

Note réglementaire sur l'acidification

Y-a-t-il besoin d'une autorisation pour acidifier ?

L'acidification est autorisée dans la zone CII (zone méridionale des Côtes du Rhône) mais aussi dans la zone CI (zone septentrionale des Côtes du Rhône). Elle ne nécessite donc pas d'autorisation spécifique de la DGCCRF. Une simple déclaration suffit.

Quelle déclaration est à réaliser ?

Depuis le 1er janvier 2017, les déclarations d'acidification, de désacidification, d'enrichissement ou de concentration des vins doivent être souscrites par voie électronique. En cas d'acidification, une déclaration doit donc être effectuée par le biais de la téléprocédure via le site Prodouane de la rubrique OENO.

Pour accéder aux services de Prodouane (et donc à la rubrique OENO), vous devez demander votre habilitation à votre Centre viticulture de rattachement qui vous communiquera identifiant et mot de passe. La téléprocédure est à effectuer au plus tard le deuxième jour suivant la première opération.

La déclaration est valable pour l'ensemble des opérations d'acidification de la campagne.

A noter que la déclaration sur papier libre par voie postale ou par courrier électronique auprès de la DIRECCTE n'est plus possible.

Quels registres faut-il tenir ?

Les registres doivent être tenus à l'encre indélébile sur les lieux de détention et de manipulation des produits.

Des modèles de registres sont proposés par le Syndicat des Côtes du Rhône. Vous pouvez en bénéficier en contactant par mail g.ghilini@syndicat-cotesdurhone.com ou par téléphone au 04 90 27 24 24.

Chaque année, le magazine Le Vigneron des Côtes du Rhône publie un dossier complet sur les registres de cave dans son édition de septembre (expédition aux abonnés le 3 septembre 2019).

a) Le registre de détention doit indiquer :

En entrée :

- 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 ;
- La date d'entrée du produit.

En sortie :

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

Ce registre de détention doit permettre de connaître les quantités détenues par l'opérateur. Ainsi, toutes les utilisations doivent y être inscrites, notamment les utilisations dans le but d'affranchissement des cuves.

b) Le registre de manipulation doit indiquer :

- La date de l'opération ;
- La nature et la quantité des produits vitivinicoles mis en œuvre ;
- La quantité de produit obtenue par la manipulation ;
- La quantité de produit utilisée pour l'acidification ;
- La désignation du produit avant et après la manipulation réalisée. Les mentions obligatoires sont celles prévues pour la présentation des produits : dénomination, couleur, TAV ;
- Le numéro de la cuve avant et après le traitement ;
- Les quantités et la nature du produit final obtenu.

Quel est le délai d'inscription dans les registres ?

a) Pour le registre de détention, les écritures d'entrée et de sortie doivent être passées, au plus tard, le jour ouvrable suivant celui de la réception ou de l'expédition et, pour les utilisations, le jour même de l'utilisation.

b) Pour le registre de manipulation, les opérations d'acidification sont transcrites au plus tard le jour ouvrable suivant celui de la manipulation.

Quel produit utilisé et à quel stade de la vinification ?

Les produits autorisés sont notamment l'acide L(+) tartrique d'origine agricole. La pratique doit être réalisée dans l'entreprise de vinification :

- Sur raisins frais, moût de raisins, moût de raisins partiellement fermenté, vin nouveau encore en fermentation dans la limite maximale de 150 g/hl exprimée en AT avant le 1er janvier suivant la récolte, en une seule fois.
- Sur vin fini dans la limite maximale de 250 g/hl exprimée en AT toute l'année.

Peut-on acidifier et enrichir ?

L'acidification et l'enrichissement s'excluent mutuellement sur le même produit. Le raisin frais, le moût de raisin, le moût de raisin partiellement fermenté, le vin nouveau en fermentation sont considérés comme des produits autres que le vin, permettant pour une même cuve d'enrichir un moût et d'acidifier un vin.

Quels sont les documents d'accompagnements ?

En cas de vente en vrac, la désignation du produit ayant fait l'objet d'une acidification doit être complétée par le code (2) ou en cas d'établissement par télé-procédure selon le menu déroulant précisant que le produit a été acidifié.

Si vous avez des questions complémentaires, vous pouvez contacter

Léa Tixier

Service juridique

[04 90 27 24 24](tel:0490272424)