



## MANUEL POUR LE VITICULTEUR

Recensement des obligations des cahiers des charges des appellations et des obligations réglementaires

*Réalisé et édité par la Confédération des Appellations et des Viticulteurs de Bourgogne*

*132, 134 route de Dijon, BP 80266, 21207 Beaune Cedex*

*Tel : 03-80-25-00-25/ Fax : 03-80-25-00-27*

*Courriel : [cavb@cavb.fr](mailto:cavb@cavb.fr)*

*Site : [www.cavb.fr](http://www.cavb.fr)*

*Date de mise à jour : 25/09/2014*

# INTRODUCTION

La loi d'orientation agricole (LOA) du 5 janvier 2006 a introduit plusieurs réformes du dispositif de gestion des signes officiels d'identification de l'origine et de la qualité.

- **L'Institut National des Appellations d'Origine devient l'Institut National de l'Origine et de la Qualité**  
L'Institut National des Appellations d'Origine a été remplacé au 1<sup>er</sup> janvier 2007 par un nouvel Institut National de l'Origine et de la Qualité. S'il conserve son acronyme (INAO), ses compétences sont élargies. C'est désormais l'ensemble des signes officiels de l'origine et de la qualité qui sont gérés par cet établissement public dont notamment les labels rouges et l'agriculture biologique.
- **Réforme des structures : séparation des missions de défense de l'AOC réalisées par l'ODG et de contrôle réalisées par l'organisme de contrôle (SIQOCERT pour les vins tranquilles de Bourgogne et Certipaq pour les Crémants de Bourgogne).**

Sous l'impulsion du droit communautaire et la pression croissante des observateurs, le dispositif réglementaire a évolué vers une réalisation des contrôles par tierce partie. **La réforme change la nature du rapport entre le contrôlé et le contrôleur. En effet, demander le bénéfice d'une appellation d'origine engage l'opérateur à se soumettre volontairement à un système de contrôle et il en justifie par le fait qu'il en assume le coût.**

- **Reconnaissance des syndicats d'appellation Bourguignons en Organismes de Défense et de Gestion**

Troisième évolution notable, la concrétisation par ordonnance d'une intention du législateur posée dès la précédente loi d'orientation agricole en 1999, à savoir, la définition des missions d'intérêt général devant être exercées par les syndicats d'appellation, d'une part, et la mise en œuvre d'une procédure de reconnaissance par les pouvoirs publics leur confiant quelques prérogatives en matière de défense et de gestion des appellations d'origine, d'autre part.

*⇒ Les ODG de Bourgogne (AOC, IGP et eaux de vie) se sont fédérés au sein de la Confédération des Appellations et des Vignerons de Bourgogne.*

Ce guide reprend l'ensemble des points des cahiers des charges ainsi que des obligations réglementaires à respecter.

Vous trouverez les outils pour comprendre ces réformes, et répondre aux différentes obligations déclaratives issues de la réglementation générale et des cahiers des charges.

Monsieur Jean Michel AUBINEL  
Président de la CAVB

# SOMMAIRE

- I- Les règles qui définissent l'Appellation p.1
- II- Le contrôle des AOC p.1
- III- Tableau récapitulatif des règles à respecter en cas de contrôle cuverie par l'organisme de contrôle p.3
- IV- Précisions sur la tenue des registres et des déclarations de traitements œnologiques p.7
- V- Textes réglementaires auxquels il est fait référence dans ce guide p.9

## ANNEXES

- Annexe 1 : Liste des adresses utiles
- Annexe 2 : Tableau récapitulatif des durées d'élevage et des dates de mise à la consommation minimum
- Annexe 3 : Exemple de fiche récapitulative du suivi analytique et normes analytiques à respecter
- Annexe 4 : Exemple de fiche de suivi de maturité
- Annexe 5 : Déclaration de repli ou de déclassement
- Annexe 6 : Déclaration de renonciation à produire générale
- Annexe 7 : Liste de pieds morts ou manquants
- Annexe 8 : Attestation de traitement eau chaude des plants
- Annexe 9 : Déclaration de remaniement de parcelles
- Annexe 10: Exemple de procédure de nettoyage du matériel de récolte et de transport de la vendange (AOC Bouzeron et Saint Véran)

# 1- Les règles qui régissent nos appellations



## Les cahiers des charges

Les cahiers des charges détaillent les règles que les opérateurs doivent respecter et définissent ce que chaque opérateur doit déclarer en vue du contrôle. Les ODG ont la responsabilité de proposer les projets de cahiers des charges. La cohérence et la coordination des propositions de chaque ODG sont assurées par la commission cahier des charges de la CAVB. Ces projets de cahiers des charges sont ensuite validés par l'INAO puis homologués par les ministres chargés de l'économie et de l'agriculture. L'ensemble des cahiers des charges de Bourgogne a été homologué fin 2011.

## Contenu d'un cahier des charges

Le cahier des charges liste dans un premier temps le nom de l'AOC, les dénominations géographiques ou mentions complémentaires possibles, les couleurs et types de produits. Il fixe les règles concernant la conduite de la vigne (densité, encépagement, palissage, règles de taille, charge...). Il délimite les aires et zones dans lesquelles les différentes opérations sont réalisées. Il détermine les règles en matière de vinification, élevage et conditionnement, stockage, étiquetage (pratiques autorisées, limite à l'emploi d'une pratique, teneurs à respecter...). Enfin, il liste les obligations déclaratives communes et spécifiques à l'AOC et fait également état d'un lien avec la zone géographique.

*Les cahiers des charges sont disponibles auprès de la CAVB et consultables sur le site internet de la CAVB*

# 2- Le contrôle des AOC

## Autocontrôle/Contrôle Interne/Contrôle Externe

Les contrôles ont pour objectif de vérifier que tout opérateur habilité à produire et/ou commercialiser de l'AOC respecte les cahiers des charges de chaque appellation.

Il faut différencier :

Opérateur

- **L'autocontrôle :** Il s'agit du contrôle exercé par l'opérateur lui-même sur son exploitation et en particulier la tenue des enregistrements.

CAVB /ODG

- **Le contrôle interne :** Il s'agit du contrôle réalisé par l'ODG. Il concerne le vignoble, la cuverie et le produit pour l'AOC Crémant de Bourgogne.

Ces contrôles « internes » sont mutualisés au sein de la CAVB.

Un technicien CAVB accompagne les commissions techniques de suivi des conditions de production pour les visites de vignes. Concernant les contrôles cuverie, le technicien CAVB réalise la visite. **Ce contrôle a un objectif pédagogique.**

SIQOCERT-  
CERTIPAQ

- **Le contrôle externe :** Il s'agit du contrôle réalisé par l'organisme de contrôle SIQOCERT pour les appellations vins tranquilles et CERTIPAQ pour les Crémants de Bourgogne. Il porte sur les vignes, la cuverie et les produits.

Les constats qui font suite aux contrôles externes sont ensuite étudiés par le comité de certification des organismes de contrôles (SIQOCERT et CERTIPAQ) qui déterminent les sanctions attribuées.

### **Le plan de contrôle**



Le plan de contrôle est élaboré par l'organisme de contrôle en concertation avec l'ODG puis validé par le Conseil Agrément et Contrôle de l'INAO. En Bourgogne, il existe aujourd'hui 4 plans de Contrôles (AOC Crémant de Bourgogne, AOC Vins tranquilles de Bourgogne, AOC Chablis, IGP).

- Le plan de contrôle Crémant de Bourgogne rédigé par Certipaq et l'ODG Crémant de Bourgogne (UPECB),
- Le plan de contrôle Chablis rédigé par SIQOCERT en concertation avec l'ODG Chablis (FDAC),
- Le plan de contrôle Bourgogne rédigé en concertation avec la CAVB.
- Les plans de contrôle pour les 4 IGP bourguignonnes : IGP Saône et Loire, IGP Côteaux de l'Auxois, IGP Sainte Marie la Blanche, IGP Vins de l'Yonne.

Ces documents précisent les fréquences, les modalités et les méthodes selon lesquelles le respect du cahier des charges sera contrôlé. Ces plans de contrôle sont disponibles auprès de l'ODG (UPECB, CAVB, FDAC) et de l'organisme de contrôle.

*Quel est mon interlocuteur lors des contrôles ?*

- *Contrôle interne vignes : Commission ODG et CAVB.*
- *Contrôle interne cuverie : CAVB, FDAC (pour les AOC Chablis).*
- *Contrôle interne produit qui ne concerne que l'AOC Crémant de Bourgogne : UPECB*
- *Contrôle externe vignes, cuverie, produit : l'organisme de contrôle de l'AOC (SIQOCERT ou Certipaq)*

### **La Grille de Traitement des Manquements**



Ce nouveau système de contrôle introduit une grille de sanctions adaptées au type de manquement (mineur, majeur, grave), à sa fréquence et à sa gravité.

La sanction peut aller du simple avertissement au retrait d'habilitation temporaire ou définitif (exclusion de production et/ou de commercialisation de l'appellation).

Cette grille est l'outil utilisé par le comité de certification de l'organisme (dans le cadre du plan de contrôle) pour prendre une décision adaptée au manquement constaté par l'organisme de contrôle.

### 3- Tableau récapitulatif des règles à respecter en cas de contrôle cuverie par l'organisme de contrôle

	Etape	Eléments contrôlés	Documents de traçabilité associés	Recommandations-Précisions
Points structurels	Identification de l'opérateur	Identité de l'opérateur, activités de l'opérateur, liste des appellations, plan de cave, engagement de l'opérateur, localisation du chai dans l'aire délimitée.	Déclaration d'identification*, Fiche CVI,	L'identification est un préalable indispensable à l'habilitation à produire, conditionner et commercialiser des vins d'AOC. Le formulaire d'identification est à demander à la CAVB. Il est téléchargeable sur le site internet. <b>Tout changement</b> concernant l'identité de l'opérateur (changement d'exploitant, changement de raison sociale) doit être notifié à la CAVB sans délai, en pratique cette notification intervient avant le dépôt de la déclaration de revendication annuelle. Une copie du dossier d'identification doit être conservée sur l'exploitation. Ce dossier comporte le "plan de cave" entendu comme le descriptif du lieu d'entrepôt des vins, il comprend la liste complète des contenants, capacité et codification. Pensez à le mettre à jour en cas de modification.
	Plantation	Appartenance des parcelles dans l'aire délimitée	Fiche CVI	Votre fiche CVI doit être tenue à jour. Depuis la dématérialisation des fiches de compte, les informations sont accessibles en ligne sur le site <a href="http://www.douane.gouv.fr">www.douane.gouv.fr</a> , à l'aide d'un identifiant et d'un mot de passe envoyé à chaque viticulteur par les services des douanes. La preuve de demande de mise à jour (copie du courrier envoyé au service de la viti) doit être fournie en cas de contrôle et d'incohérence avec le contrôle terrain.
		Identification des plants (cépage)	Fiche CVI	
		Identification des clones (plantation à partir de 2012 AOC Bourgogne)	Facture d'achat des plants ou bon de livraison	Les clones interdits sont : - Pinot Noir : 386,779,792,870,872,927 - Chardonnay : 75,78,121
		Matériel végétal sain	Attestation de traitement à l'eau chaude (TEC) des plants fournie par le pépiniériste (#)	Cette attestation est à demander au pépiniériste. <b>Un enregistrement figure en annexe 8 de ce document.</b>
Opérations annuelles	Seuil de manquants	Fiche CVI	Liste à jour de parcelles ayant pieds morts et /ou manquants (#)	Cette liste de parcelles comportant les pieds morts et/ou manquants doit être conservée et disponible sur l'exploitation. La déclaration de récolte devra intégrer la réduction de rendement adaptée au % estimé. <b>Un enregistrement figure en annexe 7 de ce document.</b>
	Maturité du raisin	Fiche de suivi de maturité (#)	Ce point doit faire l'objet d'autocontrôle de la part de l'opérateur (conséquence de la suppression du ban des vendanges). Infos à enregistrer: date, ref parcelle, AOC, taux de sucres. Ces suivis de maturité sont à conserver sur l'exploitation au moins 1 an. Ce suivi doit être réalisé selon un échantillonnage représentatif de l'exploitation. <b>Un enregistrement type figure en annexe 4 de ce guide.</b>	
	Récolte, Transport et réception vendanges		La vendange doit être protégée de la pluie pendant son transport et sa réception (sauf appellations Gevrey et ses Grands Crus). <i>La récolte est manuelle en caisses percées pour l'appellation Crémant et doit être manuelle pour les grands crus de Vosne.</i>	
	Récolte, Transport et réception vendanges	Procédure de nettoyage du matériel de transport et de récolte (#)	Pour les AOC Bouzeron et Saint Véran, les cahiers de charges précisent que le matériel doit être propre. Une procédure de nettoyage doit être rédigée. Un modèle est disponible à la CAVB. <b>Un enregistrement type figure en annexe 10 de ce guide.</b>	
	Respect TAVN mini	Enregistrement de la richesse en sucres de la cuvée homogénéisée avant Fermentation Alcoolique	Cet enregistrement permet au viticulteur de prouver qu'il respecte le TAVN minimum avant enrichissement, précisé dans le cahier des charges de l'appellation concernée. Cet enregistrement doit être conservé pendant une durée d'au moins un an.	
	Matériel de pressurage		Le pressoir continu est interdit. <i>Chaînes et vis hélicoïdales sont interdites pour les Crémants de Bourgogne.</i>	

Etape	Eléments contrôlés	Documents de traçabilité associés	Recommandations-Précisions
Vinification - Elevage	Identification des contenants (vinification et élevage)	Plan de cave*	L'identification des cuves doit comporter le numéro et la capacité de la cuve, ces indications doivent être fixes (point également vérifié par les services de la DGDDI et DGCCRF).
	Capacité globale de cuverie	Plan de cave/Déclaration de revendication/déclaration de récolte	Vous devez disposer d'une capacité de cuverie globale équivalente au minimum à celle définie dans les cahiers des charges.
	Identification du contenu	Registre de cave*	Sur chaque contenant, doit figurer la dénomination du vin (appellation, millésime). également sur tous les fûts.
	Tenue des registres de détention et de manipulation*	Registres* de coupage, acidification/désacidification/enrichissement, embouteillage, registre TSE, autres	Ces registres sont disponibles auprès de la CAVB. Ces registres sont également contrôlés par la DGDDI et DGCCRF (voir plus loin le détail des modalités de tenue de ces registres).
	Pratiques œnologiques et traitement physiques (enrichissement, charbons, copeaux, TSE, autres pratiques).	Déclaration d'enrichissement, acidification/désacidification, emploi de ferrocyanure de potassium, déclaration d'appareil TSE, factures.	L'opérateur doit respecter les règles d'enrichissement. L'utilisation de morceaux de bois de chêne est interdite dans tous les cahiers des charges sauf Coteaux Bourguignons. Respect des conditions de concentration figurant dans les CDC. L'emploi des charbons œnologiques est interdit pour décolorer les vins rosés. Les déclarations d'enrichissement, de désacidification, d'acidification et d'emploi de Ferrocyanure de potassium sont obligatoires. <b>Ces déclarations sont contrôlables par la DGCCRF et la DGDDI avec des délais et des règles à respecter (voir plus loin).</b>
	Maîtrise des températures pendant l'élevage		Vos locaux d'élevage doivent être équipés de thermomètres afin de vérifier que les températures restent inférieures à 25°C (22°C pour l'appellation St Bris).
	Durée d'élevage minimum	Registre d'embouteillage*	Les cahiers des charges prévoient des durées d'élevage minimum à respecter pour chaque appellation. <b>Ces durées d'élevage figurent en annexe 2 de ce guide</b>
Conditionnement - Stockage	Identification du lot conditionné (date, volume, n° lot, etc.)	Registre d'embouteillage*	Ce registre est à renseigner à chaque opération et à présenter en cas de contrôle ICONE et lors des prélèvements ICONE. Il est très important qu'il soit tenu à jour le plus régulièrement possible. Ce registre est disponible auprès de la CAVB.
	Lieu de stockage		Vous devez disposer d'un lieu de stockage identifié et protégé.
	Conditions de stockage des produits conditionnés (bouteilles nues)		Vos locaux de vieillissement bouteilles doivent être équipés de thermomètres (5 ≤ T°C ≤ 22, SAUF Crémants : 5 ≤ T°C ≤ 25).
	Suivi analytique des lots conditionnés (vins tranquilles)	Bulletins d'analyses : TAV, SO <sub>2</sub> total, acidité volatile, acidité totale, acide malique (VR), glucose+fructose. Fiche récapitulative du suivi analytique par cuvée (#)	Archivage 6 mois minimum de ces bulletins. Il est néanmoins conseillé de les conserver 1 an voire même tout le temps où vous avez ces vins chez vous.  <b>La fiche récapitulative des analyses figure en annexe 3 de ce guide, elle est disponible à titre indicatif.</b>
Règles d'étiquetage	Règles de présentation et d'étiquetage		Les règles sont précisées dans la réglementation générale et dans les cahiers des charges pour les mentions spécifiques. Ces informations sont consultables sur le site internet de la CAVB
Mise à la consommation des produits	Date de mise en marché à destination du consommateur	Registres de cave (sorties)*, factures	Les cahiers des charges prévoient pour chaque AOC des dates avant lesquelles les produits ne peuvent pas être mis à la commercialisation. <b>Voir le tableau récapitulatif des dates d'élevage par appellation en annexe 2.</b>

Etape	Éléments contrôlés	Documents de traçabilité associés	Recommandations-Précisions
Concernant la vigne	Déclaration de remaniement des parcelles	Formulaire disponible auprès de la CAVB*	La déclaration est à faire au moins <b>4 semaines</b> avant le début des travaux à la CAVB. La demande sera expertisée par l'ODG concerné. <b>Un modèle de déclaration figure en annexe 9 de ce document</b>
	Déclaration préalable d'affectation parcellaire* : <b>DAP</b> (AOC Crémant et AOC Bourgogne)	Formulaire disponible auprès de la CAVB/UPECB/ODG Bourgogne*	Le formulaire peut être demandé à l'ODG concerné ou à la CAVB. La Déclaration préalable d'Affectation Parcellaire est à envoyer avant le <b>31 mars</b> qui précède la récolte pour les Crémants et avant le <b>15 mai</b> qui précède la récolte pour les Bourgognes à la CAVB. <b>Conservez une copie de ces documents sur l'exploitation.</b>
	Déclaration de renonciation à produire (article D 645-3 du code rural)*	Formulaire disponible auprès de la CAVB*	Si vous ne souhaitez pas produire un vin d'AOC sur des parcelles de vigne classées dans l'aire délimitée de l'AOC (ou affectées via une déclaration d'affectation parcellaire), vous devez adresser une déclaration de renonciation à l'ODG avant le 31/07 précédent la récolte (15 mai pour les AOC Macon et 15 juin pour les AOC Bourgogne). <b>Ce formulaire figure en annexe 6 de ce guide.</b>
	Déclaration d'Intention de Production* : <b>DIP</b> (AOC Crémant)	Formulaire disponible auprès de l'UPECB*	Le formulaire peut être demandé à l'ODG concerné ou à la CAVB. Il doit être retourné <b>72 heures avant récolte</b> . Conservez une copie de ce document sur l'exploitation.
Concernant le vin	Déclaration de récolte		La déclaration est à déposer en mairie le <b>25 novembre</b> au plus tard. La DR peut être faite <b>jusqu'au 10 Décembre</b> en ligne sur le site <a href="https://pro.douane.gouv.fr">https://pro.douane.gouv.fr</a> Une copie doit être fournie à la CAVB. Une demande de feuillet spécifique CAVB est en cours de demande auprès de la DGDDI.
	Déclaration de stock		Ce point n'est pas contrôlé par l'organisme de contrôle. Elle est à déposer en mairie au plus tard le <b>31 août</b> pour les stocks détenus au 31 juillet. La déclaration de stock peut également être faite sur le site <a href="https://pro.douane.gouv.fr">https://pro.douane.gouv.fr</a> <b>jusqu'au 10 Septembre</b>
	Déclaration de revendication (DREV)	Formulaire disponible auprès de la CAVB*	La DREV est envoyée par la CAVB à l'opérateur, qui doit la retourner dûment complétée dans un délai précis. Le volume revendiqué détermine le volume maximum pouvant être commercialisé sous l'AOC concernée (ligne 15 de la DR). DR et DREV sont saisies par la CAVB et transmis à ICONÉ et CERTIPAQ /UPECB (Crémant) pour l'organisation du contrôle produit.
	Déclaration de repli Déclaration de déclasserment	Formulaire disponible auprès de la CAVB et SIQOCERT	Repli d'une appellation dans une appellation plus générale après le dépôt de la DREV. En cas de déclasserment, vous devez fournir un récapitulatif trimestriel ou ce formulaire de déclasserment à SIQOCERT (vins tranquilles) et à l'UPECB (Crémants.) <b>Ce Formulaire figure en annexe 5 de ce guide.</b>
	Déclaration préalable à la transaction et à la retraison	Formulaire disponible auprès de SIQOCERT	
	Déclaration de mise à la consommation	Formulaire disponible auprès SIQOCERT	Ce document est à compléter par les opérateurs qui sont en "procédure renforcée" SIQOCERT.
	Attestation de livraison des vins aux usages industriels en DRA/VSI/VCI	Registre de cave (sorties)* - déclaration de récolte. Document d'accompagnement*.	Cette attestation est fournie par le distillateur attestant la livraison des produits.
	Registre VCI	Formulaire disponible auprès de la CAVB*	Le registre de VCI sera envoyé par la CAVB en même temps que la déclaration de revendication <b>Un guide spécifique VCI est disponible auprès de la CAVB</b>



Hygiène générale	Hygiène générale de la cuverie	Hygiène générale des locaux	Il est recommandé d'avoir une hygiène générale des locaux d'élaboration avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations...
		Innocuité des matériels et des produits en contact avec le vin	Il est demandé d'avoir une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin.
		Séparation et spécificité des locaux	<u>Séparation et une spécificité des locaux</u> : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinifications, d'élevage et de stockage des matières sèches.
		Gestion des déchets vinicoles (lies, bourbes, marcs, tartre...)	<u>Gestion des effluents vinicoles</u> : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposés dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture. Les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue.
		Substances à risques ou odorantes dans les locaux d'élaboration	Il est important d'avoir une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

<b>LEGENDE</b>	* documents disponibles à la CAVB	(#) documents annexés à ce guide fournis par la CAVB à titre indicatif
	Points relevant également de la réglementation et contrôlés par DGCCRF et/ou DGDDI	
	<b>SIQOCERT</b> : Organisme de contrôle pour les Vins Tranquilles	
	<b>CERTIPAQ</b> : Organisme de Contrôle pour les Crémants de Bourgogne	

## 4- Précisions sur la tenue des registres et des déclarations de traitements œnologiques

### Textes de références :

Règlement CE n°479/2008 : annexe V  
Règlement CE n°436/2009, art. 36,41,  
Code rural D645-9

### Déclarations de traitements œnologiques

Pour l'enrichissement, la déclaration doit être faite au plus tard 48 h avant la première opération (DGDDI). La désacidification au plus tard 48 h après le traitement (DGCCRF), l'acidification au maximum 48 h après le traitement (DGCCRF), l'emploi de ferrocyanure de potassium 8 j minimum avant le traitement (DGCCRF). Ces traitements doivent figurer dans le registre approprié (enrichissement, acidification...). Ces registres sont disponibles auprès de la CAVB.

Cette déclaration peut se faire en ligne sur le site des douanes <https://pro.douane.gouv.fr> en vous connectant votre identifiant et votre mot de passe.

### Textes de références :

Règlement CE n°479/2008 : annexe V  
Règlements CE n°436/2009 et n°606/2009

### Registres de détention/manipulations

Ces registres doivent être tenus et présentés en cas de contrôle de la DGDDI, de la DGCCRF et de l'organisme de contrôle.

**Les registres d'enrichissement, d'acidification, de désacidification, de coupage (règle des 85-15), d'embouteillage, de cave (registre entrées-sorties), de VCI sont disponibles auprès de la CAVB.**

Les modalités et les règles à respecter pour les compléter sont précisées en début de registre (délai pour faire les déclarations, délai pour compléter le registre, dose maximum des produits utilisables, nom et adresse du fournisseur, produits utilisables, n° lot, etc...).

→ *Les registres distribués par la CAVB contiennent les mentions obligatoires à enregistrer.*

Le registre est utilisable plusieurs années dès lors qu'un trait marque la clôture de l'exercice. Les registres doivent être conservés pendant **une durée de 5 ans** après la première utilisation.

Un système informatisé peut être tenu en parallèle dans la mesure où il permet de conserver toute modification d'information en mémoire (c'est à dire qu'une donnée effacée restera consultable quoi qu'il arrive à l'inverse d'un simple tableur informatique). En effet, ces registres doivent être constitués par des **feuilles fixes enliassées, collées et numérotées** dans l'ordre.

Des registres établis en coordination avec les douanes existent. Ils sont constitués de feuillets mobiles fixes et numérotés dans l'ordre. Un document constitué de feuillets mobiles simplement agrafés ne peut être accepté.

Si vous désirez tenir ce registre avec un logiciel commercial, vous devez au préalable vous faire agréer par les instances compétentes DGDDI (règlement 2009-436-article 38).

Cette autorisation est basée sur un engagement de la part de l'opérateur qui atteste que son système est conforme aux exigences réglementaires. La DGDDI n'agrée donc pas le logiciel mais autorise l'opérateur à utiliser un système informatique sur la base d'un engagement.

Par ailleurs selon le bulletin officiel des douanes ( n° 6533 du 13 novembre 2001),: *"La comptabilité matières tenue sous tableau EXCEL n'est pas sécurisée. Elle doit donc être imprimée mensuellement, signée par l'opérateur et collée sur un registre paginé non visé"*.

Le registre d'enrichissement est à cet effet spécifique dans la mesure où chaque opération doit faire l'objet d'une inscription préalable à l'opération.



**Le registre d'embouteillage** est un registre vérifié systématiquement par la DGDDRF, la DGDDI et l'OC, dans la mesure où il **constitue un élément important du système de traçabilité obligatoire** que le viticulteur doit mettre en place. A ce titre et afin de remplir au mieux sa fonction, ce registre doit mentionner le numéro que l'opérateur attribue au lot de produit, la définition du lot interdisant qu'un même numéro soit attribué à deux vins différents (cépages, millésimes, appellation, ...).

### ***Rappel sur le numéro de lot :***

Le numéro de lot est obligatoire depuis 1992 (décret 91/187 du 19/02/91 paru au Journal Officiel 22/02/1991). Il se définit comme un ensemble d'unités de vente d'une denrée alimentaire qui a été produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques. Il conviendra de :

- Distinguer les types de vin,
- Distinguer les millésimes,
- Faire référence au numéro de lot dans le registre d'embouteillage,
- Faire apparaître le numéro de lot sur la facture.

Tout registre officiel ne doit pas être rempli au crayon de papier, ne doit pas comporter de blanc correcteur ni, dans la mesure du possible, de ratures. Toute information doit rester **lisible** même en cas d'erreur.

## 5- Textes réglementaires auxquels il est fait référence dans ce guide

### *Registres viticoles*

- Règlement (CE) n°479/2008 du Conseil portant organisation commune du marché viti-vinicole.
- Règlement (CE) n°436/2009 qui concerne le casier viticole, les déclarations obligatoires et l'établissement des informations pour le suivi du marché, les documents accompagnant les transports des produits et les registres à tenir dans le secteur viti-vinicole.
- Règlement (CE) n°606-2009 fixant certaines modalités d'applications du règlement n°479/2008 du Conseil en ce qui concerne les catégories de produits de la vigne, les pratiques œnologiques et les restrictions qui s'y appliquent.

### *Règles d'étiquetage*

- Cahier des charges de chaque appellation (chapitre X).
- Règlement CE n°607/2009 (chapitre IV pour l'étiquetage).

### *Code rural*

- D 644-23 Décret 2008-998 du 23 septembre 2008 vins AOC.
- D 644-32 Décret 2010-1438 du 22 novembre 2010 vins AOC.

*Code général des impôts* (registre de cave, déclaration de stock).

### *Textes spécifiques aux appellations de Bourgogne*

- Cahier des charges.
- Plan de Contrôle Bourgogne, Plan de Contrôle Crémant de Bourgogne, Plan de Contrôle Chablis, Plan de Contrôle IGP Saône et Loire, Plan de Contrôle de l'IGP Coteaux de l'Auxois, Plan de Contrôle de l'IGP Sainte Marie la Blanche, Plan de Contrôle IGP Yonne.

*Ces textes sont téléchargeables en format pdf sur le site internet de la CAVB : [www.cavb.fr](http://www.cavb.fr)*

## Annexe 1 : LISTE DES ADRESSES UTILES

- **CAVB : Confédération des Appellations et des Vignerons de Bourgogne,**  
132 route de Dijon, 21200 BEAUNE CEDEX. Tel : 03-80-25-00-25 / Fax : 03-80-25-00-27.  
[www.cavb.fr](http://www.cavb.fr) / mail: [cavb@cavb.fr](mailto:cavb@cavb.fr)
- **D.R.D.D.I : Direction Régionale des Douanes et Droits Indirects**  
12 rue Montmartre BP 41071, 21010 DIJON CEDEX. Tel : 03-80-58-20-37 / Fax : 03-80-58-20-47
- **DIRECCTE : Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi**  
Pôle C (Concurrence, Consommation, Répression des Fraudes et Métrologie  
19bis-21 Bd Voltaire 21011 Dijon Cedex. Tél : 03.80-76-99-10 – Accueil : Préciser Pôle C
- **Institut National de l'Origine et de la Qualité**
  - **Centre de Dijon** : 16 rue du Golf, 21800 QUETIGNY.  
Tel : 03-80-78-71-90 / Fax : 03-80-73-35-10
  - **Centre de Mâcon** : 37 bd Henri Dunant, 6<sup>e</sup> étage, 71000 MACON  
Tel : 03-80-21-96-50/Fax : 03-85-21-96-51
- **SIQOCERT: Organisme de Contrôle pour les appellations d'origine Contrôlées de Bourgogne (sauf Crémant de Bourgogne)**
  - **Site de Beaune** : 132 route Dijon, BP80266, 21207 BEAUNE CEDEX. Tel : 03-80-25-09-50 / Fax : 03-80-22-03-31
  - **Site de Mâcon** : 520 avenue Delattre de Tassigny, 71000 MACON. Tel : 03-85-38-96-99 / Fax : 03-85-22-03-31
  - **Site de Villefranche** : 210 bd Vermorel, CS 70260 69659 VILLEFRANCHE SUR SAONE CEDEX  
Tel : 04-74-02-22-60/04-74-02-22-69
- **UPECB : Union des Producteurs et Elaborateurs de Crémant de Bourgogne**  
132 route Dijon, BP80266, 21207 BEAUNE CEDEX. Tel : 03-80-22-32-50 / Fax : 03-80-22-23-18
- **FDAC : Fédération de Défense de l'Appellation Chablis**  
4 rue Serein, 89800 CHABLIS. Tel : 03-86-18-92-12 / Fax : 03-86-18-92-10
- **Certipaq :**  
*Paris* : 11 Villa Thorenton 75015 PARIS. Tel : 01-45-30-92-92  
*Châteauneuf du Pape* : 10 rue des Ecoles 84230 CHATEAUNEUF DU PAPE. Tel : 04-90-22-78-12 / Fax : 04-90-22-78-27

## Annexe 2 : Durée d'élevage et date de mise à la consommation

### Durée d'élevage minimum

Appellations	Couleur	Durée d'élevage minimum
Toutes les AOC communales et Grands Crus de Côte d'Or (sauf celles-ci-dessous), Irancy et les 1 <sup>er</sup> crus de Pernand Vergelesses	Blanc et rouge	15 juin de l'année qui suit la récolte
Saint Aubin, Meursault, Maranges ( <i>uniquement blanc</i> ), Santenay, Saint Romain, Pernand Vergelesses (communales), Côtes de Beaune et Côte de Beaune Villages ( <i>rouge</i> )	Blanc et rouge	15 mars de l'année qui suit la récolte
Chorey Les Beaune ( <i>uniquement blanc</i> ) et Savigny Les Beaune	Blanc	15 avril qui suit l'année de récolte
Savigny Les Beaune	Rouge	15 mai de l'année qui suit la récolte
Saint Bris	Blanc	15 décembre de l'année de la récolte
Toutes les AOC Communales de Saône et Loire (sauf voir ci-dessous)	Blanc et rouge	1 <sup>er</sup> avril de l'année qui suit la récolte
Viré Clessé, Montagny, Saint Véran, Pouilly Fuissé, Pouilly Loché, Pouilly Vinzelles	Blanc	1 <sup>er</sup> février/ et 1 <sup>er</sup> avril de l'année qui suit la récolte pour les climats ou 1 <sup>er</sup> crus ou unités géographiques plus petites
Bouzeron	Blanc	15 janvier de l'année qui suit la récolte
AOC régionales sauf (voir ci-dessous) et Marsannay rosé	Blanc, rosé et rouge	Aucun élevage minimum
Bourgogne Hautes Côtes Bourgogne Vézelay	Blanc, rosé et rouge	1 <sup>er</sup> mars de l'année qui suit la récolte
Crémant de Bourgogne	Blanc, rosé	Tirage à partir du 1 <sup>er</sup> décembre de l'année de la récolte, suivi de 9 mois de conservation sur lies minimum

### Dates de mise à la consommation

Appellations	Couleur	Durée de mise à la consommation
Toutes les AOC communales et Grands Crus de Côte d'Or (sauf celles-ci-dessous), Irancy et les 1 <sup>er</sup> crus de Pernand Vergelesses	Blanc et rouge	30 juin de l'année qui suit la récolte
Saint Aubin, Meursault, Santenay, Côtes de Beaune Villages ( <i>rouge</i> ), Pernand Vergelesses	Blanc et rouge	31 mars de l'année qui suit la récolte
Côtes de Beaune, Saint Romain, Maranges ( <i>uniquement blanc</i> ),	Blanc et rouge	30 mars de l'année qui suit la récolte
Chorey Les Beaune ( <i>uniquement blanc</i> ), Savigny Les Beaune ( <i>uniquement blanc</i> )	Blanc	30 avril de l'année qui suit la récolte
Savigny Les Beaune ( <i>uniquement rouge</i> )	Rouge	31 mai de l'année qui suit la récolte
Saint Bris	Blanc	1 <sup>er</sup> janvier de l'année qui suit la récolte
Toutes les AOC Communales de Saône et Loire (sauf voir ci-dessous)	Blanc et rouge	15 avril de l'année qui suit la récolte
Viré Clessé, Montagny, Saint Véran, Pouilly Fuissé, Pouilly Loché, Pouilly Vinzelles	Blanc	15 février/ et 15 avril de l'année qui suit la récolte pour les climats ou 1 <sup>er</sup> crus ou unités géographiques plus petites
Bouzeron	Blanc	1 <sup>er</sup> février de l'année qui suit la récolte
AOC régionales sauf (voir ci-dessous) et Marsannay rosé	Blanc, rosé et rouge	15 décembre de l'année de récolte
Bourgogne Hautes Côtes Bourgogne Vézelay	Blanc, rosé et rouge	15 mars de l'année qui suit la récolte
Crémant de Bourgogne	Blanc, rosé	12 mois minimum après la date de tirage <i>SAUF si tirage :</i> - Avant 30 Novembre 2011 : 10 mois minimum - Entre 1 <sup>er</sup> Déc. 2011 et 30 Nov. 2013 : 11 mois minimum

**Annexe 3 : Exemple de fiche récapitulative du suivi analytique et normes analytiques à respecter**

<b>Nom ou raison sociale</b>			
N°CVI/SIREN			
Appellation revendiquée			
Nom de la cuvée			
Millésime			
Code interne			
Volume initial cuvée avant mise (hl)			
<b>MISE EN CONDITIONNEMENT</b>			
<b>Date</b>	<b>n°lot</b> (à reporter sur le registre d'embouteillage)	<b>Volume réel conditionné</b>	<b>centilisation</b>
<b>SUIVI ANALYTIQUE</b>			
<b>Titre alcoométrique Volumique (TAV)</b>		<b>Méthode d'analyse (labo ou autocontrôle)</b>	<b>Valeur à respecter</b>
Date	Valeur en % Vol		cf cahier des charges de l'appellation concernée
<b>Sucres fermentescibles (glucose + fructose)</b>		<b>Méthode d'analyse (labo ou autocontrôle)</b>	<b>Valeur à respecter</b>
Date	Valeur en g/L		cf cahier des charges de l'appellation concernée
<b>Acidité Volatile (AV)</b>		<b>Méthode d'analyse (labo ou autocontrôle)</b>	<b>Valeurs à respecter</b>
Date	Valeur en g/L (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ou ac.acétique) ou meq/l		VB: 18 meq/l soit 0,88 g/l (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> soit 1,20 g/l (ac.acétique) VR: 20 meq/l soit 0,98 g/l (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> soit 1,08 g/l (ac.acétique)
<b>Acidité Totale (AT)</b>		<b>Méthode d'analyse (labo ou autocontrôle)</b>	
Date	Valeur en g/L		
<b>SO<sub>2</sub> total</b>		<b>Méthode d'analyse (labo ou autocontrôle)</b>	<b>Valeurs à respecter</b>
Date	Valeur en mg/L		VR: 150 mg/l VB: 200 mg/l
<b>Acide malique (VR uniquement)</b>		<b>Méthode d'analyse (labo ou autocontrôle)</b>	<b>Valeur à respecter</b>
Date	Valeur en g/L		acide malique ≤ 0,4 g/l

## FICHE DE SUIVI DE MATURITE

Date du passage :

Responsable :

Objectifs :

- Effectuer au minimum 1 contrôle de maturité par AOC. Il est néanmoins souhaitable d'en réaliser au moins deux par lots de parcelles homogènes représentatives d'une cuvée.
- Se tenir informé de la maturité sur les parcelles du référentiel local (CITVB et/ou ODG).

Identification de la parcelle	AOC	N° passage	Date du dernier passage <sup>(1)</sup>	Etat sanitaire	Taux de sucres (g/l) <sup>(2)</sup>	Examen visuel Examen gustatif <sup>(3)</sup>	N° bulletin analyse <sup>(4)</sup>	Date de vendange <sup>(5)</sup>

(1) à compléter dans le cas où un ou plusieurs passages ont déjà eu lieu sur la parcelle.

(2) mesure au réfractomètre

(3) Examen visuel et gustatif des baies

(4) Contrôle maturité approfondi par laboratoire : (AT, PH, sucres, poids 200 baies, ac malique, ac tartrique, azote assimilable, maturité phénolique, etc...)

(5) à compléter pour le dernier passage dans la parcelle

**A CONSERVER SUR L'EXPLOITATION**