



## OBLIGATION TENUE REGISTRES

|  |   |
|--|---|
| <p><b>PRINCIPE</b><br/>(réglementations communautaire et nationale)</p> <p>Toute personne détenant des produits vitivinicoles, que ce soit pour l'exercice de sa profession ou à des fins commerciales, est tenue de mentionner dans des registres :</p> | <p><b>1°) les manipulations effectuées sur le vin :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) augmentation du titre alcoométrique</li> <li>b) acidification</li> <li>c) désacidification</li> <li>d) l'édulcoration (uniquement IGP et VSIG, interdit pour AOC)</li> <li>e) coupage (application règle des 85/15 pour cépage et/ou millésime)</li> <li>f) embouteillage</li> <li>g) la distillation</li> <li>h) l'élaboration de vins mousseux de toutes catégories, de vins pétillants, de vins pétillants gazéifiés</li> <li>...*</li> <li>k) traitement avec des charbons à usage œnologique</li> <li>l) traitement avec du ferrocyanure de potassium</li> <li>...*</li> <li>p) traitement par électrodialyse ou traitement aux échangeurs de cations pour assurer la stabilisation tartrique du vin ou le traitement par échangeur de cations pour l'acidification</li> <li>q) addition de dicarbonate de diméthyle (DMDC) aux vins</li> <li>r) utilisation de morceaux de bois de chêne dans l'élaboration des vins</li> <li>s) désalcoolisation partielle des vins</li> <li>t) utilisation expérimentale de nouvelles pratiques œnologiques incluant la référence appropriée à l'autorisation donnée par l'Etat membre concerné</li> <li>v) le traitement électromembranaire pour l'acidification ou la désacidification</li> <li>w) la gestion des gaz dissous des vins au moyen de contacteurs membranaires.</li> </ul> <p>rappel : l'obligation d'enregistrement de l'addition d'anhydride sulfureux (SO<sub>2</sub>), de bisulfite de potassium ou de métabisulfite de potassium a été supprimée par le Règlement (CE) n°314/2012 de la Commission du 12 avril 2012</p> |
|  | <p><b>2°) la détention, les entrées, sorties et utilisations de certains produits œnologiques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) saccharose</li> <li>b) le moût de raisins concentré (uniquement IGP et VSIG, interdit pour AOC)</li> <li>c) moût de raisin concentré rectifié</li> <li>d) produits utilisés pour l'acidification</li> <li>e) produits utilisés pour la désacidification</li> <li>f) Alcools et eaux-de-vie de vin</li> <li>Ferrocyanure de potassium</li> </ul>   |
|  | <p><b>3°) tout mouvement d'entrée ou de sortie de l'exploitation des produits vitivinicoles</b></p> <p>Entrées des raisins</p> <p>Registre spécifique entrées / sorties/ dms, (édité par le CIVB et mis à disposition par les services des Douanes)</p> <p>La désignation des produits dans les registres comporte la dénomination réglementaire, la couleur (blanc/rouge/rosé), les indications facultatives (nom d'exploitation « château », millésime, cépage(s), élevage en barriques...)</p>   |
| <p><b>OBJECTIF</b></p>   | <p>Responsabiliser les opérateurs, d'assurer une traçabilité minimale et de permettre un contrôle a posteriori (suppression du visa préalable)</p>  |

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

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| A NE PAS OUBLIER                | <p>Ces registres de détention et manipulation sont à tenir à jour, et à présenter en cas de contrôle de l'organisme d'inspection (ou de contrôle) agréé, de la DGDDI et de la DIRECCTE.</p> <p>Les registres et documents relatifs aux opérations qui y figurent (analyses, bons de livraisons, factures d'achats ...) doivent être conservés au minimum six ans après la clôture des comptes.</p>  |
| PRESENTATION DES REGISTRES      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Les registres doivent être constitués par des feuillets fixes (pas de feuilles volantes dans un classeur) numérotés dans l'ordre dans une série continue</b></li> <li>• <u>Un système informatique ne peut être pris en compte que si celui-ci présente des garanties équivalentes</u> : il ne doit pas permettre d'ajouter ou de modifier des écritures a posteriori sans que la modification reste apparente <ul style="list-style-type: none"> <li>→ <u>Tolérance</u> : Un viticulteur tenant ses registres au moyen d'un simple tableur informatique est donc amené, pour satisfaire à ces obligations réglementaires, à effectuer une sortie papier puis à la coller dans un cahier au fur et à mesure des opérations afin de se conformer aux obligations réglementaires.</li> </ul> </li> <li>• L'identité de l'opérateur doit être mentionnée sur la page de garde</li> <li>• <b>L'enregistrement doit se faire sans blanc ni rature (si erreur, annulation par une contre-écriture)</b></li> </ul> |
| LIEU DE DETENTION DES REGISTRES | <p><b>Un registre par entreprise et lieu de détention des produits ou site de manipulations</b></p> <p>Information ou autorisation des Douanes nécessaire pour les registres entrées/sorties de produits vitivinicoles, en cas de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- site unique d'exploitation : regroupement au siège de l'entreprise (registre global ou tenue administrative des registres correspondant aux différents sites)</li> <li>- prise en compte de registres informatisés (dans ce cas, les registres informatisés doivent répondre à toutes les exigences réglementaires prescrites)</li> </ul>   |
| DELAIS D'INSCRIPTION            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entrées : au plus tard le jour ouvrable suivant celui de la réception des produits</li> <li>• Sorties : au plus tard le troisième jour ouvrable suivant celui de l'expédition des produits <ul style="list-style-type: none"> <li>- exceptions → inscription mensuelle : expéditions sous CRD (enlèvement mensuel des factures de vente)</li> </ul> </li> <li>• Manipulations : au plus tard le premier jour ouvrable suivant celui de la manipulation, mais le jour même pour les opérations d'enrichissement</li> <li>• Détention produits œnologiques : au plus tard le jour ouvrable suivant celui de la réception ou de l'expédition ; le jour même pour les utilisations</li> </ul>  |
| CLOTURE DES COMPTES             | <p>Déclaration de stocks : chaque année, au moment de l'inventaire des stocks, le stock physique doit être inscrit en entrées de la campagne suivante</p>   |
| DELAIS DE DETENTION             | <p>Les registres et la documentation relative aux opérations doivent être conservés au minimum six ans après la clôture des comptes</p>   |

# SOUS-PRODUITS VINIFICATION

## Quelles sont les voies d'élimination des résidus de la vinification ?

| Lieu d'élimination  | Voie d'élimination                        |
|---|---|
| Livraison à un opérateur tiers (marcs et/ou lies)                     | Distillation / Méthanisation / Compostage |
| Sur l'exploitation ou celle d'un autre agriculteur (marcs uniquement) | Méthanisation / Compostage / Épandage     |

## Quelles sont les obligations de chacun ?

① **Pesage obligatoire des marcs de raisins** par l'opérateur tiers ou par les producteurs en cas d'élimination sur l'exploitation.

② **Analyse obligatoire des marcs de raisins et des lies de vin** par un laboratoire COFRAC ou par un laboratoire enregistré auprès de FranceAgriMer

|                             | Voie de valorisation             | Résidus concernés |           | Pesée marcs     | Analyse des marcs et lies                             |  |
|-----------------------------|----------------------------------|-------------------|-----------|-----------------|---|--|
|                             |                                  | Marcs raisins     | Lies vins | Par qui         | Par qui   | Quelle assiette  |
| Distillation                |                                  | X                 | X         | Distillerie     | Distillerie   | 5% lots marcs raisins<br>100% lots lies de vin   |
| Méthanisation ou compostage | Livraison à un opérateur         | X                 | X         | Opérateur livré | Éventuellement opérateur livré                        | Échantillon représentatif d'un ensemble de lots homogènes (couleur, période, maturité) |
|                             | Exploitation                     | X                 |           | Producteur      | Laboratoire agréé ou certifié (sous resp. producteur) |  |
| Épandage                    | Exploitation ou celle d'un tiers | X                 |           |                 |   |  |

## ③ Tenue obligatoire d'un registre par le producteur

Rappel des délais d'inscription dans les registres

Entrées = au plus tard le jour ouvrable suivant celui de la réception des produits

Sorties = au plus tard le troisième jour ouvrable suivant celui de l'expédition des produits

Nb: Les distilleries sont des opérateurs tiers, qui transmettent à leurs adhérents en fin de campagne les tonnages de marcs rentrés en distillerie et pesés ainsi que les volumes d'alcool affectés, à reporter dans le registre.

**Si l'opérateur déclare livrer 100% des marcs et lies à une distillerie :**

- en cas d'enlèvement individualisé, il doit préciser le type de résidus, la voie de valorisation, le nom de la distillerie, la date d'enlèvement et conserver le double du document d'accompagnement ;

- en cas d'enlèvement groupé, il doit préciser le type de résidus, la voie de valorisation, le nom de la distillerie, la date d'enlèvement,

- et dans ces deux cas, renseigner les autres parties du registre à réception de l'état transmis par la distillerie.

**Dans tous les autres cas de figure (livraison partielle en distillerie, autres modes de valorisation), l'opérateur doit compléter toutes les colonnes du registre.**

④ L'application REV (résidus de la vinification) permet d'accéder, à partir du compte sur <https://pro.douane.gouv.fr>, au calcul du volume d'alcool pur à livrer au titre d'une récolte donnée (calcul effectué en cours de campagne). Lorsque la quantité d'alcool pur à livrer n'est pas atteinte par l'élimination des marcs et lies, l'opérateur doit livrer en complément à la distillerie ou la vinaigrerie une quantité de vin de sa propre production (hors dépassement de rendement).

## ⑤ Cas de la valorisation sur l'exploitation

Réglementation environnementale à respecter en matière d'épandage des marcs de raisins (contacter les services départementaux en charge de la police de l'eau ou des installations classées pour la protection de l'environnement).

Le règlement (UE) 1308/2013 (annexe VIII, partie II, D) du Parlement européen et du Conseil établissant l'OCM vitivinicole et le règlement d'application (CE) 555/2008 du 27 juin 2008 de la Commission prévoient l'obligation d'élimination des sous-produits ou résidus de la vinification (marcs de raisins issus du pressurage de la vendange et lies de vins).

Les conditions d'élimination ou valorisation des résidus de la vinification sont fixées par les articles D665-31 à D665-36 du code rural et de la pêche maritime (décret n°2014-903 du 18 août 2014) et l'arrêté du 18 août 2014 relatif aux modalités de déclaration et de contrôle de la valorisation des résidus de la vinification

+ décision FranceAgriMer n°2014-55 du 20 août 2014 (boma du 22 août), relative aux modalités d'octroi de l'aide à la distillation des marcs de raisin et des lies de vin en application des programmes d'aide nationale de l'OCM 2014-2018.

*Cf <http://www.franceagri.fr/index.php/filiere-vin-et-cidriculture/Vin/La-filiere-en-bref/Mieux-connaître-le-vin/Les-sous-produits-de-la-vinification>*

# REGISTRE MARCS ET LIES

| <b>CAMPAGNE</b><br>20 .. /20 ..<br>(récolte 20 ..)  |                           |                |            |                       |                          |                    |                     |                          |
|---|---------------------------|----------------|------------|-----------------------|--------------------------|--------------------|---------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> Je déclare livrer 100% des marcs et lies à une distillerie<br>1°) en cas d'enlèvement individualisé : je renseigne les colonnes 1-2-5-7-8-9, et je conserve le double du document d'accompagnement<br>2°) en cas d'enlèvement groupé : je renseigne les colonnes 1-2-5-7-8<br><i>Dans ces deux cas, je renseigne les autres parties du registre (10-11) à réception de l'état transmis par la distillerie.</i> |                           |                |            |                       |                          |                    |                     |                          |
| Dans tous les autres cas de figure, compléter toutes les colonnes du registre   |                           |                |            |                       |                          |                    |                     |                          |
| Type de résidus<br>1  | Voie de valorisation<br>2 | Quantité marcs |            | Volume lies (hl)<br>5 | Titre alcoométrique<br>6 | Nom opérateur<br>7 | Date de sortie<br>8 | Ref doc. accompagn.<br>9 |
|   |                           | Estimée<br>3   | Pesée<br>4 |                       |                          |                    |                     |                          |
|   |                           |                |            |                       |                          |                    |                     |                          |
|   |                           |                |            |                       |                          |                    |                     |                          |
|   |                           |                |            |                       |                          |                    |                     |                          |
|   |                           |                |            |                       |                          |                    |                     |                          |
|   |                           |                |            |                       |                          |                    |                     |                          |
|   |                           |                |            |                       |                          |                    |                     |                          |
|   |                           |                |            |                       |                          |                    |                     |                          |
|   |                           |                |            |                       |                          |                    |                     |                          |

## RECAPITULATIF FIN DE CAMPAGNE

|   |  |
|---|--|
| Poids total de marcs exprimé en kg (10) |  |
| Volume total de lies exprimé en hl (10) |  |
| Production alcool marcs HAP (11)        |  |
| Production alcool lies HAP (11)         |  |

Récapitulatif

Volume d'alcool à livrer

Col.1 : Indiquer dans cette colonne marcs ou lies (les bourbes sont assimilées aux lies)

Col.2 : Indiquer la voie de valorisation choisie : Distillation (D), Méthanisation (M), Compostage (C), Epandage (E)

Col.3 : Pour les marcs, à titre indicatif, 15 kg de marcs / hl de vin

Col.4 : Pesée : quantité en kgs de marcs soit pesée par le producteur en cas d'épandage ou de compostage sur l'exploitation, ou poids communiqué par opérateur valorisant les marcs / lies

Col.6 : A servir uniquement en cas de non livraison en distillerie avec analyses laboratoire COFRAC ou laboratoire disposant d'une certification de leur SMQ (Système Management Qualité)

Col.7 : Indiquer le nom de l'entreprise destinataire des marcs et des lies ; cette colonne restera vide si épandage ou compostage sur l'exploitation des marcs

Col.8 : Date sortie des lies vers l'opérateur (cf titre de mouvement), ou date sortie des marcs vers un opérateur (cf titre de mouvement). Si épandage ou compostage des marcs sur l'exploitation, date épandage ou compostage

Col.9 : Référence du DSAC accompagnant les marcs et les lies

Col.10 : Poids transmis par opérateur et/ou pesé par le producteur

Col.11 : En cas de livraison en distillerie, chiffre transmis par celle-ci en fin de campagne

# REGISTRE MARCS ET LIES

| <b>CAMPAGNE</b><br>20 .. / 20 ..<br>(récolte 20 ..) | <input type="checkbox"/> Je déclare livrer 100% des marcs et lies à une distillerie<br>1°) en cas d'enlèvement individualisé : je renseigne les colonnes 1-2-5-7-8-9, et je conserve le double du document d'accompagnement<br>2°) en cas d'enlèvement groupé : je renseigne les colonnes 1-2-5-7-8<br><i>Dans ces deux cas, je renseigne les autres parties du registre (10-11) à réception de l'état transmis par la distillerie.</i> |                |            |                       |                          |                    |                     |                          |
|---|---|----------------|------------|-----------------------|--------------------------|--------------------|---------------------|--------------------------|
|   | Dans tous les autres cas de figure, compléter toutes les colonnes du registre   |                |            |                       |                          |                    |                     |                          |
| Type de résidus<br>1                                | Voie de valorisation<br>2   | Quantité marcs |            | Volume lies (hl)<br>5 | Titre alcoométrique<br>6 | Nom opérateur<br>7 | Date de sortie<br>8 | Ref doc. accompagn.<br>9 |
|   |   | Estimée<br>3   | Pesée<br>4 |                       |                          |                    |                     |                          |
|   |   |                |            |                       |                          |                    |                     |                          |
|   |   |                |            |                       |                          |                    |                     |                          |
|   |   |                |            |                       |                          |                    |                     |                          |
|   |   |                |            |                       |                          |                    |                     |                          |
|   |   |                |            |                       |                          |                    |                     |                          |
|   |   |                |            |                       |                          |                    |                     |                          |
|   |   |                |            |                       |                          |                    |                     |                          |
|   |   |                |            |                       |                          |                    |                     |                          |

## RECAPITULATIF FIN DE CAMPAGNE

|   |  |
|---|--|
| Poids total de marcs exprimé en kg (10) |  |
| Volume total de lies exprimé en hl (10) |  |
| Production alcool marcs HAP (11)        |  |
| Production alcool lies HAP (11)         |  |

Récapitulatif

Volume d'alcool à livrer

Col.1 : Indiquer dans cette colonne marcs ou lies (les bourbes sont assimilées aux lies)

Col.2 : Indiquer la voie de valorisation choisie : Distillation (D), Méthanisation (M), Compostage (C), Epandage (E)

Col.3 : Pour les marcs, à titre indicatif, 15 kg de marcs / hl de vin

Col.4 : Pesée : quantité en kgs de marcs soit pesée par le producteur en cas d'épandage ou de compostage sur l'exploitation, ou poids communiqué par opérateur valorisant les marcs / lies

Col.6 : A servir uniquement en cas de non livraison en distillerie avec analyses laboratoire COFRAC ou laboratoire disposant d'une certification de leur SMQ (Système Management Qualité)

Col.7 : Indiquer le nom de l'entreprise destinataire des marcs et des lies ; cette colonne restera vide si épandage ou compostage sur l'exploitation des marcs

Col.8 : Date sortie des lies vers l'opérateur (cf titre de mouvement), ou date sortie des marcs vers un opérateur (cf titre de mouvement). Si épandage ou compostage des marcs sur l'exploitation, date épandage ou compostage

Col.9 : Référence du DSAC accompagnant les marcs et les lies

Col.10 : Poids transmis par opérateur et/ou pesé par le producteur

Col.11 : En cas de livraison en distillerie, chiffre transmis par celle-ci en fin de campagne

# REGISTRE MARCS ET LIES

| <b>CAMPAGNE</b><br>20 .. / 20 ..<br>(récolte 20 ..) | <input type="checkbox"/> Je déclare livrer 100% des marcs et lies à une distillerie<br>1°) en cas d'enlèvement individualisé : je renseigne les colonnes 1-2-5-7-8-9, et je conserve le double du document d'accompagnement<br>2°) en cas d'enlèvement groupé : je renseigne les colonnes 1-2-5-7-8<br><i>Dans ces deux cas, je renseigne les autres parties du registre (10-11) à réception de l'état transmis par la distillerie.</i> |                |            |                       |                          |                    |                     |                          |
|---|---|----------------|------------|-----------------------|--------------------------|--------------------|---------------------|--------------------------|
|   | Dans tous les autres cas de figure, compléter toutes les colonnes du registre   |                |            |                       |                          |                    |                     |                          |
| Type de résidus<br>1                                | Voie de valorisation<br>2   | Quantité marcs |            | Volume lies (hl)<br>5 | Titre alcoométrique<br>6 | Nom opérateur<br>7 | Date de sortie<br>8 | Ref doc. accompagn.<br>9 |
|   |   | Estimée<br>3   | Pesée<br>4 |                       |                          |                    |                     |                          |
|   |   |                |            |                       |                          |                    |                     |                          |
|   |   |                |            |                       |                          |                    |                     |                          |
|   |   |                |            |                       |                          |                    |                     |                          |
|   |   |                |            |                       |                          |                    |                     |                          |
|   |   |                |            |                       |                          |                    |                     |                          |
|   |   |                |            |                       |                          |                    |                     |                          |
|   |   |                |            |                       |                          |                    |                     |                          |

## RECAPITULATIF FIN DE CAMPAGNE

|   |  |
|---|--|
| Poids total de marcs exprimé en kg (10) |  |
| Volume total de lies exprimé en hl (10) |  |
| Production alcool marcs HAP (11)        |  |
| Production alcool lies HAP (11)         |  |

Récapitulatif

Volume d'alcool à livrer

Col.1 : Indiquer dans cette colonne marcs ou lies (les bourbes sont assimilées aux lies)

Col.2 : Indiquer la voie de valorisation choisie : Distillation (D), Méthanisation (M), Compostage (C), Epandage (E)

Col.3 : Pour les marcs, à titre indicatif, 15 kg de marcs / hl de vin

Col.4 : Pesée : quantité en kgs de marcs soit pesée par le producteur en cas d'épandage ou de compostage sur l'exploitation, ou poids communiqué par opérateur valorisant les marcs / lies

Col.6 : A servir uniquement en cas de non livraison en distillerie avec analyses laboratoire COFRAC ou laboratoire disposant d'une certification de leur SMQ (Système Management Qualité)

Col.7 : Indiquer le nom de l'entreprise destinataire des marcs et des lies ; cette colonne restera vide si épandage ou compostage sur l'exploitation des marcs

Col.8 : Date sortie des lies vers l'opérateur (cf titre de mouvement), ou date sortie des marcs vers un opérateur (cf titre de mouvement). Si épandage ou compostage des marcs sur l'exploitation, date épandage ou compostage

Col.9 : Référence du DSAC accompagnant les marcs et les lies

Col.10 : Poids transmis par opérateur et/ou pesé par le producteur

Col.11 : En cas de livraison en distillerie, chiffre transmis par celle-ci en fin de campagne

Réalisé par **F.G.V.B.**  
**Fédération des Grands Vins de Bordeaux**  
1 cours du 30 Juillet – 33000 BORDEAUX – Tél. 05.56.00.22.99 – Fax 05.56.48.53.79  
fgvb@fgvb.fr – www.fgvb.fr