



**Circulaire relative a la mise en place par FRANCEAGRIMER d'une aide pour les producteurs de vin qui utilisent le moût de raisin concentré ou le moût de raisin concentré rectifié pour accroître le titre alcoométrique des produits en application des règlements CE n°491/2009 du 25 mai 2009 et n°555/2008 du 27 juin 2008.**

**Date de signature : 15 juillet 2009**

**Numéro : 2009-10**

Les règlements communautaires établissant l'OCM vitivinicole donnent la possibilité de soutenir les producteurs de vin qui utilisent le moût de raisin concentré ou le moût de raisin concentré rectifié pour accroître le titre alcoométrique des produits conformément aux conditions fixées à l'annexe XV bis du règlement (CE) n° 1234/2007.

En application des règlements CE n° 491/2009 du 25 mai 2009, n°555/2008 du 27 juin 2008, n° 423/2008 et n° 436/2009.

Du décret n° 2009-178 du 16 février 2009

De l'arrêté du 16 février 2009 relatif aux opérations d'enrichissement des produits vinicoles par addition de moût concentré ou de moût concentré rectifié pour le paiement des aides communautaires prévues à l'article 19 du R (CE) 479/2008 et à leur contrôle,

De l'arrêté du 24 août 2000 relatif à l'augmentation du titre alcoométrique naturel des raisins frais et des moûts.

La présente circulaire vise à la mise en place d'une aide pour l'emploi des produits de la vigne (MC et MCR), supprimant la discrimination, en termes de conditions économiques, découlant de l'utilisation de pratiques œnologiques diverses pour l'augmentation du titre alcoométrique.

Cette circulaire ne se substitue pas à la réglementation communautaire en vigueur, elle s'applique sous réserve de la publication de l'arrêté modifiant l'arrêté du 16 février 2009 relatif aux opérations d'enrichissement des produits vinicoles par addition de moûts concentré ou de moûts concentré rectifié pour le paiement des aides communautaires prévues à l'article 19 du règlement (CE) n° 479/2008 et à leur contrôle.

***Pour tous renseignements concernant la mise en œuvre de la présente circulaire, vous pouvez prendre contact avec l'unité OCM vitivinicole Aides Marché ou avec les représentations territoriales de FRANCEAGRIMER***

#### ***Plan de diffusion***

##### **Pour exécution :**

**FRANCEAGRIMER**  
Représentants territoriaux  
Unité OCM vitivinicole Aides Marché –  
Direction Gestion des aides

##### **Pour information :**

DGPAAT- bureau du vin et des autres  
boissons  
DGDDI  
DGCCRF  
DRAAF  
SCOSA  
CCCOP  
INAO

## SOMMAIRE

<b>I</b>	<b>CADRE GENERAL &amp; OBJECTIFS DE LA MESURE</b>	<b>3</b>
<b>II</b>	<b>DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES, TECHNIQUES ET ADMINISTRATIVES A RESPECTER</b>	<b>3</b>
<b>II.1</b>	<b>Dispositions réglementaires et techniques</b>	<b>3</b>
II.1.1	Enrichissement des AO	3
II.1.2	Période d'enrichissement	3
II.1.3	Adjonctions combinées	3
II.1.4	Origine et Conformité des produits	3
II.1.5	Zone viticole	3
II.1.6	Enrichissement fractionné	4
II.1.7	Dispositions réglementaires communautaires relatives aux opérations d'enrichissement	4
<b>II.2</b>	<b>Dispositions administratives</b>	<b>4</b>
II.2.1	Déclaration préalable unique (annexe 1)	4
II.2.2	Registre de détention de produit enrichissant (annexe 2a et 2b)	5
II.2.3	Documents d'accompagnement (DAA)	6
II.2.4	Registre de manipulation (annexes 3a, 3b)	6
<b>III</b>	<b>L'AIDE A L'ENRICHISSEMENT</b>	<b>8</b>
<b>III.1</b>	<b>Marges d'enrichissement et titre alcoométrique des produits enrichis</b>	<b>8</b>
<b>III.2</b>	<b>Prélèvements, analyses et bulletins d'analyses</b>	<b>8</b>
III.2.1	Règles générales concernant le prélèvement d'échantillon	8
III.2.2	Règles générales concernant l'analyse et la remise des échantillons témoins par le laboratoire, ainsi que la conservation des échantillons témoins	8
III.2.3	Règles générales concernant les bulletins d'analyse (annexes 4a et 4b)	9
III.2.4	Règles spécifiques pour les MC et MCR	9
III.2.5	Règles spécifiques pour les vins obtenus après enrichissement	10
<b>III.3</b>	<b>Montant de l'aide</b>	<b>12</b>
<b>IV</b>	<b>LE DOSSIER DE DEMANDE D'AIDE</b>	<b>12</b>
<b>IV.1</b>	<b>Constitution du dossier de demande d'aide</b>	<b>12</b>
<b>IV.2</b>	<b>Présentation du dossier de demande d'aide</b>	<b>13</b>
<b>V</b>	<b>SANCTIONS EXCLUSIONS</b>	<b>13</b>
<b>V.1</b>	<b>Non respect de la réglementation relative au potentiel viticole</b>	<b>13</b>
<b>V.2</b>	<b>Retard de présentation des déclarations de stock de récolte et de production</b>	<b>13</b>
<b>V.3</b>	<b>Déclarations inexactes ou incomplètes :</b>	<b>14</b>
<b>VI</b>	<b>CONSERVATION DES DOCUMENTS</b>	<b>14</b>
<b>VII</b>	<b>PUBLICATION DES INFORMATIONS RELATIVES AU BENEFICIAIRES</b>	<b>14</b>
<b>VIII</b>	<b>ANNEXES</b>	<b>16</b>
VIII.1.1	Annexe 1	16
VIII.1.2	Annexe 2a	17
VIII.1.3	Annexe 2b	18
VIII.1.4	Annexe 3a	19
VIII.1.5	Annexe 3b	20
VIII.1.6	Annexe 4a	21
VIII.1.7	Annexe 4b	22

## **I Cadre général & objectifs de la mesure**

L'aide à l'enrichissement vise, en encourageant l'emploi des produits de la vigne (MC et MCR), à supprimer la discrimination, en termes de conditions économiques, découlant de l'utilisation de pratiques œnologiques diverses pour l'augmentation du titre alcoométrique. Cette aide est financée à 100% par le budget communautaire, via le fonds européen d'orientation et de garantie agricole « FEAGA » section garantie.

Une enveloppe budgétaire encadre annuellement cette mesure. (2009 → 15 M€)

L'attribution d'une aide est subordonnée au strict respect des conditions réglementaires lors des opérations d'enrichissement.

Il est donc nécessaire de présenter, pour chaque enrichissement, les documents qui montrent que les obligations administratives d'une part, et les conditions techniques d'autre part, ont été respectées.

Cette circulaire ne se substitue pas à la réglementation communautaire en vigueur.

Il appartient en particulier aux intéressés de vérifier que la pratique de l'enrichissement est autorisée dans la zone de leur exploitation.

## **II Dispositions réglementaires, techniques et administratives à respecter**

L'aide est proposée aux producteurs de vin.

Le non-respect de l'une ou l'autre des dispositions en vigueur peut rendre l'opération concernée inéligible et ainsi conduire au rejet de la demande ou à la diminution du montant de l'aide.

### **II.1 Dispositions réglementaires et techniques**

#### **II.1.1 Enrichissement des AO**

L'augmentation du titre alcoométrique des Appellations d'Origine par adjonction de MCR peut être autorisée par arrêté annuel.

**L'augmentation du titre alcoométrique des Appellations d'Origine par adjonction de MC est interdite par le décret 2006-1300 du 23/10/2006.**

#### **II.1.2 Période d'enrichissement**

L'augmentation du titre alcoométrique par adjonction de MC ou de MCR ne peut être pratiquée que sur des raisins frais, du moût de raisins, du moût de raisins partiellement fermenté ou du vin nouveau encore en fermentation au moment de la transformation de ces produits en vin. L'enrichissement d'un produit ayant terminé sa fermentation n'est pas autorisé.

#### **II.1.3 Adjonctions combinées**

Le cumul des méthodes d'enrichissement exclu l'éligibilité à l'aide pour l'utilisation de MC et de MCR.

#### **II.1.4 Origine et Conformité des produits**

L'utilisateur des produits enrichissants (MC et MCR) doit s'assurer auprès de son fournisseur de la conformité de ces produits au regard des dispositions réglementaires. Il doit en outre s'assurer que l'origine est clairement mentionnée sur le document d'accompagnement.

#### **II.1.5 Zone viticole**

L'enrichissement doit être pratiqué dans la zone viticole (zone de production) où les raisins destinés à être vinifiés ont été récoltés.

## II.1.6 Enrichissement fractionné

**Rappel :** On entend par enrichissement fractionné l'ajout de produit enrichissant, en deux fois pour le même produit mis en œuvre. Le deuxième ajout de MC ou MCR doit être effectué sur le volume de moût en fermentation correspondant au premier ajout. Ceci exclut tout assemblage de cuves entre deux étapes de fractionnement.

Il peut être réalisé de façon fractionnée sous certaines conditions : pour ce qui concerne l'enrichissement par moûts concentrés et pour ce qui concerne l'enrichissement par moûts concentrés rectifiés, le fractionnement est limité à deux ajouts de produits enrichissants.

Sur le registre de manipulation, chaque ajout de produit enrichissant devra être identifié.

Dans le cas d'un relogement de la cuve partiellement enrichie entre les deux opérations, l'indication sur la ligne correspondant au 2<sup>ème</sup> ajout du numéro de la cuve initiale (par exemple : ex cuve n°1) doit être portée dans la colonne "fractionnement" prévue à cet effet, accompagnée de la date du 1<sup>er</sup> ajout de produit enrichissant.

## II.1.7 Dispositions réglementaires communautaires relatives aux opérations d'enrichissement

Zone de production	Date limite d'enrichissement	Augmentation maximale du titre alcoométrique (1)	Augmentation maximale du volume initial	Titre alcoométrique total maximum des produits après enrichissement destination Vin sans IG (2)
				Vin Rouge Vin Blanc Vin Rosé
B	16/03	2 %vol.	8 %	12 %vol.
C I a	01/01	1.5 %vol.	6,5 %	12,5 %vol.
C II	01/01	1.5 %vol.	6,5 %	13 %vol.
C III	01/01	1.5 %vol.	6,5 %	13,5 %vol.

(1) Sans préjudice des règles nationales spécifiques à chaque appellation, les EM peuvent demander que ces limites soit augmentées de 0.5%

(2) Pour les Appellations et les IGP se reporter aux règles nationales spécifiques, les EM peuvent demander que cette limite soit augmentées de 0.5% pour les vins rouges en zone B

## II.2 Dispositions administratives

### II.2.1 Déclaration préalable unique (annexe 1)

Cette déclaration peut désormais être faite pour la campagne (déclaration unique par chai de vinification, pour la période du 1<sup>er</sup> août 2009 au 1er janvier 2010 pour la zone C et jusqu'au 16 mars 2010 pour la zone B) : il s'agit de la déclaration préalable unique.

La déclaration préalable doit être déposée auprès des Services de la DGDDI (recette locale ou correspondant local) au minimum 2 jours avant le jour prévu pour la première opération (par exemple au plus tard dépôt le 11/09 pour une opération à réaliser le 13/09). Il convient donc de tenir compte des horaires d'ouvertures des services de la DGDDI pour pouvoir faire enregistrer la déclaration dans les délais requis. Le délai est constaté en prenant en compte la date de réception mentionnée par le service de la DGDDI. Le respect du délai minimum de 2 jours est impératif pour qu'une suite soit donnée à la demande d'aide à l'enrichissement.

Dans les cas où il n'est pas possible de respecter le délai de 2 jours (exemples : obligation de procéder à l'enrichissement la veille du jour prévu initialement en raison des conditions techniques/œnologiques, ...), le producteur doit, si nécessaire par téléphone ou télécopie **ou** par tout moyen, avec confirmation par courrier, informer le Service de la Viticulture de la DGDDI. Dans cette hypothèse le producteur doit ensuite joindre au dossier **une attestation établie par le Service de la Viticulture de la DGDDI**, apportant la garantie que ce service a été informé de la modification dans un délai permettant le contrôle des opérations, à défaut les opérations concernées ne seront pas retenues.

Chaque déclaration préalable unique par campagne (pour la période du 1<sup>er</sup> août 2009 au 1er janvier 2010 pour la zone C et jusqu'au 16 mars 2010 pour la zone B) ne concerne qu'un seul site d'enrichissement. Cette déclaration pourra être faite selon le modèle en annexe 1a sur lequel devra figurer la date de réception et le visa du service de la DGDDI.

Ce document doit comporter les éléments suivants :

- identification du déclarant,
- identification du site d'enrichissement,
- précision du (es) type(s) d'enrichissement pratiqué(s) (MC, MCR, saccharose, concentration),
- nature des produits mis en œuvre (indication de la liste des produits concernés par les enrichissements de la période),
- nature des produits enrichissants utilisés (indication de la liste des produits concernés par les enrichissements de la période),
- procédé d'enrichissement utilisé,
- lieu, date et signature du déclarant.

L'utilisation de la déclaration préalable unique est impérativement associée à l'obligation d'inscription spécifique avant le début de chaque opération dans le registre de manipulation.

***Le modèle de déclaration préalable unique présenté en annexe page 17 peut être utilisé.***

***Pour mémoire l'utilisation du document modèle cerfa n° 8273 est autorisée dans les conditions rappelées dans la note aux demandeurs de l'aide à l'enrichissement de la campagne 2002-2003.***

## **II.2.2 Registre de détention de produit enrichissant (annexe 2a et 2b)**

Le registre doit être tenu par entreprise sur le lieu de détention et d'utilisation des produits, à l'encre indélébile sous peine de rejet total des opérations concernées. Il doit être détenu sur ce même lieu, sauf dérogation accordée par la DGDDI en application de l'article 38 du R (CE) 436/2009.

Il doit être tenu conformément aux dispositions de l'article 185 quater du R (CE) 1234/2007, de l'article 29 du R (CE) 423/2008 et du titre III du R (CE) 436/2009.

Le registre doit être constitué de feuillets fixes et numérotés, il doit être préalablement à sa première utilisation, visé par le **service de la viticulture de la DGDDI** auquel votre exploitation est rattachée (chaque page, recto et verso, étant cotée et paraphée). Les autres services de la DGDDI ne sont pas habilités à apposer ce visa.

### **Modalités d'inscription**

***Il est impératif de respecter les délais d'écriture :***

⇒ les sorties pour enrichissement sont portées le jour même de l'utilisation.

⇒ les réceptions, expéditions, élaborations, sont portées au plus tard le jour ouvrable suivant l'opération,

***Au titre des entrées sont indiquées :***

⇒ avant toute nouvelle entrée les quantités de produits détenus en stock au 31 juillet, avec indication de l'origine des produits détenus **(1)**, et de l'identification des récipients dans lesquels ils sont logés. Elles doivent être cohérentes avec les quantités figurant sur la déclaration de stock et sont signalées par la mention "en stock au 31 juillet 2009".

⇒ l'origine **(1)** et les quantités des produits achetés, ou livrés en retour par un élaborateur à façon, ainsi que l'identification des récipients dans lesquels ils sont logés.

⇒ les quantités des produits élaborés sur l'exploitation avec l'identification des récipients dans lesquels ils sont logés.

***(1) Indication de l'origine des produits : seuls les produits d'origine communautaires peuvent bénéficier de l'aide. Il est donc important pour le producteur de justifier de cette origine pour les MC et pour les MCR détenus dans ses installations, en indiquant notamment sur le registre de détention:***

⇒ pour chaque lot, la zone viticole, dont sont issus les raisins ayant servi à l'élaboration des MC et des MCR détenus,

⇒ le nom du fournisseur et le numéro du DAA du produit enrichissant.

***Le détenteur des produits enrichissants (MC et MCR) doit s'assurer auprès de son fournisseur de l'origine de ces produits (zone viticole dont sont issus les raisins ayant servi à leur élaboration).***

***Au titre des sorties sont indiquées :***

- ⇒ les quantités de produits utilisées sur place (ex : pour l'enrichissement),
- ⇒ les quantités de produits expédiées hors de l'entreprise.

**En l'absence de ces précisions, ou en cas de précisions insuffisantes, l'aide ne sera pas attribuée.**

Les annexes 2a et 2b constituent des modèles de présentation reprenant les rubriques exigées par la réglementation pour les registres de détention des produits enrichissants.

**Modalités de correction**

En cas d'erreur, les corrections seront acceptées si elles sont clairement identifiées : ligne barrée entièrement laissant apparaître les inscriptions d'origine et réécrite en dessous, le jour même de l'opération.

Le registre de détention doit retracer au jour le jour les mouvements du produit (entrées/sorties) dans l'ordre chronologique. Il faut y mentionner les dates d'entrées, les dates de sorties et les références des documents d'accompagnement. Les indications portées dans ces registres doivent être conformes à celles figurant sur les documents d'accompagnement, et le cas échéant, sur le cahier d'élaboration des MC/MCR produits sur l'exploitation.

**II.2.3 Documents d'accompagnement (DAA)**

Dans le cas où les informations portées sur le registre de détention seraient insuffisantes, FranceAgriMer se réserve la possibilité de demander toute pièce justifiant l'origine des produits. Ces documents sont à conserver soigneusement.

**II.2.4 Registre de manipulation (annexes 3a, 3b)**

Le registre doit être tenu par entreprise sur le lieu de détention et d'utilisation des produits, à l'encre indélébile sous peine de rejet total des opérations concernées. Il doit être détenu sur ce même lieu, sauf dérogation accordée par la DGDDI en application de l'article 38 du R (CE) 436/2009.

Il doit être tenu conformément aux dispositions de l'article 185 quater du R (CE) 1234/2007, de l'article 29 du R (CE) 423/2008 et du titre III du R (CE) 436/2009.

Le registre doit être constitué de feuillets fixes et numérotés, il doit être préalablement à sa première utilisation, visé par le **service de la viticulture de la DGDDI** auquel votre exploitation est rattachée (chaque page, recto et verso, étant cotée et paraphée). Les autres services de la DGDDI ne sont pas habilités à apposer ce visa.

**Modalités d'inscription**

Le producteur devra :

- ⇒ inscrire la date complète (jour/mois/année) de chaque journée d'enrichissement,

**L'absence de la mention de la date se traduira par une minoration de 20 % de l'aide afférente plafonnée à 10 % du montant total de l'aide demandée si l'information peut être établie au travers du registre de détention, sinon l'aide afférente ne sera pas versée.**

- ⇒ inscrire l'heure, avant l'enrichissement, en regard de chaque cuve,

**L'absence de la mention de l'heure se traduira par une minoration de 5 % de l'aide afférente.**

- ⇒ inscrire toutes les autres mentions relatives aux enrichissements (numéro de cuve, quantités, volumes,...) immédiatement après l'enrichissement de chaque cuve, suivant le modèle indiqué en annexe 3a. (2)

**Par ailleurs,**

- **les opérations d'enrichissement ne respectant pas la chronologie des dates d'inscriptions feront l'objet d'une minoration de 20 % de l'aide afférente plafonnée à 10 % du montant total de l'aide demandée.**
- **les opérations d'enrichissement ne respectant pas la chronologie des heures d'inscriptions feront l'objet d'une minoration de 5 % de l'aide afférente.**

⇒ mentionner la zone viticole communautaire des produits mis en oeuvre,

⇒ en cas d'enrichissement fractionné, identifier chaque ajout de produit enrichissant (inscription sur la ligne relative au 2<sup>ème</sup> ajout, de la date du 1<sup>er</sup> ajout dans la colonne "fractionnement") (voir § II.1.6 "Enrichissement fractionné" et annexe 3a),

⇒ en cas de relogement de la cuve partiellement enrichie entre les deux ajouts, indiquer le numéro de la cuve initiale (inscription sur la ligne relative au 2<sup>ème</sup> ajout, du n° de la cuve initiale (exemple : ex cuve n°1) et de la date du 1<sup>er</sup> ajout dans la colonne "fractionnement" (voir § II.1.6 "Enrichissement fractionné" et annexe 3a).

**Tout manquement se traduira, pour FranceAgriMer, par l'impossibilité de verser l'aide communautaire. Toutefois, lorsque le producteur peut apporter l'information manquante, relative à la zone viticole communautaire des produits enrichis avant le 31 mai 2010, ou, au-delà de cette date, dans un délai d'un mois suivant la notification par FranceAgriMer, et sous réserve de la cohérence des pièces complémentaires apportées, l'aide sera versée sans minoration.**

L'annexe 3a constitue un modèle de registre.

En cas d'enrichissement sur vendange entière, des modalités particulières d'inscription sont prévues : les demandeurs d'aide concernés sont invités à se rapprocher de la Représentation Territoriale de FranceAgriMer pour obtenir des informations complémentaires.

*(2) : pour la rubrique PRODUIT OBTENU les indications relatives aux titres alcoométriques sont inscrites une fois connus les résultats d'analyses : il s'agit du titre alcoométrique volumique total (TAV acquis + TAV en puissance si présence de sucres résiduels) déterminé par l'analyse et non du titre théorique prévu.*

### **Modalités de correction**

En cas d'erreur, les corrections seront acceptées si elles sont clairement identifiées : ligne barrée entièrement laissant apparaître les inscriptions d'origine et réécrite en dessous, le jour même de l'opération (voir exemple annexe 3a).

**Une minoration de 20 % de l'aide plafonnée à 10 % du montant total de l'aide demandée sera appliquée aux opérations corrigées qui ne respecteraient pas ces règles et qui concerneraient des éléments intervenant dans l'attribution de l'aide.**

### **Rappel :**

**Toute opération mentionnée au crayon à papier sur les registres entraînera le non versement de l'aide correspondante.**

**Les opérations d'enrichissement peuvent donner lieu à des contrôles tant au plan technique qu'au plan administratif. Toute anomalie relevée lors de ces contrôles est susceptible de remettre en cause l'éligibilité de tout ou partie de l'aide demandée.**

### **III L'AIDE A L'ENRICHISSEMENT**

#### **Le montant de l'aide dépend :**

- ⇒ de la nature du produit enrichissant utilisé (MC ou MCR)
- ⇒ du % vol. (en puissance) du produit enrichissant utilisé
- ⇒ du volume de produit enrichissant utilisé

L'attribution d'une aide à l'enrichissement implique de connaître pour chaque lot de produit enrichissant utilisé, les éléments qui déterminent le montant de l'aide : nature, volume, % vol... Avant enrichissement, un prélèvement des MC et/ou MCR est nécessaire (voir modalités III.2.4).

Il appartient au demandeur de fournir les pièces justificatives permettant d'établir le droit à l'aide. L'ensemble des documents fournis, et en particulier ceux relatifs à la comptabilité matières, doit présenter des informations rigoureusement conformes à celles figurant dans les documents détenus dans l'entreprise.

Une avance sur l'aide peut être versée par FranceAgriMer sous réserve de la constitution, après le 1<sup>er</sup> janvier 2010, d'une caution bancaire égale à 120 % de l'avance demandée. Une circulaire complémentaire sur les avances sera disponible auprès de la Représentation Territoriale FranceAgriMer fin décembre 2009.

#### **III.1 Marges d'enrichissement et titre alcoométrique des produits enrichis**

Lorsqu'il apparaît qu'une (ou plusieurs) norme(s) technique(s) réglementaire(s) n'est (ne sont) pas respectée(s), aucune aide ne pourra être versée pour l'opération (les opérations) concernée(s).

Les critères techniques à respecter lors des opérations d'enrichissement sont rappelés dans le tableau récapitulatif en II.1.7.

#### **III.2 Prélèvements, analyses et bulletins d'analyses**

##### **III.2.1 Règles générales concernant le prélèvement d'échantillon**

*Pour que les analyses soient prises en compte, les prélèvements d'échantillons doivent être effectués dans certaines conditions et à des dates cohérentes avec le déroulement des opérations d'enrichissement (voir conditions pour chaque produit).*

Le prélèvement est effectué par le producteur dans ses installations, il doit être représentatif du produit à analyser ce qui nécessite une homogénéisation de la cuve à analyser.

L'échantillon prélevé, de 0,75 litre au moins, est identifié avec les mentions suivantes : date de prélèvement, nature du produit, n° du récipient, volume du lot prélevé, pour les vins couleur.

L'identification de l'échantillon est réalisée dès son prélèvement.

L'échantillon ainsi identifié est remis par le producteur au laboratoire agréé pour analyse.

##### **III.2.2 Règles générales concernant l'analyse et la remise des échantillons témoins par le laboratoire, ainsi que la conservation des échantillons témoins**

Toutes les analyses doivent être effectuées par un laboratoire agréé par les services de la DGCCRF.

La liste de ces laboratoires peut être consultée sur le site Internet de FranceAgriMer : [www.viniflor.fr](http://www.viniflor.fr).

Les échantillons remis par le producteur sont :

- ⇒ scindés en deux volumes de taille inégale (un volume d'au moins 25 cl pour l'analyse laboratoire et d'au moins 50 cl pour l'échantillon témoin conservé par le demandeur) en présence du demandeur
- ⇒ identifiés et numérotés avec les mêmes références par le laboratoire



- ⇒ l'échantillon témoin est stabilisé, enfermé hermétiquement et scellé par le laboratoire qui va procéder à l'analyse (dans les conditions prévues à l'annexe II de l'arrêté du 6 novembre 1995)
- ⇒ étiquetés en mentionnant le numéro de référence, la mention FEAGA, la date du prélèvement et la nature et le dosage du stabilisant employé.

Le laboratoire doit remettre sans délai aux producteurs les échantillons témoins ainsi constitués.

Le producteur doit conserver ces échantillons témoins pendant une période de 9 mois à compter de la date d'analyse. Ces échantillons témoins doivent être présentés sans délai lors de tout contrôle ou à défaut, leur lieu de détention doit être communiqué sur-le-champ.

Les obligations décrites ci-dessus sont rappelées dans l'annexe II de l'arrêté du 6 novembre 1995.

*Sous réserve de l'accord DGCCRF au laboratoire, les échantillons témoins peuvent être conservés par ce dernier, et non par le producteur. Une procuration indiquant clairement que le producteur confie la détention de ses échantillons au laboratoire doit être établie entre les deux parties, chacune des deux parties en conservant un exemplaire. Le producteur doit la renouveler chaque année, en s'assurant que le laboratoire a bien obtenu l'autorisation de mettre en œuvre cette procédure. Cette procuration devra être disponible et accessible sur simple demande des organismes de contrôles (DGDDI/DGCCRF) ou de FranceAgriMer.*

### **III.2.3 Règles générales concernant les bulletins d'analyse (annexes 4a et 4b)**

Les résultats des analyses de moûts concentrés et de moûts concentrés rectifiés doivent être portés sur des bulletins séparés selon les produits, ces bulletins indiquent les mentions obligatoires définies ci-après.

De même, les résultats des analyses de vins doivent être portés sur des bulletins séparés indiquant les mentions obligatoires définies ci-après.

Avant de joindre les bulletins au dossier d'aide, les producteurs doivent s'assurer que ces bulletins comportent :

- ⇒ des éléments d'identification conformes à ceux inscrits dans les registres, en particulier n° de cuve et volume,
- ⇒ la date de prélèvement,
- ⇒ la date de remise de l'échantillon au laboratoire,
- ⇒ la date de l'analyse : il s'agit de la date à laquelle a été effectuée l'analyse et non la date d'établissement du bulletin,
- ⇒ la mention FEAGA et le numéro FEAGA,
- ⇒ les mentions spécifiques par produit.

Il est important de s'assurer qu'il n'y a pas d'erreur (faute de frappe) sur les bulletins, aucun bulletin surchargé ne sera accepté.

NB : afin de faciliter la prise en compte des dossiers à l'instruction, il est préconisé le recours à un modèle normalisé pour chaque produit (annexes 4a, 4b).

### **III.2.4 Règles spécifiques pour les MC et MCR**

***Le producteur doit respecter les règles suivantes :***

- ⇒ l'échantillon à analyser doit être prélevé dans ses installations
- ⇒ l'échantillon prélevé et analysé doit être représentatif du produit enrichissant contenu dans la cuve,
- ⇒ l'échantillon prélevé doit être identifié avec les mentions suivantes : date de prélèvement, nature du produit, n° du récipient et volume du lot prélevé,
- ⇒ l'identification de l'échantillon est réalisée dès son prélèvement,
- ⇒ la date de prélèvement et la date d'analyse doivent être postérieures ou égales à la date d'entrée du produit,
- ⇒ le prélèvement doit être effectué avant la première utilisation du lot en cause,

- ⇒ en cas d'assemblage de plusieurs lots d'un type de produit enrichissant le prélèvement doit être effectué sur le mélange avant utilisation,
- ⇒ l'échantillon prélevé doit être remis au laboratoire au plus tard le jour même de l'utilisation du lot pour le premier enrichissement concerné par ce lot,
- ⇒ le prélèvement doit être effectué moins de deux mois avant l'utilisation des produits. (3)

**En cas d'utilisation d'un assemblage de plusieurs lots de produits enrichissants de même type n'ayant pas fait l'objet d'une analyse, si chacun des lots de produits enrichissants a été analysé préalablement à l'assemblage, l'aide est minorée de 5% pour les opérations en cause sous réserve du respect des critères réglementaires quel que soit le résultat de l'analyse pris en compte pour la vérification de la conformité.**

*(3) en cas d'utilisation d'un même lot à plusieurs dates, ce délai s'observe par rapport au premier enrichissement pour lequel l'aide est demandée.*

***Les bulletins d'analyses doivent mentionner les éléments suivants :***

- ⇒ la date de prélèvement, cette mention étant portée sous la responsabilité du producteur,
- ⇒ le numéro de cuve où est stocké le produit, cette mention étant portée sous la responsabilité du producteur,
- ⇒ le volume du lot homogène auquel se rapporte l'analyse (en hectolitres et litres), cette mention étant portée sous la responsabilité du producteur,
- ⇒ la nature du produit (MC ou MCR),
- ⇒ la couleur (pour les MC),
- ⇒ la date de remise de l'échantillon au laboratoire,
- ⇒ la date d'analyse de l'échantillon,
- ⇒ le titre alcoométrique volumique acquis (en % vol.). Il doit être explicitement chiffré : les indications du type inférieur à 1 % vol, moins de 1 % vol seront considérées comme égales à 1 % vol, ce qui peut influencer les calculs de marges d'enrichissement (voir 2.1),
- ⇒ l'indice de réfraction (traduit en degrés Brix),
- ⇒ la mention FEAGA et le numéro du rapport d'analyse.

### ***Rappel***

Si les analyses déterminent des indices de réfraction inférieurs à 50,9 ° Brix pour les MC ou inférieurs à 61,7 ° Brix pour les MCR, les produits ne répondent plus à la définition réglementaire.

De plus il est rappelé que pour être éligibles les MC et MCR ne doivent pas présenter un titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 1 % vol.

L'utilisateur des produits enrichissants (MC et MCR) doit s'assurer auprès de son fournisseur de la conformité de ces produits au regard des dispositions réglementaires.

## **III.2.5 Règles spécifiques pour les vins obtenus après enrichissement**

***Le producteur doit respecter les règles suivantes :***

- ⇒ un prélèvement et une analyse doivent être effectués pour chacune des cuves de vin enrichi,
- ⇒ l'échantillon prélevé et analysé doit être représentatif du vin contenu dans la cuve,
- ⇒ l'échantillon à analyser doit être prélevé sur le produit enrichi AVANT TOUT ASSEMBLAGE. Lorsque le produit enrichi a été relogé dans une cuve différente de la cuve d'origine inscrite au registre de manipulation, l'échantillon témoin peut être prélevé dans la cuve où le produit a été relogé, mais AVANT TOUT ASSEMBLAGE.

Il est rappelé que les critères techniques sont vérifiés individuellement pour chaque cuve enrichie. En cas d'assemblage avant prélèvement pour analyse FEAGA il s'avère impossible pour FranceAgriMer de vérifier le respect des critères techniques réglementaires (titre final, marge d'enrichissement, titre naturel) relatifs aux enrichissements concernés. Dans ce cas, les opérations considérées ne pourront donc pas faire l'objet d'une aide à l'enrichissement.

- ⇒ en cas de prélèvement dans la cuve où le produit a été relogé évoqué ci-dessus, l'identification de l'échantillon témoin mentionne la cuve d'origine inscrite au registre de manipulation et la cuve dans laquelle le produit a été relogé et prélevé.
- ⇒ l'échantillon prélevé doit être identifié avec les mentions suivantes : date de prélèvement, nature du produit, n° du récipient, volume du lot prélevé, et couleur,
- ⇒ l'identification de l'échantillon est réalisée dès son prélèvement,
- ⇒ l'échantillon est remis au laboratoire agréé au plus tard dans les quatorze jours qui suivent le prélèvement,

***Les bulletins d'analyses doivent mentionner les éléments suivants :***

- ⇒ la date de prélèvement, cette mention étant portée sous la responsabilité du producteur,
- ⇒ le numéro de la cuve : il s'agit soit de la cuve où a eu lieu l'enrichissement, soit de la cuve de destination après écoulage (dans ce cas indiquer les numéros de cuve de la façon suivante : cuve n° ..... (ex n° .....)) si le produit final n'est pas assemblé avec d'autres vins, cette mention étant portée sous la responsabilité du producteur,
- ⇒ la couleur du produit,
- ⇒ le volume total des vins issus de l'opération d'enrichissement (en hectolitres), cette mention étant portée sous la responsabilité du producteur,
- ⇒ la date de remise de l'échantillon au laboratoire,
- ⇒ la date d'analyse de l'échantillon,
- ⇒ le titre alcoométrique volumique acquis (en % vol),
- ⇒ la teneur en sucres réducteurs (en g/l) ou teneur en glucose + fructose (en g/l),
- ⇒ la mention FEAGA et le numéro du rapport d'analyse.

C'est le titre alcoométrique volumique total déterminé par l'analyse qui sera inscrit sur le registre de manipulation et non le titre alcoométrique volumique total prévu.

**Les éléments relatifs à la date de prélèvement, à la nature du produit, au numéro de la cuve, à la couleur et au volume du lot prélevé sont reportés sur indication du producteur et sous sa responsabilité.**

**Ces éléments, lorsqu'ils sont incomplets ou erronés sur le bulletin d'analyse, peuvent faire l'objet d'informations complémentaires, au plus tard le 31 mai de la campagne ou, au-delà de cette date, dans un délai d'un mois suivant la notification par FranceAgriMer. Dans ce cas et sous réserve de la conformité des informations, l'aide sera versée sans minoration.**

**Le non-respect, établi lors des contrôles concomitants, des dispositions relatives à la constitution des échantillons témoins et à leur présentation entraîne le rejet de l'aide, toutefois :**

- si le respect des critères réglementaires d'enrichissement peut être vérifié par prélèvement des cuves concernées lors d'un contrôle, l'aide correspondante est minorée de 20 % pour les opérations en cause dans la limite de 10 % de l'aide totale sollicitée ;
- au cas où les bulletins d'analyse n'indiqueraient pas, en cas de relogement, les numéros de cuves d'origine inscrits au registre de manipulation, l'aide sera rejetée sauf si l'opérateur apporte des éléments complémentaires permettant de vérifier le respect des critères réglementaires d'enrichissement. Dans ce cas, l'aide correspondante est minorée de 20 % pour les opérations en cause dans la limite de 10 % de l'aide totale sollicitée ;

- **en cas d'utilisation d'un assemblage de plusieurs lots de produits enrichissants de même type n'ayant pas fait l'objet d'une analyse, si chacun des lots de produits enrichissants a été analysé préalablement à l'assemblage, l'aide est minorée de 5% pour les opérations en cause sous réserve du respect des critères réglementaires quel que soit le résultat de l'analyse pris en compte pour la vérification de la conformité.**

### III.3 Montant de l'aide

Les montants d'aide indiqués dans cette note sont ceux fixés en euros pour la campagne 2009/2010 par le R (CE) 555/2008 du 27 juin 2008.

Montant de l'aide « MC »	Montant de l'aide « MCR »
1,699 euros/%vol./hl	2,206 euros/%vol./hl

## IV LE DOSSIER DE DEMANDE D'AIDE

### IV.1 Constitution du dossier de demande d'aide

Le dossier de demande d'aide comporte impérativement les pièces suivantes :

- Un **imprimé de demande d'aide à l'enrichissement** à retirer auprès des représentations territoriales de FranceAgriMer (**imprimé vert pâle DAM ENR 09/1**).
- Le (ou les) double(s), ou la (ou les) photocopie(s) **(4)**, de la (ou des) **déclaration(s) préalable(s) d'enrichissement** pour les opérations qui font l'objet de la demande d'aide (voir annexe 1).
- Les originaux des **bulletins d'analyse** des produits enrichissants utilisés pour les opérations qui font l'objet de la demande d'aide (voir annexe 4b).
- Les originaux des **bulletins d'analyse** des vins obtenus après enrichissement et avant assemblage, pour les opérations qui font l'objet de la demande d'aide (voir annexe 4a).
- Les photocopies **(4) de chaque page du registre de détention (5)** des produits enrichissants utilisés (MC et/ou MCR) comportant l'identification du producteur **(6)** et les indications relatives aux MC et/ou MCR utilisés qui font l'objet de la demande d'aide (voir annexes 2).
- Les photocopies **(4) de chaque page du registre de manipulation (5)** spécifique aux opérations relatives à l'augmentation du titre alcoométrique ("le cahier d'enrichissement") comportant l'identification du producteur **(6)** et les indications relatives aux enrichissements qui font l'objet de la demande d'aide (voir annexes 3).
- Une **attestation de respect des obligations communautaires** pour l'accès aux aides de la campagne 2009/2010. Ce document est à retirer auprès des Services de la Viticulture de la DGDDI et doit comporter le visa de la DGDDI.

**Le défaut de présentation de l'une des pièces constitutives listées ci-dessus entraîne le rejet de l'aide.**

- Un relevé d'identité bancaire **RIB original** ou un relevé d'identité postal **RIP original**.
- Les informations relatives à la déclaration de récolte et de production, au SV11 et au SV 12 seront collectées directement auprès du CVI. Toutefois FranceAgriMer se réserve la possibilité de demander communication d'une photocopie de ces pièces **(6)**.

- (4) *les photocopies des pièces fournies à l'appui de la demande d'aide sont des copies simples. Toutefois les pièces originales pourront être demandées par FranceAgriMer pour vérification. Il est rappelé que la production de faux documents est passible de poursuites en application de l'article 441-1 du code pénal.*
- (5) *Préalablement à leur utilisation, les registres viti-vinicoles (registres de détention et de manipulation) doivent être visés par les services de la viticulture de la DGDDI auquel votre exploitation est rattachée (chaque page, recto et verso, étant cotée et paraphée). Les autres services de la DGDDI ne sont pas habilités à apposer ce visa*
- (6) *l'identification du producteur doit être possible à partir du document photocopié*

## **IV.2 Présentation du dossier de demande d'aide**

Un dossier unique et complet par producteur doit parvenir à FranceAgriMer (représentation territoriale) dans les deux mois qui suivent la date du dernier enrichissement objet de la demande.

L'AROC devra être adressée au plus tard 31/05/2010.

Le dossier doit impérativement comporter le numéro SIRET du demandeur.

**Tout dépassement de délai entraînera une diminution du montant de l'aide. Cette diminution est égale à 1% de l'aide par jour de retard pendant les 9 premiers jours, 10% à partir du 10<sup>ème</sup> jour jusqu'au 31 mai 2010. Au-delà du 31 mai de la campagne, aucune aide n'est versée.**

## **V SANCTIONS EXCLUSIONS**

### **V.1 Non respect de la réglementation relative au potentiel viticole**

Les producteurs qui ne respectent pas les règles communautaires ou nationales relatives aux plantations illégales sont exclus du bénéfice de l'aide à l'enrichissement.

### **V.2 Retard de présentation des déclarations de stock de récolte et de production**

Les dispositions de l'article 18 paragraphe 1 du règlement (CE) n°436/2009 du 26 mai 2009 relatif à l'établissement des informations pour la connaissance des produits et le suivi du marché dans le secteur vitivinicole, ainsi que l'arrêté modifiant l'arrêté du 16 février 2009 établissent des sanctions portant sur les aides communautaires à l'enrichissement en cas de non-respect des dates de présentation des déclarations de stock, de récolte et de production.

- La date limite du dépôt de la déclaration du stock des produits détenus au 31 juillet de la campagne des producteurs prévue à l'article 408 du Code Général des Impôts est fixée au 31 août suivant.
- La date limite du dépôt de la déclaration du stock des produits détenus au 31 juillet de la campagne des détenteurs de produits vitivinicoles prévue à l'article 16 du règlement (CE) n°436/2009 est fixée au 10 septembre suivant.
- La date limite du dépôt de la déclaration de récolte et de production des récoltants et des producteurs de vin récoltants est fixée à l'article 407 du Code général des Impôts au 25 novembre de la campagne en cours.
- La date limite du dépôt de la déclaration de production des caves coopératives et des négociants vinificateurs est fixée à l'article 16 du règlement (CE) n°436/2009 au 15 janvier de la campagne en cours.

**En conséquence,**

**Le dépôt de la déclaration de stock des caves particulières et des caves coopératives au-delà du 31/08/2009 entraînera les minorations suivantes :**

- **dépôt au-delà du 31/08/2009 et jusqu'au 14/09/2009 : minoration de l'aide de 10%**
- **dépôt au-delà du 14/09/2009 : rejet de l'aide pour la campagne en cours et pour la suivante, comme dans le cas du défaut de dépôt de la déclaration.**

**Le dépôt de la déclaration de stock des négociants vinificateurs et des élaborateurs de moût de raisins concentré et de moût de raisins concentré rectifié au-delà du 10/09/2009 entraînera les minorations suivantes :**

- **dépôt au-delà du 10/09/2009 et jusqu'au 24/09/2009 : minoration de l'aide de 10%**
- **dépôt au-delà du 24/09/2009 : rejet de l'aide pour la campagne en cours et pour la suivante, comme dans le cas du défaut de dépôt de la déclaration.**

**Le dépôt de la déclaration de récolte des caves particulières au-delà du 25/11/2008 entraînera les minorations suivantes :**

- **dépôt au-delà du 25/11/2009 et jusqu'au 9/12/2009 : minoration de l'aide de 10%**
- **dépôt au-delà du 9/12/2009 : rejet de l'aide pour la campagne en cours et pour la suivante, comme dans le cas du défaut de dépôt de la déclaration.**

**Le dépôt de la déclaration de production des caves coopératives, des négociants vinificateurs et des élaborateurs de produits dérivés au-delà du 15/01/2010 entraînera les minorations suivantes :**

- **dépôt au-delà du 15/01/2010 et jusqu'au 29/01/2010 : minoration de l'aide de 10%**
- **dépôt au-delà du 29/01/2010 : rejet de l'aide pour la campagne en cours et pour la suivante, comme dans le cas du défaut de dépôt de la déclaration.**

### **V.3 Déclarations inexactes ou incomplètes :**

Les dispositions de l'arrêté modifiant l'arrêté du 16 février 2008 établissent des sanctions portant sur les aides communautaires à l'enrichissement en application des dispositions de l'article 18 paragraphe 2 du règlement (CE) n°436/2009 relatif à l'établissement des informations pour la connaissance des produits et le suivi du marché dans le secteur vitivinicole lorsque les volumes portés sur les déclarations de stock, de récolte ou de production sont reconnues incomplètes ou inexactes suite à un contrôle.

Lorsque le pourcentage de rectification du volume est supérieur à 3% du volume déclaré sur la déclaration en cause, l'aide à l'enrichissement est diminuée du même pourcentage que le pourcentage de rectification du volume appliqué.

Lorsque l'aide à l'enrichissement a déjà été versée, l'excédent du montant est reversé, majoré des intérêts courants à compter de la date du versement de l'aide jusqu'à son recouvrement. L'éventuel excès de l'avance de l'aide obtenue, doit être reversé majoré des intérêts courants, à compter de la date du versement de l'avance jusqu'à son recouvrement.

## **VI CONSERVATION DES DOCUMENTS**

Il est rappelé que les dispositions suivantes du règlement (CEE) n°485/2008 du 26 mai 2008 relatif aux contrôles, par les Etats membres, des opérations faisant partie du système de financement par le Fonds Européen Agricole de Garantie (FEAGA), et notamment dans ses articles 1, 4 et 5 sont applicables.

## **VII PUBLICATION DES INFORMATIONS RELATIVES AU BENEFICIAIRES**

Les opérateurs sont informés que, conformément au règlement (CE) n° 259/2008 qui impose aux Etats membres la publication des montants versés aux bénéficiaires des aides financées par le FEAGA et le FEADER, toute demande d'aide conduira à la collecte d'informations nominatives les concernant et que leur nom/raison sociale, commune de résidence/siège social, code postal et le montant net des aides perçues feront l'objet d'une publication annuelle.

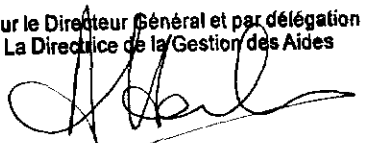
Les opérateurs sont par ailleurs informés que ces informations pourront être traitées par les organes des Communautés et des Etats membres compétents en matière d'audit et d'enquête.

Les informations publiées seront consultables sur un site WEB unique dédié (<http://www.telepac.agriculture.gouv.fr>) pendant une durée de deux ans.

La loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, et en particulier ces articles 39 et 40, s'applique à cette publication.

Le Directeur Général de FranceAgriMer

Pour le Directeur Général et par délégation  
La Directrice de la Gestion des Aides



**Anne HALLER**

Fabien BOVA

## VIII ANNEXES

### VIII.1.1 Annexe 1

#### DECLARATION PREALABLE UNIQUE D'ENRICHISSEMENT

<p>1. Nom et Prénom ou Raison Sociale : _____ _____ Adresse (lieu dit ou rue et n°) : _____ _____ Commune : _____ Département : _____ N° CVI : _____</p>	<p>Réservé à la DGDDI</p> <p>Déclaration Reçue</p> <p>le : _____</p> <p>Visa :</p>
--	--

2. Adresse où auront lieu les opérations : (1)

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

3. Nature du (des) produit(s) mis en œuvre : (2)

- Raisin frais.
- Moût de raisin.
- Moût de raisin partiellement fermenté.
- Vin nouveau encore en fermentation.
- Vin apte à donner du vin de table.

4. Procédé(s) d'enrichissement utilisé(s) : (2)

- Addition de moût concentré.
- Addition de moût concentré rectifié.
- Addition de saccharose.
- Concentration partielle du moût par évaporation.
- Concentration partielle du moût par osmose inverse.
- Concentration partielle du vin par congélation.

5. A \_\_\_\_\_, le \_\_\_\_\_

6. Signature du déclarant :

**Rappel : l'inscription de la date et de l'heure du début de l'enrichissement de chaque cuve avant le début de la dite opération est impérative sur le registre de manipulation.**

- (1) Si l'adresse est différente de celle indiquée ci-dessus.
- (2) Cocher les cases utiles.



**VIII.1.2 Annexe 2a**

*IDENTIFICATION DE L'ENTREPRISE :*

**REGISTRE DE DETENTION DE MOUT DE RAISINS CONCENTRE**

ENTREES						SORTIES					
DATE	(1) ORIGINE	VOLUME / N° CUVE (*)	(2) ZONE VITICOLE CE	(3) TENEUR EN SUCRE	COULEUR	DATE	(4) DESTINATION	VOLUME	(2) ZONE VITICOLE CE	(5) TENEUR EN SUCRE	COULEUR
	<b>Stock au 31/07/-----</b>										

(\*) préciser le volume et le numéro de la cuve dans laquelle le produit est logé

(1) préciser : - sur la première ligne « **Stock au 31/07/....** » avec indication pour ce stock de l'origine des produits et du n° de cuve de logement

- sur les lignes suivantes : « **produit sur l'exploitation** » si origine interne ou bien le nom et l'adresse du fournisseur (ou de l'élaborateur à façon) et le numéro du document d'accompagnement

(2) zone viticole dont sont issus les raisins ayant servi à l'élaboration des MC et des MCR

(3) Teneur indiquée sur le document d'accompagnement exprimée en degré Brix ou en équivalent % vol. en puissance

(4) si utilisation interne, préciser : "enrichissement", "édulcoration", "élaboration du jus de raisin"

si expédition, préciser le nom et l'adresse du destinataire et le numéro du document d'accompagnement

(5) Teneur indiquée sur le bulletin d'analyse exprimée en degré Brix ou en équivalent % vol. en puissance

### VIII.1.3 Annexe 2b

IDENTIFICATION DE L'ENTREPRISE :

## REGISTRE DE DETENTION DE MOUT DE RAISINS CONCENTRE RECTIFIE

ENTREES						SORTIES				
DATE	(1) ORIGINE	VOLUME / N° CUVE (*)	(2) ZONE VITICOLE CE	(3) TENEUR EN SUCRE	RECTIFICATEUR	DATE	(4) DESTINATION	VOLUME	(2) ZONE VITICOLE CE	(5) TENEUR EN SUCRE
	Stock au 31/07/-----									

(\*) préciser le volume et le numéro de la cuve dans laquelle le produit est logé

(1) préciser : - sur la première ligne « **Stock au 31/07/....** » avec indication pour ce stock de l'origine des produits et du n° de cuve de logement

- sur les lignes suivantes : « **produit sur l'exploitation** » si origine interne ou bien **le nom et l'adresse du fournisseur** (ou de l'élaborateur à façon) **et le numéro du document d'accompagnement**

(2) zone viticole dont sont issus les raisins ayant servi à l'élaboration des MC et des MCR

(3) Teneur indiquée sur le document d'accompagnement exprimée en degré Brix ou en équivalent % vol. en puissance

(4) si utilisation interne, préciser : *"enrichissement"*, *"édulcoration"*, *"élaboration du jus de raisin"*

si expédition, préciser **le nom et l'adresse du destinataire et le numéro du document d'accompagnement**

(5) Teneur indiquée sur le bulletin d'analyse exprimée en degré Brix ou en équivalent % vol. en puissance

### VIII.1.4 Annexe 3a

IDENTIFICATION DE L'ENTREPRISE :

## REGISTRE DE MANIPULATION RELATIF A L'AUGMENTATION DU TITRE ALCOOMETRIQUE "CAHIER D'ENRICHISSEMENT"

*dans le cas d'une déclaration préalable unique pour la campagne*

ENRICHISSEMENT		PRODUIT MIS EN OEUVRE					PRODUIT UTILISE				PRODUIT OBTENU					
(1) Enrichissement effectué le :		(2) Fractionnement	N° cuve	(3) Quantité (hl) (10x)	Nature et Zone viticole	Couleur	(4) Titre alcoométrique volumique naturel	(5) Nature	Volume	N° cuve	(6) Teneur en sucre	N° cuve	(7) Volume	(8) Couleur Nature et Statut	(9) Titre alcoométrique volumique total	
Date	Heure															
16.09.2009																
	8h00		C5	109 hl	Moût / C2	Blanc	11°	MCR	4 hl	C20	62,6 Brix	C5	113 hl	IGP Blanc	12,60°	
	8h30		C1	200 hl	Moût / C2	Blanc	facultatif	MCR	5 hl	C3	62,2 Brix	C1	205 hl	Moût partiel. fermenté	-	
19.09.2009																
	9h00		C12	321,75 QX	R frais / C2	Rouge	11,66°	MCR	3hl	C4	54,8 Brix	C12	255 hl	Vin sans IG Rouge	12,70°	
	9h30	Ex C1 du 16.09.2009	C6	205 hl	Moût partiel fermenté / C2	Blanc	-	MCR	5 hl	C3	62,2 Brix	C6	210 hl	Vin sans IG Blanc	12,60°	
	10h30		C15	100 hl	Moût / C2	Rouge	facultatif	MCR	5hl	C20	62,6 Brix	C15	105 hl	Moût partiel. fermenté	12,20°	
22.09.2009																
	8h30		C18	314 hl	Moût / C2	Rouge	11,80°	MCR	6 hl	C11	63 Brix	C18	320 hl	AO IGP Rouge	12,52°	
	8h45		C15	105 hl	Moût partiel fermenté / C2	Rouge	facultatif	MCR	2 hl	C20	62,6 Brix	C15	107 hl	Vin sans IG Rouge	12,90°	

(1) Dans le cas d'une déclaration préalable unique pour la campagne, la 1<sup>ère</sup> ligne de chaque jour d'opération est réservée à l'inscription de la date complète (jour/mois/année).

(2) Fractionnement : date du premier ajout et n° de la cuve en cas de relogement entre deux ajouts

(3) Nature : raisins frais, moût de raisin, moût de raisin partiellement fermenté, vin nouveau encore en fermentation plus zone viticole communautaire

(4) L'indication du TAV naturel avant enrichissement est facultative

(5) Nature : moût concentré ou moût concentré rectifié ou saccharose

(6) Pour les moûts concentrés ou moûts concentrés rectifiés. Exprimée en degré Brix ou en équivalent % vol. en puissance

(7) Dans le cas d'un enrichissement sur vendanges entières, le volume de produit obtenu doit être inscrit après assemblage des vins de goutte et de presse issus uniquement et intégralement de la cuve en cause.

(8) Nature : moût de raisin partiellement fermenté, vin nouveau encore en fermentation, vin

Statut : Vin de Table, vin de Pays, VQPRD (préciser l'appellation)

(9) Le TAV total du produit obtenu doit être inscrit après analyse. En cas de fractionnement, le TAV total des produits obtenus après le 1<sup>er</sup> ajout de produit enrichissant est facultatif.

### VIII.1.5 Annexe 3b

IDENTIFICATION DE L'ENTREPRISE :

## REGISTRE DE MANIPULATION RELATIF A L'AUGMENTATION DU TITRE ALCOOMETRIQUE "CAHIER D'ENRICHISSEMENT"

*dans le cas d'une déclaration préalable unique pour la campagne*

ENRICHISSEMENT		PRODUIT MIS EN OEUVRE					PRODUIT UTILISE				PRODUIT OBTENU				
(1) Enrichissement effectué le :		(2) Fractionnement	N° cuve	Quantité (hl ou Qx)	(3) Nature et Zone viticole	Couleur	(4) Titre alcoométrique volumique naturel	(5)		(6)		N° cuve	(7) Volume	(8) Couleur Nature et Statut	(9) Titre alcoométrique volumique total
Date	Heure							Nature	Volume	N° cuve	Teneur en sucre				

(1) Dans le cas d'une déclaration préalable unique pour la campagne, la 1<sup>ère</sup> ligne de chaque jour d'opération est réservée à l'inscription de la date complète (jour/mois/année).

(2) Fractionnement : date du premier ajout et n° de la cuve en cas de relogement entre deux ajouts

(3) Nature : raisins frais, moût de raisin, moût de raisin partiellement fermenté, vin nouveau encore en fermentation plus zone viticole communautaire

(4) L'indication du TAV naturel avant enrichissement est facultative

(5) Nature : moût concentré ou moût concentré rectifié ou saccharose

(6) Pour les moûts concentrés ou moûts concentrés rectifiés. Exprimée en degré Brix ou en équivalent % vol. en puissance

(7) Dans le cas d'un enrichissement sur vendanges entières, le volume de produit obtenu doit être inscrit après assemblage des vins de goutte et de presse issus uniquement et intégralement de la cuve en cause.

(8) Nature : moût de raisin partiellement fermenté, vin nouveau encore en fermentation, vin

Statut : Vin de Table, vin de Pays, VQPRD (préciser l'appellation)

(9) Le TAV total du produit obtenu doit être inscrit après analyse. En cas de fractionnement, le TAV total des produits obtenus après le 1<sup>er</sup> ajout de produit enrichissant est facultatif.

BULLETIN NORMALISE D'ANALYSE DE VIN

Type de vin :  
Date de réception :  
Date d'analyse :

<input type="checkbox"/> RESERVE A FRANCEAGRIMER  <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> FEUILLET				LABORATOIRE				Nom, prénom ou raison sociale du producteur												
				N° <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>																
NUMERO DE CUVE OU DE LOT	DATE DE PRELEVEMENT	VOLUME (hl)	COULEUR (a)	TENEUR (b)	EXTRAIT SEC TOTAL (g/l)	SUCRES REDUCTEURS (g/l)	TITRE ALCOOMETRIQUE ACQUIS (%/vol)	ACIDITE (g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )		DIOXYDRE DE SOUFFRE (mg/l)		PH	MAGNITUDE	FER (mg/l)	INTENSITE COLORANTE (sous 1 cm)	NUANCE	DIGLUCOSIDE MALVIDOL (c)	INDICE DO 280 mm	FAUX GOÛTS	N° FEAGA OPA AOC EXPORT
								TOTAL	VOLATILE	TOTAL	LIBRE									
<b>MODELE</b>																				
CODE COFRAC																				
1																				
2																				
3																				
4																				
5																				
6																				
7																				

METHODES D'ANALYSES : A21 : titre alcoométrique volumique (aérométrie) pour sucres > 10 g/l – A22 : titre alcoométrique volumique (réfractométrie) – A23 titre alcoométrique volumique (densimétrie électronique) – A24 : titre alcoométrique volumique (réflectante infra-rouge) – A30 : extrait sec total (densimétrie) – A41 : sucres réducteurs (méthode automatique à flux continu-néocuproïne) – A80 : acidité totale (titrimétrie potentiométrique) – A82 : acidité totale (titrimétrie potentiométrique, méthode automatisée) – A90 : acidité volatile (entraînement à la vapeur et titrimétrie) – A92 acidité volatile (méthode automatique à flux continu KI/KI03) – A100 : pH (potentiométrie) – A110 : recherche acide malique (chromatographie sur papier) – A150 : dioxyde de soufre total (entraînement à chaud, oxydation, acidimétrie) – A152-A162 dioxyde de soufre total et libre (méthode automatique à flux continu, pararosaniline + formaldéhyde) – A181 : composés phénoliques (indice DO 280 mm) – A190 : indices chromatiques (DO 420, DO 520, DO 620 mm) – A201 : recherche diglucoside de malvidol (chromatographie sur papier) – A230 : fer (absorption atomique) – A231 : fer (colométrie au thiocyanate) – Tenue à l'air : sous 24 heures – Faux goûts : dégustation par un oenologue.

(a) Couleur : 1 Rouge ; 2 Rosé ; 3 Blanc – (b) 0 Bonne ; 1 Mauvaise – (c) 0 Absence ; 1 Présence

Fait .....le.....

- Ce rapport d'analyse ne comporte que les échantillons soumis à l'analyse.
- Echantillon(s) remis par le producteur ou par l'organisme mandaté pour le prélèvement.
- La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte une page.
- L'accréditation de la section Essais du COFRAC atteste de la compétence des laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation.
- Les analyses couvertes par l'accréditation sont signalées par leur code COFRAC

VIII.1.7 Annexe 4b

BULLETIN NORMALISE D'ANALYSE DE MOUTS

Moût concentré   
 Moût   
 Moût concentré rectifié

<input type="checkbox"/> RESERVE A FRANCEAGRIMER  <table style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:10%; border: 1px solid black; height: 20px;"></td> <td style="width:10%; border: 1px solid black; height: 20px;"></td> <td style="width:10%; border: 1px solid black; height: 20px;"></td> <td style="width:10%; border: 1px solid black; height: 20px;"></td> <td style="width:10%; border: 1px solid black; height: 20px;"></td> <td style="width:10%; border: 1px solid black; height: 20px;"></td> <td style="width:10%; border: 1px solid black; height: 20px;"></td> <td style="width:10%; border: 1px solid black; height: 20px;"></td> </tr> </table> <input type="checkbox"/> FEUILLET									LABORATOIRE   N° <table style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="border: 1px solid black; width: 15px; height: 15px;"></td> <td style="border: 1px solid black; width: 15px; height: 15px;"></td> <td style="border: 1px solid black; width: 15px; height: 15px;"></td> <td style="border: 1px solid black; width: 15px; height: 15px;"></td> <td style="border: 1px solid black; width: 15px; height: 15px;"></td> <td style="border: 1px solid black; width: 15px; height: 15px;"></td> <td style="border: 1px solid black; width: 15px; height: 15px;"></td> <td style="border: 1px solid black; width: 15px; height: 15px;"></td> </tr> </table>									Nom, prénom ou raison sociale du producteur

Numéro de cuve ou d'acquit	Date de prélèvement	Volume en hl	Couleur	Indice de réfraction	Titre alcoométrique volumique en puissance % vol	Titre alcoométrique volumique acquis à 20° C % vol	Acidité totale g/l en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	Anhydride Sulfureux total mg/l	pH	Faux Goût	Diglucoside Malvidol (a)	N° FEAGA	RESERVE A FRANCE AGRIMER
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)			

MODELE

*NOTA : Les analyses à effectuer varient selon l'usage auquel est destiné le bulletin. La détermination systématique des éléments correspondant aux différentes rubriques n'est donc pas, dans tous les cas, obligatoire.*

(a) : 0 = absence : 1 = présence

(4)→ Utiliser le code suivant    1 rouge    3 blanc

(5)→ Exprimé en grammes de saccharose pour cent grammes (BRIX)

(6)→ Etabli d'après : - la table de Jaulmes pour les moûts concentrés et,  
 - la table de Plato pour les moûts concentrés rectifiés

*Echantillon remis par le Producteur le.....*

.....

Analyse effectuée à

.....le.....

par M.....œnologue.

Signature