVANT TOUTE TENTATIVE D'ASSEMBLAGE DE CÉPAGES DE S'ASSURER DU RESPECT DU CAHIER DES CHARGES CONCERNÉ.

(2) TOUTEFOIS, CETTE RÉGLEMENTATION N'IMPOSE PAS DE PRÉCISER LE POURCENTAGE DE L'ASSEMBLAGE.

Registre VCI

(Volume complémentaire individuel)

La mise en place du VCI requiert la tenue d'un registre spécifique.

Depuis 2015, le dispositif du Volume complémentaire individuel (VCI) a été mis en place pour les AOC Côtes du Rhône rouges et Côtes du Rhône Villages rouges.

Ce dispositif jouant à la fois le rôle d'assurance récolte et d'assurance qualité est reconduit

en 2019 pour ces mêmes appellations.

Un article spécifique sur le fonctionnement du VCI paraîtra, comme chaque année, en octobre dans *Le Vigneron des Côtes du Rhône*.

Bien que géré collectivement par l'ODG, la mise en œuvre du VCI est volontaire (non obligatoire) et sa gestion est individuelle. La constitution et l'utilisation du VCI sont en effet de la seule responsabilité de l'exploitant. Aussi, si un exploitant décide de constituer un

VCI, il doit notamment suivre les volumes sur un registre spécifique ainsi que sur ses déclarations récapitulatives mensuelles (DRM).

À cet effet, le Syndicat propose un modèle (avec fiche explicative) de registre spécifique au VCI (fichier Excel, voir ci-dessous) intégrant les contrôles liés à la réglementation. 

+ D'INFOS

Serge Verdu, Tél. 04 90 27 24 27
s.verdu@syndicat-cotesdu
rhone.com

IMPORTANT

Pour la récolte 2019, sur la demande du Syndicat, les plafonds VCI ont été relevés :

CDR : 9 hl/ha par an avec un stock maximal de 25 hl/ha.

CDR Villages sans nom : 6 hl/ha par an avec un stock maximal de 22 hl/ha.

CDR Villages avec nom : 4 hl/ha par an avec un stock maximal de 20 hl/ha.

Cette année aussi, la demande adressée à l'Inao reprend ces volumes. Nous vous tiendrons informés très prochainement de sa décision.



REGISTRE VCI - AOC CÔTES DU RHÔNE RGE

Date enregistrement : 10/12/2019

Nom opérateur : DOMAINE DE L'ENCLAVE (GFA)

N° CVI : 8413812345

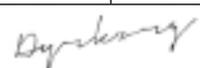
Adresse : 5, ROUTE DE BEAUME DE TRANSIT

CP : 84600 Commune : VALREAS

			Année 2015	Année 2016	Année 2017	Année 2018	Année 2019
Etat des lieux de la production de VCI	1	Volume de VCI max (en hl/ha)	5,0	5,0	0,0	9,0	9,0
	2	Surface DR (en ha)	Ligne 4 DR	10,0000	10,0000	10,0000	10,0000
	3	Volume net total (en hl)	Ligne 15 DR	510,00	510,00	440,00	510,00
	4	Volume VCI total (en hl)	Ligne 19 DR	50,00	25,00	0,00	65,00
Usage du VCI	5	Report du VCI en stock		50,00	75,00	5,00	70,00
	6	Stock VCI maxi autorisé	150,00	150,00	150,00	250,00	250,00
	7	VCI détruit		0,00	0,00	0,50	0,00
	8	VCI en complément de DR		0,00	70,00	0,00	0,00
	9	VCI de substitution qualitative		0,00	0,00	0,00	0,00
	10	VCI rafraîchi		50,00	5,00	5,00	70,00
VCI en réserve	11	Stock de VCI	50,00	75,00	5,00	7000	155,00
Lieu de stockage du VCI (s'il n'est pas sur l'exploitation) :							
N° de la ou des cuve(s)			C01	C01-C04	C12	C01-C04	C01-C04

À : Valréas

Le 13 / 12 / 2019

Signature 

AUTO-CONTRÔLES

		2015	2016	2017	2018	2019
12	Rendement VCI net année N	5,0	2,5	0,0	6,5	8,5
13	Rendement VCI autorisé / HA	5,0	5,0	0,0	9,0	9,0
Rendement conforme ?		Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
14	Volume VCI maximum cumulé autorisé / HA	15	15	15	25	25
15	Volume VCI cumulé à l'hectare	5,00	7,50	0,50	7,00	15,50
VCI cumulé conforme ?		Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
16	Volume à détruire au plus tard l'année suivante au 15 décembre	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Contrôle utilisation du VCI n-1		Ok	Ok	Ok	Ok	Ok
17	Rendement AOC max / Ha	51,00	51,00	51,00	51,00	51,00
Contrôle rendement récolte ?		Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
Contrôle rendement récolte + VCI ?		Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme