

II.B. ACIDIFICATION / DESACIDIFICATION

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

		ACIDIFICATION	DESACIDIFICATION
DECLARATION OBLIGATOIRE (déclaration valable pour la campagne viticole en cours)		<ul style="list-style-type: none"> Par voie électronique via https://pro.douane.gouv.fr dans les 48 H suivant la première manipulation, sans oublier de préciser le chai où s'effectue l'opération en cas d'impossibilité → sous format papier à la DIRECCTE (Pôle C) Eléments à mentionner : - nom et adresse du déclarant, n° CVI-EVV, n° SIRET - nature de l'opération et lieu précis de l'opération (adresse du chai déclaré au CVI) .	
TECHNIQUES ET PRODUITS UTILISABLES		- acide L(+) tartrique, - acide L-malique, - acide D, L-malique ou acide lactique	- tartrate neutre de potassium, - bicarbonate de potassium, - carbonate de calcium, - tartrate de calcium, - acide L(+) tartrique, - préparation homogène d'acide tartrique et de carbonate de calcium en proportions équivalentes et finement pulvérisée
		Sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié :	
		- traitement électromembranaire - traitement par échangeurs de cations	- traitement électromembranaire
LIMITES EN ZONE C1 (dont fait partie la Gironde)	<u>Avant fin de fermentation alcoolique</u>	- acidification au maximum de +1,50 g/l en acide tartrique, soit +20 méq/l (+0,98 g/l H ₂ SO ₄)	
		En une seule fois (pas de fractionnement autorisé) Mise en œuvre avant le 1 ^{er} janvier suivant la récolte	
	<u>Sur vin</u>	- acidification au maximum +2,50 g/l en acide tartrique, soit +33,3 méq/l (+1,63 g/l H ₂ SO ₄)	- désacidification au maximum de - 1 g/l en acide tartrique, soit - 13,3 méq/l (-0,65 g/l H ₂ SO ₄)
		Fractionnement admis	
	<u>Exclusions</u>	Impossible sur un même produit : - acidification et enrichissement, - acidification et désacidification.	
	<u>Lieu</u>	Dans l'entreprise de vinification et dans la zone de production.	
	<u>Autocontrôles</u>	En application des dispositions de l'art. L.411-1 du code de la consommation, l'opérateur est tenu de s'assurer du respect de ces limites et de justifier des contrôles effectués (bulletins d'analyses) en cas de vérification.	

☞ voir en pages 57-58 le modèle de registre d'acidification / désacidification

Déclaration d'acidification / de désacidification

Déclaration d'acidification / de désacidification	Campagne
- à effectuer <u>au plus tard 2 jours après la première manipulation</u> ; - déclaration valable <u>pour l'ensemble de la campagne viticole</u>	201...../201.....

Déclarant :	Destinataire :
Raison sociale : Adresse : N° SIRET : N° CVI :	DIRECCTE DIRECTION RÉGIONALE DES ENTREPRISES, DE LA CONCURRENCE, DE LA CONSOMMATION, DU TRAVAIL ET DE L'EMPLOI – Pôle C 118 Cours Maréchal Juin, TSA 10001 33075 BORDEAUX cedex Tél. : 05.56.69.27.45 ; courriel: na.polec@direccte.gouv.fr

Nature de l'opération :	Date de la première mise en œuvre :
<input type="checkbox"/> Acidification	
<input type="checkbox"/> Désacidification	

Lieu(x) de l'opération :

Adresse du chai n° 1 :	
Adresse du chai n° 2 :	
Adresse du chai n° 3 :	

Rappels réglementaires (Annexe VIII Partie I point D du Rt(UE) n°1308/2013, Rt délégué(UE) 2018/273, Rt d'exécution (UE) 2018/274, Rt(CE) n°606/2009):

- ✓ L'acidification et l'enrichissement, ainsi que l'acidification et la désacidification d'un même produit, sont interdits.
- ✓ L'acidification et la désacidification ne peuvent être réalisées que dans la zone viticole dans laquelle les raisins ont été récoltés.
- ✓ Elles ne peuvent être mises en œuvre que dans l'entreprise où a eu lieu la vinification.
- ✓ Techniques et produits utilisables pour l'acidification en zone viticole C1: acide L(+) tartrique d'origine agricole ; acide L-malique ; acide D, L-malique ou acide lactique, et sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié : traitement électromembranaire et traitement avec échangeurs de cations
 Avant la fin de la fermentation alcoolique (avant le 1^{er} janvier): en une seule fois, dans la limite de + 20 méq/l (soit + 0,98 g/l H₂SO₄ ou + 1,50 g/l en acide tartrique).
 Sur vins : dans la limite de + 33,3 méq/l (soit + 1,63 g/l H₂SO₄ ou +2,50 g/l en acide tartrique).
- ✓ Techniques et produits utilisables pour la désacidification en zone viticole C1: tartrate neutre de potassium ; bicarbonate de potassium ; carbonate de calcium ; tartrate de calcium ; acide L(+) tartrique ; préparation homogène d'acide tartrique et de carbonate de calcium en proportions équivalentes et sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié : traitement électromembranaire
 Avant la fin de la fermentation alcoolique : en une seule fois.
 Sur vins : dans la limite de - 13,3 méq/l (soit - 0,65 g/l H₂SO₄ ou - 1g/l en acide tartrique).
- ✓ Tenue d'un registre de détention et de manipulation obligatoire.
- ✓ Autocontrôles obligatoires à justifier en cas de vérification (analyses).
- ✓ Obligation d'indiquer dans les DAE/DAA/DCA pour les expéditions en vrac, à la suite de la dénomination du produit viticole, le code de manipulation correspondant : (2) – le produit a été acidifié ; (3) – le produit a été désacidifié.

Enregistrement DIRECCTE (pôle C) <i>(Réservé au service)</i>	Date de la déclaration - Nom et signature du responsable de l'entreprise

REGISTRE DE DETENTION ET MANIPULATIONS

- Acidification / Désacidification -

EXPLOITATION	N° CVI/ EVV : . . . / . . . /
	Adresse (*) :
EXPLOITANT	Nom/Prénom / Raison sociale
	Adresse :
Date première opération :	
Date dernière opération :	

ENTREE PRODUIT							UTILISATION PRODUIT						
Date	Nature	Quantité	Ref. lot produit	Date	N° cuve ou lot barriques	Volume	DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur...)	Produit utilisé	Quantité produit utilisée	Observations			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11			

UTILISATION PRODUIT										
ENTREE PRODUIT										
Date	Nature	Quantité	Ref. lot produit	Date	N° cuve ou lot barriques	Volume	DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur...)	Produit utilisé	Quantité produit utilisée	Observations
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11