

Les Indispensables du Vigneron : Maîtriser les Registres de Cave

Avec la collaboration des services douaniers des trois directions des douanes et droits indirects (Lyon, Montpellier et Aix-en-Provence) et de la DREETS PACA.

La tenue des registres de cave assure une traçabilité complète, conformément à la réglementation communautaire. Elle doit débuter dès la vendange. Voici les informations essentielles pour être en règle.

La réglementation communautaire impose aux opérateurs du secteur viti-vinicole (récoltants, caves coopératives, négociants), la tenue de registres. L'un, relatif aux entrées et sorties de produits viti-vinicoles, de certains produits œnologiques (saccharose, acidifiants, désacidifiants) et autres produits enrichissants comme le moût concentré (MC) et le moût concentré rectifié (MCR). L'autre, concerne les manipulations opérées sur les vins (pratiques œnologiques, coupage, embouteillage, élaboration de vins mousseux, etc.)

Ils doivent être renseignés dans les 24 à 72 heures, selon les registres, en précisant la date et l'heure exacte des opérations.

À l'exception de l'opération d'enrichissement, les différentes pratiques œnologiques ne relèvent pas de la compétence de l'administration des douanes et droits indirects, mais de la DGCCRF.

Par registre, on entend un document ou un ensemble de documents, informatisés ou non, qui reprennent les éléments d'information exigés par la réglementation. Aucun modèle n'est imposé pour ces registres.

Registre d'entrées et sorties

Les entrées et les sorties de produits devant faire l'objet d'une inscription dans les registres vitivinicoles doivent être enregistrées et faire l'objet d'un suivi distinct par produit.

Les mouvements relatifs à chaque produit doivent être enregistrés selon leur catégorie.

L'entrepositaire agréé doit distinguer les produits bénéficiant d'une appellation d'origine ou d'une dénomination, à savoir : les vins à appellation d'origine contrôlée (AOC), les vins IGP et les VSIG.

Les entrepositaires agréés tiennent une comptabilité matières des produits soumis à accises en suspension de droits distincte de celle en droits acquittés.

A noter que :

- > Le registre des entrées et sorties ne concerne pas uniquement les vins mais également les autres produits comme :
 - Les vendanges /raisins : ce registre permet de suivre le raisin de la parcelle jusqu'à la 1^{ère} cuve de vinification ;
 - Les résidus de la vinification.
- > Les VCI font l'objet d'un registre spécifique dont le suivi ne relève pas de l'administration des douanes et droits indirects. Ils doivent également être repris et suivis dans la comptabilité-matières en tant que produit à part entière (code produit spécifique à chaque appellation, à reprendre dans la DRM) ;
- > La DRM est le reflet de la comptabilité matières et ne dispense pas de la tenue des registres vitivinicoles / comptabilité matières.

Dans le registre d'entrées et sorties, les entrées sont inscrites le jour ouvrable suivant la réception, les sorties sont notées au maximum le 3^e jour ouvrable après l'expédition.

La commercialisation d'une récolte impose de tenir une comptabilité matière retracée dans :

- > Le registre d'apport des vendanges,
- > Le registre d'entrées et de sorties, les mouvements de produits viti-vinicoles (raisins frais, moûts de raisins, moût de raisin concentré ou non, lies de vin et marcs de raisin, vins),
- > Le registre de manipulations, les pratiques œnologiques (augmentation du titre alcoométrique, acidification et désacidification, coupage, embouteillage...),
- > Le registre de détention de produits (saccharose, moûts de raisin concentrés ou concentrés rectifiés, alcool et eaux de vie de vin, produits pour l'acidification et la désacidification),
- > Le registre d'embouteillage pour tout opérateur qui embouteille des produits vitivinicoles pour son compte ou pour le compte d'autrui.

La réglementation des contributions indirectes impose aux entrepositaires agréés la tenue d'une comptabilité matières par entrepôt fiscal suspensif des droits d'accises (art. 302 G du code général des impôts - CGI).

L'entrepositaire agréé peut tenir sa comptabilité matières sous une forme informatisée, que celle-ci soit constituée par des registres vitivinicoles ou d'autres documents, dès lors que celle-ci contient toutes les informations exigées par la réglementation et qu'elle est tenue conformément aux dispositions réglementaires.

Dans l'hypothèse où la comptabilité matières est tenue de manière informatisée, il appartient à l'entrepositaire agréé utilisateur de déposer un engagement auprès de son service des douanes gestionnaire indiquant que le logiciel est sécurisé. A défaut, la comptabilité matières doit être imprimée et collée sur un cahier de façon mensuelle.

Commandez vos registres de cave au Syndicat Général

Les registres de cave sont disponibles à la **Maison des vins d'Avignon**, tél. **04 90 27 24 24**,

ou de **Tain l'Hermitage**, tél. **04 75 07 88 83**.

Prix : de **6 à 13 euros TTC** selon le modèle.

Registre Apports de vendanges

Le registre des apports de vendanges trace le raisin de l'entrée des chais jusqu'à la première cuve de vinification. Par définition, il s'applique aux vendanges. 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 :

Mentions obligatoires

- > Aptitude à produire un ou plusieurs vins AOP ou IGP ;
- > Cépage si le vin est destiné à être commercialisé avec sa mention (notamment pour les vins IGP ou les Vins sans indication géographique) ;
- > Quantité de raisins exprimée en poids, estimée si non pesée.

Contrôles

Dans les caves coopératives, le ticket d'apport est considéré comme une pièce comptable et doit être présenté au contrôle. Si les mentions portées sur ce ticket sont librement établies par la cave, les poids revendiqués en AOP, IGP ou VSIG doivent être 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 sécurisée présentant des garanties équivalentes (ajout ou suppression des écritures a posteriori impossibles sans que la rectification ne reste apparente).

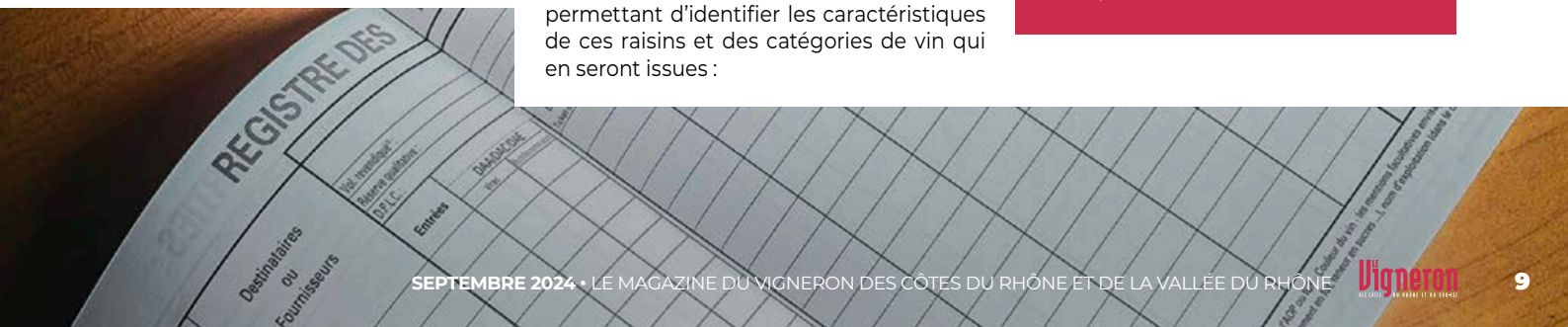
La Direction générale des douanes et droits indirects (DGDDI) et la Brigade d'Enquêtes Vins et Spiritueux (BEVS, service de la DGCCRF), peuvent réaliser des contrôles sur ces registres, car l'enregistrement est essentiel pour assurer la traçabilité des apports (certification des vins de cépage, contrôles liés aux revendications en AOP ou IGP, réalité des rendements...), particulièrement pour les producteurs installés dans des exploitations à production dite « mixte ».

Conservation et présentation des registres

Les feuillets doivent être fixes, reliés, numérotés dans l'ordre chronologique, écrits à l'encre indélébile, et être placés dans le lieu d'entreposage des produits. Ils doivent être conservés au minimum pendant cinq ans après épuisement des comptes qu'ils contiennent. Les douanes et la répression des fraudes peuvent les contrôler sur six années.

Important

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.



Les indications qui doivent impérativement figurer dans votre registre des entrées et des sorties sont les suivantes :

Entrées et sorties

Indications obligatoires	<ul style="list-style-type: none"> > Numéro du lot ; > Date de l'opération ; > Quantité entrée ou sortie, produit concerné, référence au document d'accompagnement ; > Les volumes et les références aux comptes d'âge ou de vieillissement, les volumes correspondant aux engagements de garantie ou au warrant agricole. 						
Informations relatives aux produits reçus ou expédiés	<ul style="list-style-type: none"> > Raisins (poids en kilogramme) ; > Vin, vin nouveau en cours de fermentation, vin de liqueur, vin mousseux, vin mousseux de qualité, ainsi que les distinctions par catégories cépage AOP, AOC, VSIG mono-cépage, VSIG mono-cépage ou pluri-cépages avec millésime ; > Alcools et eaux-de-vie de vin ; > Produits destinés à la destruction, les moûts, le saccharose, (chaque produit est suivi sur un compte distinct) ; > Pour les vins AOC : numéros d'enregistrement des contrats d'achat et numéros des déclarations des transactions ; > Pour les produits concernés : références aux contrats d'achat soumis au visa de FranceAgriMer. 						
Indications facultatives	<ul style="list-style-type: none"> > Année de récolte ; > Nom d'une ou plusieurs variétés à raisins de cuve, teneur en sucre, mentions traditionnelles, symbole UE de l'AOP/IGP, mentions relatives à certaines méthodes de production. 						
Produits faisant l'objet d'un suivi particulier	<table border="0"> <tr> <td>Vins mousseux</td> <td>Date de préparation, date de tirage, volume de la cuvée ainsi que pour chacun de ses composants, leur volume, leur titre alcoométrique acquis et en puissance, le volume de liqueur de tirage utilisée, le volume de liqueur d'expédition et le nombre de récipients obtenus.</td> </tr> <tr> <td>Vins de liqueur</td> <td>Date de l'addition des produits utilisés pour la production du vin de liqueur, nature et volume des produits additionnés.</td> </tr> <tr> <td>Autres produits</td> <td>Saccharose, moûts, produits utilisés pour l'acidification ou la désacidification, alcools et eaux-de-vie de vin, et sous produits de la vinification : nom et adresse du fournisseur ou du destinataire (selon qu'il s'agisse d'une entrée ou d'une sortie), quantité de produit, date d'entrée ou de sortie et, le cas échéant, date d'utilisation.</td> </tr> </table>	Vins mousseux	Date de préparation, date de tirage, volume de la cuvée ainsi que pour chacun de ses composants, leur volume, leur titre alcoométrique acquis et en puissance, le volume de liqueur de tirage utilisée, le volume de liqueur d'expédition et le nombre de récipients obtenus.	Vins de liqueur	Date de l'addition des produits utilisés pour la production du vin de liqueur, nature et volume des produits additionnés.	Autres produits	Saccharose, moûts, produits utilisés pour l'acidification ou la désacidification, alcools et eaux-de-vie de vin, et sous produits de la vinification : nom et adresse du fournisseur ou du destinataire (selon qu'il s'agisse d'une entrée ou d'une sortie), quantité de produit, date d'entrée ou de sortie et, le cas échéant, date d'utilisation.
Vins mousseux	Date de préparation, date de tirage, volume de la cuvée ainsi que pour chacun de ses composants, leur volume, leur titre alcoométrique acquis et en puissance, le volume de liqueur de tirage utilisée, le volume de liqueur d'expédition et le nombre de récipients obtenus.						
Vins de liqueur	Date de l'addition des produits utilisés pour la production du vin de liqueur, nature et volume des produits additionnés.						
Autres produits	Saccharose, moûts, produits utilisés pour l'acidification ou la désacidification, alcools et eaux-de-vie de vin, et sous produits de la vinification : nom et adresse du fournisseur ou du destinataire (selon qu'il s'agisse d'une entrée ou d'une sortie), quantité de produit, date d'entrée ou de sortie et, le cas échéant, date d'utilisation.						
Pertes	Quantités de produit alcoolique détruites, perdues ou rendues inutilisables détaillées dans le registre des sorties.						
Consommation familiale et dégustation au caveau	Produits consommés à titre gratuit, sur le lieu de production par le récoltant, ses parents en ligne directe ou les salariés et les produits dégustés gratuitement sur site, sont inscrits dans le registre des sorties, éventuellement sous la forme d'un volume mensuel globalisé.						
Autres informations	Indications spécifiques prévues par les accords interprofessionnels.						

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 des Côtes du Rhône 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.

Pensez à reporter également 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 de coupage, d'assemblage de cépage ou de millésime dans le cadre de la règle dite 85/15 venant incrémenter le compte du millésime ou du cépage majoritaire (voir page 13).

Les mouvements à enregistrer en "Sorties" :

- > Les volumes expédiés en Document Administratif Electronique (DAE) ou en droit acquitté sous Document Simplifié d'Accompagnement (DSA ou factures/bons de livraison) ;
- > Les bouteilles expédiées sous CRD collectives ou capsules personnalisées ;
- > Les sorties en vrac aux particuliers ;
- > 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) ;
- > Les volumes de vin minoritaires partis dans le cadre du coupage selon la règle dite 85/15, voire ceux ayant perdu le bénéfice du millésime/cépage en cas de coupage dépassant le 85/15 ;
- > 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".

Délais d'inscription des "Sorties"

- > Les sorties sous DAE (Document Administratif Electronique) et DSA (Document Simplifié d'Accompagnement) 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 doivent se faire dans des cubis de 33 litres maximum et être globalisées par journée si l'opérateur tient un journal de vente ou un facturier, à défaut elles doivent être reprises au fur et à mesure.
- > 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 non seulement être signalées sans délai au service des douanes mais également être autorisées par ce dernier ;
- > Les pertes liées aux opérations de "fabrication", de "transformation" et de "stockage" sont inscrites lors de leur constatation uniquement. Lors de la clôture de l'exercice, l'opérateur constatera un écart d'inventaire (en plus ou en moins).

A noter :

- > Les sorties pour des particuliers ne peuvent pas être effectuées sous couvert d'un DAE.

Clôture annuelle des registres vitivinicoles

Les registres doivent être clôturés une fois par an, à la fin de l'exercice, soit le 31/07/N pour les récoltants et les caves coopératives (à la fin de leur exercice commercial pour les autres opérateurs, potentiellement le 31/12 ou à une autre date). Lors de cette clôture, il procède à l'inventaire de ses stocks réels de vins et transmet au service des douanes et droits indirects, la DAI.

Registre de conditionnement

Le registre de « Conditionnement » doit être tenu par tout entrepositaire agréé 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, la cuve de tirage et ces mêmes informations y compris pour le conditionnement en BIB. Le nom et l'adresse de l'embouteilleur doivent être inscrits lorsqu'il s'agit d'un embouteilleur à façon.

Valorisation des sous-produits

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 four-

nies par le distillateur sur le poids de marcs de raisins et la quantité totale d'alcool obtenu.

Informations à reporter sur les registres d'entrées et sorties :

- > Les quantités de marcs de raisins et/ou de lies de vin ;
- > Leur date de sortie ;
- > Les voies de valorisation choisies ;
- > 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 ou orange), en fin de registre, **un tableau « valorisation des sous-produits »** a été ajouté pour répondre aux obligations réglementaires.

Plus d'infos sur :

Démarche : Tenue des registres vitivinicoles | Portail de la Direction Générale des Douanes et Droits Indirects.

Gestion des Capsules (CRD) et obligations comptables

Les capsules représentatives de droits (CRD) relèvent de la réglementation nationale. Par conséquent, la réglementation communautaire ne prévoit pas la tenue d'un registre spécifique les concernant.

Cependant, en tant que marques fiscales, les CRD sont suivies en comptabilité-matières dans un compte spécifique et doivent être reprises dans la déclaration récapitulative mensuelle (article 50-00 G et 54-0 Y Annexe IV du CGI).

Il est rappelé que l'entrepositaire agréé est comptable des droits représentés par les capsules reçues, détenues, utilisées et abimées.

Pour mémoire, le compte CRD concerne le compte "matières sèches", c'est à dire les CRD (ou autres marques fiscales adhésives) non encore apposées, situées encore dans les cartons. Il ne concerne pas les CRD déjà apposées sur les récipients.

“ Les registres doivent être clôturés une fois par an, à la date du 31 juillet ”*

**sauf pour certains négociants.*

groupama.fr

AMORTIR LES EFFETS DE LA MÉTÉO.

PROTÉGEZ VOS CULTURES DES DÉRÈGLEMENTS CLIMATIQUES

- Ainsi vous compenserez leurs impacts sur vos rendements.
- Vous pourrez aussi bénéficier du dispositif de gestion des risques climatiques renforcé du 1^{er} assureur des agriculteurs français*.

Pour les conditions et les limites des garanties, se reporter aux contrats ou voir votre conseiller en agence. *Clients ayant indiqué Groupama comme leur assureur principal pour les risques agricoles. Groupama Méditerranée, Caisse Régionale d'Assurances Mutuelles Agricoles Méditerranée - 24 Parc du Golf - BP 10359 - 13799 Aix-en-Provence Cedex 3 - 379 834 906 RCS Aix-en-Provence - Emetteur de Certificats Mutualistes. Entreprise régie par le Code des assurances et soumise à l'Autorité de Contrôle Prudentiel et de Résolution - 4 place de Budapest - CS 92459 - 75436 Paris Cedex 09. Crédit photo : Aurélien Chauvaud - Création : Agence Marcel - Juillet 2024



Groupama
MÉDITERRANÉE

Détention des produits et manipulations

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

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.

Cette obligation s'applique également aux détenteurs de ferrocyanure de potassium.

Mentions à indiquer :

Le registre des manipulations n'est pas réservé aux entrepositaires agréés récoltants. Tout détenteur de produits précités doit 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.

Manipulations

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

- > L'augmentation du titre alcoométrique (ajout de moûts concentrés, rectifiés ou non, saccharose, concentration partielle par évaporation, osmose inverse ou par le froid) ;
- > L'acidification - La désacidification ;
- > La distillation ;
- > L'embouteillage ;
- > 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.

Lors de l'embouteillage, le registre des manipulations, dénommé au cas particulier registre d'embouteillage, doit mentionner le nombre de bouteilles remplies, leur contenance et leur numéro de lot, ainsi que le nom et l'adresse de l'embouteilleur lorsqu'il s'agit d'un embouteillage à façon.

Tiennent ce registre, les opérateurs qui embouteillent des produits vitivinicoles pour leur compte ou pour le compte d'autrui.

Important

Les pratiques œnologiques (enrichissement, acidification, désacidification, désalcoolisation et traitement au ferrocyanure de potassium) doivent obligatoirement faire l'objet d'une déclaration aux Douanes, dans le service en ligne OENO.

La déclaration d'enrichissement sert de justificatif à l'opération. Elle est annexée au registre, soit sous format papier, soit sous format électronique.

Cas particulier : le registre de cuvée

Les élaborateurs de vins mousseux et de vins pétillants doivent tenir un registre de cuvée, qui pour chaque cuvée doit mentionner :

- 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 utilisé,
- Le volume de liqueur d'expédition,
- Le nombre de bouteilles obtenues (préciser le type de vin mousseux exprimé par un terme relatif à sa teneur en sucre résiduel).

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.

Registre de manipulations pour les pratiques œnologiques

Les pratiques œnologiques suivantes doivent être déclarées : enrichissement, acidification, désacidification, désalcoolisation et traitement au ferrocyanure de potassium. Ces déclarations doivent être obligatoirement effectuées en ligne sur le site des Douanes (OENO).

Le service en ligne OENO est ouvert toute l'année. Il permet aux récoltants vinificateurs, aux caves coopératives, aux négociants vinificateurs et aux négociants de saisir en ligne les déclarations obligatoires relatives aux pratiques œnologiques. Outre les agents de la DGDDI, les services relevant de la DGCCRF accèdent aux déclarations déposées.

À tout moment, il est possible de consulter, imprimer ou exporter la déclaration déposée définitivement pour la campagne en cours et les cinq campagnes antérieures.

Le 85/15 pour l'assemblage

Tout coupage (mélange de vins ou moûts de différents cépages, millésimes, catégories de vin) **sera retracé dans un registre de manipulation.**

Rappel : 1 cépage étiqueté doit composer le vin à 85 %.

Deux ou plusieurs cépages mentionnés : le vin doit être issu à 100 % des cépages mentionnés par ordre décroissant. Chaque cépage doit représenter chacun au moins 15 % de l'assemblage. Exemple : pour un lot de 55 % de Syrah, 30 % de Grenache, 10 % de Mourvèdre, 5 % de Carignan, impossible de mentionner un seul cépage car il n'y a pas 85 %, ni tous les cépages, car certains représentent moins de 15 %. Le millésime peut être mentionné si le vin est issu à 85 % de l'année de récolte indiquée si vous prouvez dans les registres que le 85/15 est respecté.

Exemple : sur 200 hl de vin, au moins 170 hl, soit 85 %, doivent être issus de la récolte 2023 pour mentionner l'année. L'assemblage d'AOC se fait après la revendication de chaque vin AOC : un vin non revendiqué ne peut pas être assemblé à un autre millésime AOC.

Document d'accompagnement du vin en vrac : indiquer le code des pratiques œnologiques correspondant : coupage cépage (7), coupage millésime (8).

Mentions à indiquer :

- > La manipulation effectuée et sa date ;
- > 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'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...) si elles figurent ou vont figurer dans l'étiquetage ;
- > Le numéro de cuve avant et après le traitement ;
- > La nature du produit final, les quantités obtenues.

“ Le registre des manipulations n'est pas réservé aux entrepositaires agréés récoltants. ”



Registre de coupage

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 et du respect 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.

Les mentions obligatoires :

- > La date de l'opération ;
- > La nature ou la désignation des produits faisant l'objet de l'assemblage (ex : Côtes du Rhône régional rouge millésime 2024 et 2023) ;

- > La quantité des produits concernés ;
- > Le numéro des cuves concernées (la cuve d'origine et celle de la cuve finale assemblée).

Ces indications doivent être portées, au plus tard, le jour ouvrable suivant l'assemblage.

Ce registre doit aussi :

- > 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 chronologique, sans surcharge et écrit à l'encre indélébile ;
- > Être conservé pendant un délai de 6 ans à compter de la date de la dernière opération.

L'assemblage doit être tracé

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, si l'on assemble 100 hl de CDR rouge 2024 avec 10 hl de CDR rouge 2023 et 5 hl de Côtes du Rhône rouge 2023, il est possible de commercialiser 115 hl de CDR rouge avec la mention du millésime 2024.

À la date de la réalisation de la manipulation, il ne conviendra d'augmenter ce compte de millésime 2024 que de 15 hl des millésimes antérieurs et non pas du volume constitutif de l'assemblage final.

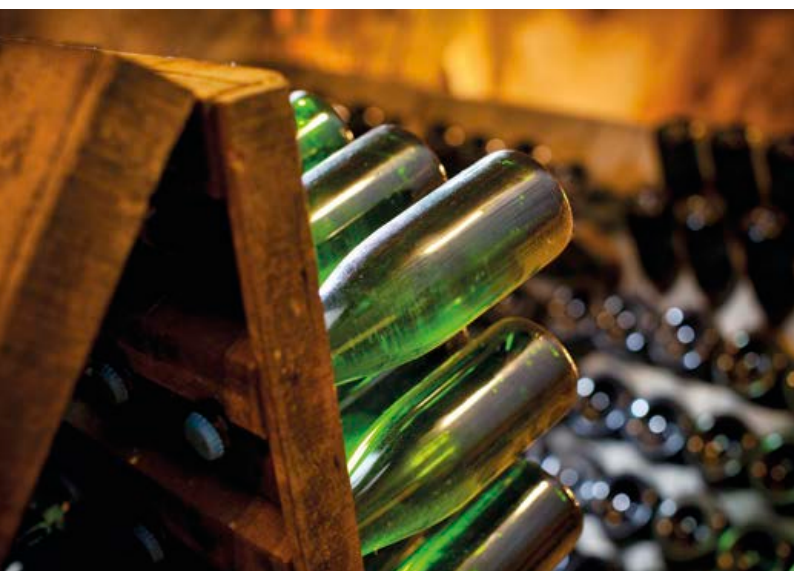
Le suivi est obligatoire sur les titres de mouvements et documents commerciaux.



La réglementation communautaire prévoit, toujours dans un souci de traçabilité, d'indiquer sur les documents d'accompagnement si le vin a fait l'objet d'un assemblage de millésimes ou de cépages. Toute manipulation doit être indiquée entre parenthèses, immédiatement après l'indication de la zone viticole. En conséquence, il convient de mentionner sur les DAE ou DSA, 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 : 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.

Modalités pratiques de tenue des registres



Tenue des comptes

- > Un seul ou plusieurs registres ;
- > De façon chronologique et infalsifiable ;
- > Mise à disposition immédiate du service des douanes en cas de contrôle.

Quand renseigner

- > **Registres entrées/sorties** : 1^{er} jour ouvrable suivant l'entrée, 3^{ème} jour ouvrable après la sortie (ou globalisation mensuelle pour les ventes sous CRD) ou lors de la constatation pour les pertes ;
- > **Manipulations œnologiques** : dans les 24 heures, avec date et heure de début des opérations ou du jour de l'utilisation (opérations d'enrichissement).

Formes des registres

- > **De façon dématérialisée** : logiciel informatique sécurisé. Dans ce cas, un engagement de tenue de comptabilité matières informatisée sécurisée doit être transmis au service des douanes gestionnaire
- > **Format « papier »** :
 - Cahier relié (pas de spirale), pages numérotées,
 - Tableur : feuilles imprimées et collées dans un cahier relié aux pages numérotées, signature manuscrite ou cachet de l'entreprise « à cheval » entre la feuille et la page-tableur.

Registre VCI

(Volume complémentaire individuel)

Le volume de VCI doit être tracé à chaque étape. Jusqu'à sa revendication, le VCI est considéré comme un dépassement de rendement autorisé et non comme un produit d'appellation.

Les vins stockés en tant que VCI, non libérés au 15 décembre de l'année qui suit leur constitution (sans déclaration de revendication de l'année N + 1, soit en remplacement, soit en complément, soit en substitution) deviennent à nouveau un dépassement de rendement devant être détruit. Le VCI doit être isolé dans une cuve à part, bien identifiée.

Important

Pour la récolte 2024, les plafonds VCI demandés par le Syndicat sont les suivants (rouge) :

- > **Côtes du Rhône :**
5hl/ha par an avec **un stock maximal de 25 hl/ha,**
- > **Côtes du Rhône Villages sans nom :**
4 hl/ha par an avec **un stock maximal de 22 hl/ha,**
- > **Côtes du Rhône Villages avec noms :**
4 hl/ha par an avec **un stock maximal de 20 hl/ha.**

Quid du VSI ?

Cette année encore, le VSI (Volume Substituable Individuel) est autorisé pour la récolte 2024 à raison de :

- > 5hl/ha pour les appellations Côtes du Rhône
- > 4hl/ha pour les Côtes du Rhône Villages avec et sans noms géographiques.

Il ne nécessite pas la tenue d'un registre spécifique. Toutefois, il conviendra de renseigner les volumes substitués en L18 de la DR et dans la DREV 2024, de faire figurer les volumes dans les registres de caves habituels ainsi que dans la DRM.

Attention, à partir du moment où le VSI est constitué, il n'est plus possible de faire du VCI.



WINE Objectives

Cession & acquisition
de propriétés viticoles
Recherche d'investisseurs
En toute confidentialité

◆
LE CABINET WINE OBJECTIVES
PILOTE LES PLUS BELLES TRANSACTIONS
DE LA VALLÉE DU RHÔNE

Château Romanin
Château de Nalys
Château d'Estoublon
Château Maucoil
La Villa Baulieu
Domaine La Célestière

N'hésitez pas à
prendre contact pour
évoquer votre projet
en toute discrétion.

Adam Dakin
Fondateur de Wine Objectives
adamdakin@wineobjectives.com
06 35 36 61 86