

REGISTRE DE CAVE

Ce registre unique regroupe les informations suivantes qui doivent figurer dans des registres au sens de la réglementation en vigueur :

- les entrées de vendanges,
- les produits concernés à la fois par un registre de détention et d'utilisation : enrichissement, acidification et désacidification,
- les entrées/sorties des vins,
- le coupage (utilisation de la règle du 85/15),
- les assemblages des vins enrichis et non enrichis dépassant le titre TAV maximum
- le conditionnement et l'identification des lots,

EXPLOITATION	N° CVI/EVV : . . / . . . /
	Adresse (*) :

EXPLOITANT	N° SIRET : . . . - . . . -
	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 six ans après la clôture des comptes.

NATURE DES REGISTRES

<p>PRINCIPE</p> <p><i>DA n° 01-006 du 3 Janvier 2001 (BOD n° 6481 du 16 Janvier 2001)</i></p>	<p>Aucun modèle n'est imposé pour les registres. Ils n'ont pas à être cotés ni paraphés par l'administration.</p>
	<p><u>Tenue manuelle</u> : les registres sont constitués de feuillets fixes, numérotés dans une série continue. L'identité de l'entrepositaire doit apparaître sur la page de garde. Les mentions ne peuvent pas être faites au crayon de papier ni par aucun autre moyen facilement effaçable ; les différentes mentions doivent être enregistrées sans blanc ni rature, toute erreur ne pouvant être annulée que par une contre-écriture</p> <p><u>Tenue informatisée</u> : les registres peuvent être totalement ou partiellement informatisés à condition d'utiliser un logiciel comportant un « compteur d'enregistrement des entrées d'informations ». Ce compteur est un élément de sécurité informatique : il délivre notamment les références de chaque mouvement dans une comptabilité matières et ne doit pas permettre une modification a posteriori d'une ligne (en version papier, par exemple, si une écriture est fautive, elle reste écrite, peut être barrée et contre-écrite en rouge, c'est la même idée : garder trace et ne pas librement modifier).</p> <p>La tenue informatisée de certains registres n'exclut pas la tenue manuelle de tout ou partie de ces registres.</p>

SOMMAIRE

registres

I. ENTREES DE LA VENDANGE	4
II. REGISTRE DE VINIFICATION : DETENTION ET MANIPULATION	
II.A. ENRICHISSEMENT par sucrage à sec (chaptalisation)	10
II.B. ACIDIFICATION /DESACIDIFICATION	14
III. ENTREES ET SORTIES DES VINS	17
IV. COUPAGE - APPLICATION REGLE DU 85/15	23
. Cépages	
. Millésimes	
V. REGISTRE DES ASSEMBLAGES DES VINS ENRICHIS ET DES VINS NON ENRICHIS DEPASSANT LE TITRE TAV MAXIMUM	28
VI. CONDITIONNEMENT /IDENTIFICATION DES LOTS	30

REGISTRE DE MANIPULATIONS

I. - ENTREES DE LA VENDANGE -

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

<p>PRINCIPE</p> <p><i>Règlement (UE) 2018/274, art.13-14-15-18</i></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><u>Décret 2012-655, Article 8</u> 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.</p>
	<p>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).</p>
<p>DELAJ D'INSCRIPTION</p>	<p>Entrées : au plus tard le jour ouvrable suivant celui de la réception</p> <p><u>Exception</u> : 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>

I. - ENTREES DE LA VENDANGE-

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)	N° cuve, capacité cuve et mention valorisante (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			

(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) Mention valorisante (ex : clos)

(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)	N° cuve, capacité cuve et mention valorisante (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			

(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) Mention valorisante (ex : clos)

(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)	N° cuve, capacité cuve et mention valorisante (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			

(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) Mention valorisante (ex : clos)

(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)	N° cuve, capacité cuve et mention valorisante (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			

(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) Mention valorisante (ex : clos)

(C) compter 130 kg de vendange pour obtenir 1 hl de vin clair (150 kg pour les vins mousse)

II.

REGISTRE DE VINIFICATION : DETENTION ET MANIPULATIONS

II.A. ENRICHISSEMENT par sucrage à sec (chaptalisation)

<p style="text-align: center;">PRINCIPE</p> <p><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 et IGP Règlement communautaire UE-1308-2013</i></p> <p>Autorisation pour la récolte concernée par arrêté du préfet de région.</p>	<p style="text-align: center;">Richesse minimale en sucre des raisins</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 et/ou de l'IGP.</p>
	<p style="text-align: center;">Taux de conversion (quantité de sucre naturel ou apporté pour obtenir 1 degré d'alcool)</p>	<p>Concernant les prélèvements de maturité avant vendanges, le taux de conversion richesse en sucre / TAVP utilisé pour tous les vins est de 16,83 g/l pour 1% vol (cf. circulaire ministérielle du 16 juillet 2014) 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 style="text-align: center;">Titre alcoométrique volumique naturel moyen minimum</p>	<p>Ce seuil minimum s'applique à la moyenne des vins d'une catégorie donnée pour la couleur considérée, à condition que les raisins récoltés respectent la teneur minimale en sucres</p>
	<p style="text-align: center;">Titre alcoométrique maximum après enrichissement</p>	<p>Ce seuil s'applique aux contenants ayant fait l'objet d'un enrichissement. 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 (cf registre page 28 : assemblage des vins enrichis et des vins non enrichis).</p>
<p style="text-align: center;">FRACTIONNEMENT POSSIBLE <i>Arrêté du 10 octobre 2012</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • règle générale : augmentation du titre alcoométrique en une seule opération • enrichissement AOC : fractionnement possible pour tous les procédés d'enrichissement, et limité à deux fois si utilisation de MCR • enrichissement IGP et VSIG par sucrage à sec : en trois fois • enrichissement IGP et VSIG par concentration, MC ou MCR : en deux fois 	
<p style="text-align: center;">TENUE REGISTRES</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 style="text-align: center;">A NE PAS OUBLIER</p>	<p>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.</p>	
<p style="text-align: center;">DELAI D'INSCRIPTION</p>	<p>Le jour même de l'opération d'enrichissement</p>	
<p style="text-align: center;">AUTOCONTROLES</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>	
<p style="text-align: center;">NORMES D'UTILISATION ET DE CONVERSION DU SUCRE</p>	<p>Pour chaque catégorie (AOC, IGP et VSIG), le degré minimum moyen naturel doit être atteint, sur l'ensemble de la récolte. Les normes d'enrichissement figurent dans l'arrêté du préfet de région pour la récolte en cours.</p>	

ENTREE DU SUCRE (Saccharose) DELAIS INSCRIPTION	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. La facture et/ou le bon de livraison doivent être conservés et présentés en cas de contrôle. Inscrire les entrées au plus tard le jour suivant la réception du produit enrichissant. Inscrire les utilisations le jour même.	
FORMALITES DE MISE EN OEUVRE DE LA CHAPTALISATION	<u>Avant-veille du jour prévu pour la première opération de chaptalisation</u>	Transmettre via https://douane.gouv.fr (téléservice OENO), <u>une</u> déclaration préalable indiquant l'intention d'enrichir la récolte concernée.
	<u>Pendant vendanges</u>	Tenir à jour au cours de chaque opération le registre de chaptalisation (quantité de sucre utilisé, volumes de moûts mis en œuvre, poids de sucre utilisé).

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

SUCRES DETENUS			MISE EN ŒUVRE DES SUCRAGES						RECOLTE (année)			
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				

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				

II.B.

ACIDIFICATION /DESACIDIFICATION

Délai d'inscription : au plus tard le premier jour ouvrable suivant celui de la manipulation

		ACIDIFICATION	DESACIDIFICATION
DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES <i>(annexe V, sous C du règlement 1308/2013)</i>		Les raisins frais, le moût de raisins, le moût de raisins partiellement fermenté, le vin nouveau encore en fermentation et le vin peuvent faire l'objet en zone viticole B : <ul style="list-style-type: none"> ▪ d'une désacidification ; ▪ d'une acidification 	
DECLARATION OBLIGATOIRE (déclaration valable pour la campagne viticole en cours)		Par voie électronique via https://douane.gouv.fr (téléservice OENO) dans les 48 H suivant la première manipulation	
TECHNIQUES ET PRODUITS UTILISABLES		- acide L(+) tartrique, - acide L-malique, - acide D, L-malique ou acide lactique	- tartrate neutre de potassium, - bicarbonate de potassium, - carbonate de calcium, - tartrate de calcium, - acide L(+) tartrique, - préparation homogène d'acide tartrique et de carbonate de calcium en proportions équivalentes et finement pulvérisée
		Sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié : <ul style="list-style-type: none"> - traitement électromembranaire - traitement par échangeurs de cations 	
LIMITES EN ZONE B	<u>Produits en cours de fermentation alcoolique et sur vin</u>	- acidification au maximum de + 4 g/l en acide tartrique, soit +53.3 méq/l	- désacidification au maximum de - 1 g/l en acide tartrique, soit - 13,3 méq/l
	Mise en œuvre avant le 16 Mars suivant la récolte pour les produits en cours de fermentation et toute l'année sur vins finis		
	<u>Exclusions</u>	Impossible sur un même produit : <ul style="list-style-type: none"> - acidification et enrichissement, - acidification et désacidification. 	
	<u>Lieu</u>	Dans l'entreprise de vinification et dans la zone de production.	
	<u>Autocontrôles</u>	En application des dispositions de l'art. L.411-1 du code de la consommation, l'opérateur est tenu de s'assurer du respect de ces limites et de justifier des contrôles effectués (bulletins d'analyses) en cas de vérification.	

II.B.

ACIDIFICATION /DESACIDIFICATION

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

ENTREE PRODUIT				UTILISATION PRODUIT						
Date	Nature	Quantité	Origine interne / Fournisseur (A)	Date	N°cuve	Volume	DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur...)	Produit utilisé	Quantité produit utilisée	Observations

(A) : Préciser « Stock au 31/07/.. » (si origine interne) ou Nom et adresse du fournisseur avec le numéro du document d'accompagnement

III.

- ENTREES ET SORTIES DES VINS -

PRINCIPE	Les entrepositaires agréés doivent tenir une comptabilité matières pour chaque entrepôt fiscal suspensif des droits d'accises.
DEFINITION	Comptabilité matières : Ensemble des comptes de gestion (registres, états, documents, ...) administratifs et/ou commerciaux permettant de retracer les opérations relatives aux productions, transformations et mouvements des produits soumis à accises, tant en suspension de droits d'accises d'une part qu'en droits acquittés d'autre part (cette dernière obligation n'est faite qu'aux entrepositaires agréés négociants).
PRODUITS CONCERNES	Les vins et autres produits viti-vinicoles
DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES ET TECHNIQUES <i>Règlement 436/2009, art. 36</i>	Les personnes physiques ou morales ainsi que les groupements de personnes qui détiennent, à quelque titre que ce soit, pour l'exercice de leur profession ou à des fins commerciales, un produit vitivinicole, sont soumis à la tenue de registres indiquant en particulier les entrées et les sorties de ce produit.

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

REGISTRE DES ENTREES

OPERATION		TYPES de VINS - VOLUME (HL)				DETAIL par CATEGORIE DE PRODUIT (B)												
DATE	NATURE (A)	AOC	IGP	VSIG	TOTAL													

(A) : S = STOCKS , R = RECOLTE, D = DECLASSEMENT, X = AUTRES
 (B) : détails par catégorie de produit et autres informations complémentaires (Réserve Interprofessionnelle, VCI le cas échéant etc)

REGISTRE DES SORTIES

OPERATION		TYPES de VINS - VOLUME (HL)				DETAIL par CATEGORIE DE PRODUIT (B)											
DATE	NATURE (A)	AOC	IGP	VSIG	TOTAL												

(A) : V = VENTE, D = DECLASSEMENT, X = AUTRES

(B) : détails par catégorie de produit et autres informations complémentaires (Réserve Interprofessionnelle, VCI le cas échéant etc)

REGISTRE DES SORTIES

OPERATION		TYPES de VINS - VOLUME (HL)				DETAIL par CATEGORIE DE PRODUIT (B)												
DATE	NATURE (A)	AOC	IGP	VSIG	TOTAL													

(A) : V = VENTE, D = DECLASSEMENT, X = AUTRES

(B) : détails par catégorie de produit et autres informations complémentaires (Réserve Interprofessionnelle, VCI le cas échéant etc)

REGISTRE DES SORTIES

OPERATION		TYPES de VINS - VOLUME (HL)				DETAIL par APPELLATION (B)										
DATE	NATURE (A)	AOC	IGP	VSIG	TOTAL											

(A) : V = VENTE, D = DECLASSEMENT, X = AUTRES
 (B) : détails par catégorie de produit et autres informations complémentaires (Réserve Interprofessionnelle, VCI le cas échéant etc)

REGISTRE DES SORTIES

OPERATION		TYPES de VINS - VOLUME (HL)				DETAIL par APPELLATION (B)											
DATE	NATURE (A)	AOC	IGP	VSIG	TOTAL												

(A) : V = VENTE, D = DECLASSEMENT, X = AUTRES
 (B) : détails par catégorie de produit et autres informations complémentaires (Réserve Interprofessionnelle, VCI le cas échéant etc)

IV. REGISTRE DE COUPAGE application règle 85/15

Délai d'inscription : au plus tard le premier jour ouvrable suivant celui de la manipulation

<p>DEFINITION (art. 7 Rt CE n°606/2009)</p>	<p>La réglementation communautaire définit le coupage comme étant : le mélange des vins ou des moûts de différentes provenances, de différentes variétés de vigne, de différentes années de récolte ou de différentes catégories de vin ou de moût.</p>
<p>TENUE REGISTRE (ar. 29 Rt délégué (UE) 2018/273)</p>	<p>Pour tous les coupages, la réglementation impose la tenue d'un registre de manipulation retraçant les opérations effectuées.</p> <p>L'inscription dans ce registre de tous les assemblages de cépages ou de millésimes est obligatoire, que les cépages ou les millésimes soient revendiqués ou non par la suite dans les étiquetages des vins.</p>
<p>REGLEMENTATION (art. 61 et 62 Rt (UE) n°607/2009 + décret n°2012-655)</p>	<p>La réglementation communautaire permet depuis 2002 à tout viticulteur d'utiliser la règle dite « des 85/15 » pour le millésime ou le cépage, sous réserve que le cahier des charges de l'AOC concernée ne contienne pas d'indication contraire.</p>
<p>CONDITIONS D'UTILISATION POUR LES CEPAGES</p> <p style="text-align: center;">VII.A.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Si un seul nom de cépage est étiqueté, celui-ci doit composer au moins 85% du vin concerné • Si deux ou plusieurs noms de cépages sont allégués, le vin doit alors être issu à 100% des cépages mentionnés, à citer par ordre décroissant de la proportion utilisée et en caractères de même dimension (l'assemblage ne peut pas être composé de cépages non mentionnés sur l'étiquette) <p>nb : la mention de plusieurs cépages implique que chacun d'entre eux représente au moins 15% de l'assemblage</p>
<p>CONDITIONS D'UTILISATION POUR LE MILLESIME</p> <p style="text-align: center;">VII.B.</p>	<p>Le millésime peut être utilisé dès lors que le lot de vin est issu au moins à 85% de l'année de récolte concernée ; à condition toutefois de pouvoir prouver que la règle des « 85/15 » est respectée, notamment à partir des différents registres.</p> <p>Pour les AOC et les IGP :</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'assemblage de deux millésimes ne peut donc se faire <u>qu'après revendication de chaque vin</u> faisant l'objet de l'assemblage (un vin non encore revendiqué n'est pas encore considéré comme un vin AOC ou IGP et ne peut donc pas être assemblé avec un lot AOC IGP) • toutes les dispositions du cahier des charges de l'AOC doivent en outre être respectées : dates d'élevage, de sortie des chais, de mise en marché à destination du consommateur, etc.
<p>Pour les vins de France, la mention du nom de cépage et du millésime nécessite l'obtention d'un numéro d'agrément par opérateur et la certification du volume en question. Ces démarches sont à faire auprès des services de France Agrimer par téléprocédure (https://portailweb.franceagrimer.fr/).</p>	

IV. REGISTRE DE COUPAGE application règle 85/15

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

CEPAGE

DATE	PRODUITS AVANT MANIPULATION						PRODUIT APRES MANIPULATION				
	Cuve de départ	DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, IGP, VSIG, couleur, millésime et/ou cépage)	Volume de départ	Contenant ajouté	Volume	DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, IGP, VSIG, couleur, millésime et/ou cépage)	Cuve d'arrivée	DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, IGP, VSIG, couleur, millésime et/ou cépage)	Volume d'arrivée	Concerné par règle 85/15	
										Oui	Non
<i>EXEMPLE</i>											
15 Janvier 2020	Cuve 101	IGP Val de Loire 2019 Sauvignon	80 hl	Cuve 102	10 hl	IGP Val de Loire 2019 Chardonnay	Cuve 301	IGP Val de Loire 2019 Savignon	90 hl	X	

MILLESIME

DATE	PRODUITS AVANT MANIPULATION						PRODUIT APRES MANIPULATION				
	Cuve de départ	DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, IGP, VSIG, couleur, millésime et/ou cépage)	Volume de départ	Contenant ajouté	Volume	DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, IGP, VSIG, couleur, millésime et/ou cépage)	Cuve d'arrivée	DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, IGP, VSIG, couleur, millésime et/ou cépage)	Volume d'arrivée	Concerné par règle 85/15	
										Oui	Non
	<u>EXEMPLE</u>										
15 Janvier 2020	Cuve 101	AOC Chinon 2019	80 hl	Cuve 102	10 hl	AOC Chinon 2018	Cuve 301	AOC Chinon 2019	90 hl	X	

MILLESIME

DATE	PRODUITS AVANT MANIPULATION						PRODUIT APRES MANIPULATION				
	Cuve de départ	DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, IGP, VSIG, couleur, millésime et/ou cépage)	Volume de départ	Contenant ajouté	Volume	DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, IGP, VSIG, couleur, millésime et/ou cépage)	Cuve d'arrivée	DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, IGP, VSIG, couleur, millésime et/ou cépage)	Volume d'arrivée	Concerné par règle 85/15	
										Oui	Non
	<i>EXEMPLE</i>										
15 Janvier 2020	Cuve 101	AOC Chinon 2019	80 hl	Cuve 102	10 hl	AOC Chinon 2018	Cuve 301	AOC Chinon 2019	90 hl	X	

DATE	AOC	CUVES DE DEPART				CUVE(S) D'ARRIVEE		
		NUMERO DE CUVE	VOLUME	TAV	TAUX D'ENRICHISSEMENT	NUMERO DE CUVE	VOLUME	TAV*

* Méthode de calcul TAV assemblage: $(\text{Volume lot 1} \times \text{TAV 1}) + (\text{Volume lot 2} \times \text{TAV 2}) + \dots / \text{Volume lot assemblage}$

VI. REGISTRE CONDITIONNEMENT ET IDENTIFICATION DES LOTS

Délai d'inscription : au plus tard le premier jour ouvrable suivant celui de la manipulation

<p>RAPPEL DE LA REGLEMENTATION GENERALE</p>	<p>Le Règlement délégué (UE) 2018/273 et le Règlement d'exécution (UE) 2018/274 - relatifs aux autorisations de plantations de vigne, au casier viticole, aux documents d'accompagnement, à la certification, au registre des entrées et sorties et aux déclarations obligatoires (complétant les textes communautaires précédents) - rappellent que les opérateurs doivent récapituler sur des registres les mouvements d'entrées et sorties des produits vitivinicoles de leurs exploitations, ainsi que les manipulations effectuées sur leurs vins. Parmi celles-ci, figure l'embouteillage ou le conditionnement (dans le cas des outres à vin, « BIB »).</p> <p><u>Principes à retenir</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un registre par site où les produits vinicoles sont détenus. - Les écritures doivent être passées au plus tard le premier jour ouvrable suivant celui de la manipulation.
<p>DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES ET TECHNIQUES</p> <p><i>Directive n°2011/91/UE</i></p> <p><i>Art R.412-3 du Code de la Consommation</i></p>	<p><u>Identification des lots</u></p> <p>La <i>Directive n°2011/91/UE</i> du 13 décembre 2011 oblige à identifier le lot auquel appartient une denrée alimentaire. Les conditions d'application figurent dans les articles R.412-3 à R.412-6 du Code de la Consommation.</p> <p>Le numéro de lot doit figurer de façon visible, lisible et indélébile sur l'emballage (bouteille ou BIB). Il peut donc être porté sur un endroit quelconque du récipient, c'est-à-dire en dehors du champ visuel dans lequel figurent les autres mentions obligatoires : verre lui-même, étiquette, contre-étiquette, collerette ou jupe de la capsule (mais en aucun cas sur la partie de capsule réservée aux mentions fiscales).</p> <p><u>Numéro de lot</u></p> <p>L'article R.412-3 du Code de la Consommation définit le lot comme étant « <i>un ensemble d'unités de vente d'une denrée alimentaire qui a été produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances identiques</i> ». L'indication du lot est déterminée et apposée par le producteur (ou par le conditionneur) ou par le premier vendeur établi à l'intérieur de la communauté, sous sa responsabilité.</p> <p>Toute latitude est laissée aux professionnels quant aux modalités d'indication du lot, celle-ci pouvant être constituée de chiffres et/ou de lettres. Chacun doit donc adopter la méthode qu'il estime la mieux adaptée.</p> <p>Les numéros de lot seront précédés dans tous les cas de la lettre « L » (=lot) du fait de la confusion possible avec d'autres mentions figurant sur l'étiquetage. Un numéro, une fois attribué, ne peut plus l'être par la suite.</p>

DATE de L'OPERATION	QUALITE DU VIN (A)	Volume hl	IDENTI- FICATION du LOT	BOUTEILLES			NOM de l'EMBOUTEILLEUR (s'il y a lieu)
				CONTEN.	NOMBRE	VOL. TOT	

(A) : Préciser le nom de l'AOC, de l'IGP ou indiquer vins sans IG

DATE de L'OPERATION	QUALITE DU VIN (A)	Volume hl	IDENTI- FICATION du LOT	BOUTEILLES			NOM de l'EMBOUTEILLEUR (s'il y a lieu)
				CONTEN.	NOMBRE	VOL. TOT	

(A) : Préciser le nom de l'AOC, de l'IGP ou indiquer vins sans IG

DATE de L'OPERATION	QUALITE DU VIN (A)	Volume hl	IDENTIFICATION du LOT	BOUTEILLES			NOM de l'EMBOUTEILLEUR (s'il y a lieu)
				CONTEN.	NOMBRE	VOL. TOT	

(A) : Préciser le nom de l'AOC, de l'IGP ou indiquer vins sans IG