III.B.

PRODUITS SOUMIS A LA TENUE D'UN REGISTRE DE MANIPULATION

- AUTRES PRODUITS -

⌦ <u>Délai d'inscription</u> : au plus tard le premier jour ouvrable suivant celui de la manipulation

Cf. Annexe I A (et ses appendices) du Règlement (CE) n° 606/2009 relatif aux pratiques œnologiques

Remarque : se référer au règlement précité pour les pratiques œnologiques règlementées non soumises à inscription dans les registres.

<u>TRAITEMENT AVEC DES CHARBONS ŒNOLOGIQUES</u>	Limite	100 g de produit sec / hl
	Vins	seulement pour les vins blancs
	Moûts et vins nouveaux encore en fermentation (résolution OIV) uniquement pour :	• corriger des caractères organoleptiques des vins issus de moûts altérés par des champignons comme la pourriture ou l'oïdium ; • éliminer des contaminants éventuels ; • corriger la couleur : des moûts blancs issus de cépages rouges à jus blanc des moûts très jaunes issus de cépages blancs, des moûts oxydés. Selon le cahier des charges de l'AOC Bordeaux : pour l'élaboration des vins rosés <u>autres que ceux susceptibles de bénéficier de la mention «clairet»</u>, l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisée pour les moûts, dans la limite de 20% du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée.
<u>ADDITION DICARBONATE DE DIMETHYLE (DMDC)</u>	Limite	• dose maximale d'emploi : 200 mg/l • pas de résidus dans le vin mis sur le marché
<u>CORRECTION DE LA TENEUR EN ALCOOL DES VINS</u>	Déclaration (art. 22 Décret n°2012-655)	**par voie électronique via le portail <u>https://pro.douane.gouv.fr</u>** ou auprès de la DIRECCTE (Pôle C)
	Conditions vins traités	Absence de défauts organoleptiques et aptitude à la consommation humaine directe Interdiction si opération d'enrichissement mise en œuvre sur un des produits vitivinicoles utilisé dans l'élaboration du vin considéré Mise en œuvre du traitement placée sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié
	Limite	La teneur en alcool peut être réduite au minimum de 20 % et le TAV acquis du produit final doit être conforme au cahier des charges de l'AOC
<u>ELECTRODIALYSE OU ECHANGEURS CATIONS POUR STABILISATION TARTRIQUE</u>	Limite	*cf.* appendice 7 annexe I A Rt (CE) n°606/2009 : - diminution du pH < 0,3 - diminution d'acidité volatile < 2 meq/l (0,12 g/l exprimé en acide acétique)
<u>GESTION DES GAZ DISSOUS DES VINS AU MOYEN DE CONTACTEURS MEMBRANAIRES</u>	Condition	Mise en œuvre du traitement placée sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié

☞ ***voir en pages 63-64 le modèle de registre***

REGISTRE
DE MANIPULATIONS

- <u>autres produits</u> -

<table>
<tr><td rowspan="2">EXPLOITATION</td><td>N° CVI/ EVV :</td><td>. . / . . . / . . . . .</td></tr>
<tr><td>Adresse (*) :</td><td>……
……
……</td></tr>
<tr><td rowspan="2">EXPLOITANT</td><td>Nom/Prénom / Raison sociale</td><td>……
……</td></tr>
<tr><td>Adresse :</td><td>……
……
……</td></tr>
<tr><td colspan="2">Date première opération : ……..……</td><td>Date dernière opération : …….……</td></tr>
</table>

MANIPULATION / UTILISATION PRODUIT

Date	AVANT MANIPULATION			Nature manipulation Produit utilisé	Quantité produit utilisée	APRES MANIPULATION				
	N°cuve ou lot barriques	Volume	DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur…)			N°cuve ou lot barriques	Volume	Quantité d'alcool obtenu (*)	DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur…)	Observations
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

(*) En cas de désalcoolisation

MANIPULATION / UTILISATION PRODUIT

Date	AVANT MANIPULATION			Nature manipulation Produit utilisé	Quantité produit utilisée	APRES MANIPULATION				
	N°cuve ou lot barriques	Volume	DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur…)			N°cuve ou lot barriques	Volume	Quantité d'alcool obtenu (*)	DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur…)	Observations
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

(*) En cas de désalcoolisation