

III.A.

PRODUITS SOUMIS A LA TENUE D'UN REGISTRE DE MANIPULATION - MORCEAUX DE BOIS DE CHENE -

☒ **Délai d'inscription** : au plus tard le premier jour ouvrable suivant celui de la manipulation

UTILISATION DE MORCEAUX DE BOIS DE CHENE	
DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES ET TECHNIQUES art 29 du Rt. délégué (UE) 2018/273	<p>Traitements soumis uniquement à la tenue d'un registre de manipulation :</p> <p>d) le traitement par des charbons à usage œnologique</p> <p>e) le traitement par le ferrocyanure de potassium</p> <p>f) le traitement par électrodialyse ou le traitement aux échangeurs de cations pour assurer la stabilisation tartrique du vin ou le traitement par échangeur de cations pour l'acidification</p> <p>g) l'addition de dicarbonate de diméthyle (DMDC) au vin</p> <p>h) l'utilisation de morceaux de bois de chêne dans l'élaboration du vin</p> <p>i) l'utilisation expérimentale de nouvelles pratiques œnologiques</p> <p>j) la gestion des gaz dissous des vins au moyen de contacteurs membranaires</p> <p>k) le traitement à l'aide d'une technologie membranaire associée à du charbon actif</p> <p>l) l'utilisation de copolymères polyvinylimidazole-polyvinylpyrrolidone</p> <p>m) l'utilisation de chlorure d'argent</p> <p>et les opérations spécifiques suivantes :</p> <p>a) le mélange et le coupage (application règle 85/15 pour le cépage et le millésime)</p> <p>b) l'embouteillage</p> <p>c) l'élaboration de vins mousseux de toutes catégories, de vins pétillants, de vins pétillants gazéifiés</p> <p>d) l'élaboration de vins de liqueur</p> <p>e) l'élaboration de moût de raisins concentré, rectifié ou non</p> <p>f) l'élaboration de vins vinés</p> <p>g) la transformation en un produit d'une autre catégorie, quelle qu'elle soit, notamment en vin aromatisé</p>
Appendice 9 de l'annexe IA du Rt. (CE) n°606/2009	<ul style="list-style-type: none"> • les morceaux de bois doivent provenir exclusivement des espèces du <i>Quercus</i> (chêne) • l'étiquetage des morceaux de bois mentionne l'origine de la ou des espèces de chêne, l'intensité du chauffage éventuel, les conditions de conservation et les consignes de sécurité • les dimensions des particules de bois doivent être telles qu'au moins 95% en poids soient retenues par le tamis dont les mailles sont de 2 mm (soit 9 mesh)

ELEVAGE EN FUTS	
ETIQUETAGE Art. 66 et annexe XVI du Rt (CE) n°607/2009	<p>Les mentions ci-après <u>ne peuvent pas être utilisées pour désigner un vin élaboré à l'aide de copeaux de chêne</u>, même en association avec l'utilisation de contenants en bois :</p> <ul style="list-style-type: none"> • fermentation en barriques : « <i>fermenté en fût</i> » ou « <i>fermenté en fût de ...</i> » (en indiquant le type de bois) ; • élevage en barriques : « <i>élevé en fût</i> » ou « <i>élevé en fût de ...</i> » (en indiquant le type de bois) ; • vieillissement en barriques : « <i>vieilli en fût</i> » ou « <i>vieilli en fût de ...</i> » (en indiquant le type de bois).
Art. 11 du Décret n°2012-655 du 4 mai 2012	<p>Les mentions ci-dessus peuvent être utilisées <u>pour un vin qui n'a subi aucun ajout de copeaux</u> dans les conditions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>l'ensemble du vin</u> revendiquant une de ces mentions a été fermenté, élevé ou vieilli dans des récipients en bois • et pendant une durée minimale de six mois pour 50% au moins de son volume

☞ voir en pages 61-62 le modèle de registre d'utilisation de morceaux de bois

