

# I. ENTREES DE LA VENDANGE

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

<p>PRINCIPE</p> <p><i>Règlement (UE) 2018/274, art.13-14-15-18</i></p>	<p>Tous les mouvements physiques des produits vitivinicoles sont enregistrés chronologiquement en entrées et en sorties, ce qui permet de connaître par produit et à tout moment le stock physique détenu par l'entreprise.</p>
	<p>La désignation dans les registres et sur les récipients d'entreposage comprend les mentions facultatives qui figurent ou qu'il est envisagé de faire figurer dans l'étiquetage → mention de chaque nom de château notoire si vinification de plusieurs propriétés distinctes dans un même chai principal.</p> <p><u>Décret 2012-655, Article 8</u>  <i>En cas de création d'une nouvelle exploitation viticole par réunion de plusieurs exploitations viticoles répondant aux conditions ci-dessus, le nom de chaque exploitation, précédé par un des termes susvisés sous lequel tout ou partie de la production a été antérieurement mise en marché, peut continuer à être utilisé.</i>  <i>Dans ce cas, les raisins sont vinifiés :</i>  <i>a) Soit dans chacune des anciennes exploitations viticoles ;</i>  <i>b) Soit séparément dans les bâtiments de l'une d'elles ou dans les bâtiments propres à l'exploitation résultant du regroupement.</i>  <i>Pour les vins issus de la nouvelle exploitation telle que définie ci-dessus, l'emploi du nom des anciennes exploitations ainsi regroupées exclut l'utilisation d'un nouveau nom de ladite exploitation.</i></p> <p>Cette mention (ou celle d'un code de type A01) ne préjuge en rien de sa non-utilisation par la suite, ni <b>de celle d'un second nom (cas de la préexistence d'un second nom de château avant 1983)</b>, ni de l'emploi de marques commerciales ou de commercialisation du vin en vrac, selon les opportunités notamment commerciales.</p>
<p>Des comptes distincts doivent être tenus pour :</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• chaque catégorie de produit viticole (vin, vin mousseux, moût de raisin, MCR, etc.)</li> <li>• chaque vin AOC et produits destinés à être transformés en un tel vin</li> <li>• chaque vin IGP et produits destinés à être transformés en un tel vin</li> <li>• chaque VSIG et produits destinés à être transformés en un tel vin avec indication de l'année de récolte (millésime) ou d'un cépage</li> </ul>
	<p>➔ <b>tout récoltant qui vinifie sa production est soumis à la tenue de registres entrées/sorties pour les vins, mais également pour les produits en amont tels que les raisins et les moûts (notamment dans le cas des achats exceptionnels de vendange).</b></p>
<p>DELAI D'INSCRIPTION</p>	<p><b>Entrées : au plus tard le jour ouvrable suivant celui de la réception</b></p> <p>Exception : à condition qu'un contrôle des opérations reste possible sur la base de pièces justificatives (tickets d'entrée datés et numérotés dans une suite ininterrompue et comportant l'ensemble des informations permettant de justifier les enregistrements), au plus tard le dixième jour de chaque mois pour les opérations du mois précédent ; ce délai ne pouvant toutefois dépasser trente jours.</p>

☞ voir en pages 31-40 le modèle de registre d'entrées de la vendange



ENTREES DE LA VENDANGE						
Date	Références des parcelles		Cépage et couleur du vin	Catégorie de vin (AOC / IGP / VSIG) Si AOC, mentionner l'appellation la plus restrictive revendicable	N° cuve, capacité cuve et nom de château notoire susceptible d'être utilisé (B)	Estimation des volumes mis en cuve en kg ou hl (C)
	Commune	Références cadastrales / Nom du lieu-dit (A)				
1	2	3	4	5	6	7
<i>EXEMPLES</i>						
15/09/2018	Naijan-et-Postiac	Les Ombres	Sémillon blanc	AOC Entre-Deux-Mers	12 (200 hl) Château A	180 hl
28/09/2018	Créon	BZ – 22	Merlot N rouge	AOC Bordeaux Supérieur	7 (150 hl) Château B	140 hl
29/09/2018	Créon	AX – 35	Merlot N rouge	VSIG	5 (100 hl)	80 hl

(A) nom usuel par lequel l'exploitant désigne la ou les parcelles concernées : un lien doit pouvoir être établi avec les références cadastrales et le relevé parcellaire du CVI

(B) S'agissant du nom de « Château » (pour les AOC), il s'agit du nom de château « notoire », c'est-à-dire celui qui est protégé comme « mention traditionnelle » au sens de la réglementation européenne et française (décret 2012-655). Sa mention (ou celle d'un code de type A01) ne préjuge en rien de sa non-utilisation par la suite, ni de celle d'un second nom (cas de la préexistence d'un second nom de château avant 1983), ni de l'emploi de marques commerciales ou de commercialisation du vin en vrac, selon les opportunités commerciales.

(C) compter 130 kg de vendange pour obtenir 1 hl de vin clair (150 kg pour les vins mousseux)

ENTREES DE LA VENDANGE						
Date	Références des parcelles		Cépage et couleur du vin	Catégorie de vin (AOC / IGP / VSIG) Si AOC, mentionner l'appellation la plus restrictive revendicable	N° cuve, capacité cuve et nom de château notoire susceptible d'être utilisé (B)	Estimation des volumes mis en cuve en kg ou hl (C)
	Commune	Références cadastrales / Nom du lieu-dit (A)				
1	2	3	4	5	6	7

(A) nom usuel par lequel l'exploitant désigne la ou les parcelles concernées : un lien doit pouvoir être établi avec les références cadastrales et le relevé parcellaire du CVI

(B) S'agissant du nom de « Château » (pour les AOC), il s'agit du nom de château « notoire », c'est-à-dire celui qui est protégé comme « mention traditionnelle » au sens de la réglementation européenne et française (décret 2012-655). Sa mention (ou celle d'un code de type A01) ne préjuge en rien de sa non-utilisation par la suite, ni de celle d'un second nom (cas de la préexistence d'un second nom de château avant 1983), ni de l'emploi de marques commerciales ou de commercialisation du vin en vrac, selon les opportunités commerciales.

(C) compter 130 kg de vendange pour obtenir 1 hl de vin clair (150 kg pour les vins mousseux)

ENTREES DE LA VENDANGE						
Date	Références des parcelles		Cépage et couleur du vin	Catégorie de vin (AOC / IGP / VSIG) Si AOC, mentionner l'appellation la plus restrictive revendicable	N° cuve, capacité cuve et nom de château notoire susceptible d'être utilisé (B)	Estimation des volumes mis en cuve en kg ou hl (C)
	Commune	Nom du lieu-dit (A)				
1	2	3	4	5	6	7

(A) nom usuel par lequel l'exploitant désigne la ou les parcelles concernées : un lien doit pouvoir être établi avec les références cadastrales et le relevé parcellaire du CVI

(B) S'agissant du nom de « Château » (pour les AOC), il s'agit du nom de château « notoire », c'est-à-dire celui qui est protégé comme « mention traditionnelle » au sens de la réglementation européenne et française (décret 2012-655). Sa mention (ou celle d'un code de type A01) ne préjuge en rien de sa non-utilisation par la suite, ni de celle d'un second nom (cas de la préexistence d'un second nom de château avant 1983), ni de l'emploi de marques commerciales ou de commercialisation du vin en vrac, selon les opportunités commerciales.

(C) compter 130 kg de vendange pour obtenir 1 hl de vin clair (150 kg pour les vins mousseux)

ENTREES DE LA VENDANGE						
Date	Références des parcelles		Cépage et couleur du vin	Catégorie de vin (AOC / IGP / VSIG) <small>Si AOC, mentionner l'appellation la plus restrictive revendicable</small>	N° cuve, capacité cuve et nom de château notoire susceptible d'être utilisé (B)	Estimation des volumes mis en cuve en kg ou hl (C)
	Commune	Références cadastrales / Nom du lieu-dit (A)				
1	2	3	4	5	6	7

(A) nom usuel par lequel l'exploitant désigne la ou les parcelles concernées : un lien doit pouvoir être établi avec les références cadastrales et le relevé parcellaire du CVI

(B) S'agissant du nom de « Château » (pour les AOC), il s'agit du nom de château « notoire », c'est-à-dire celui qui est protégé comme « mention traditionnelle » au sens de la réglementation européenne et française (décret 2012-655). Sa mention (ou celle d'un code de type A01) ne préjuge en rien de sa non-utilisation par la suite, ni de celle d'un second nom (cas de la préexistence d'un second nom de château avant 1983), ni de l'emploi de marques commerciales ou de commercialisation du vin en vrac, selon les opportunités commerciales.

(C) compter 130 kg de vendange pour obtenir 1 hl de vin clair (150 kg pour les vins mousseux)

## ENTREES DE LA VENDANGE

Date	Références des parcelles		Cépage et couleur du vin	Catégorie de vin (AOC / IGP / VSIG) <small>Si AOC, mentionner l'appellation la plus restrictive revendicable</small>	N° cuve, capacité cuve et nom de château notoire susceptible d'être utilisé (B)	Estimation des volumes mis en cuve en kg ou hl (C)
	Commune	Références cadastrales / Nom du lieu-dit (A)				
1	2	3	4	5	6	7

(A) nom usuel par lequel l'exploitant désigne la ou les parcelles concernées : un lien doit pouvoir être établi avec les références cadastrales et le relevé parcellaire du CVI

(B) S'agissant du nom de « Château » (pour les AOC), il s'agit du nom de château « notoire », c'est-à-dire celui qui est protégé comme « mention traditionnelle » au sens de la réglementation européenne et française (décret 2012-655). Sa mention (ou celle d'un code de type A01) ne préjuge en rien de sa non-utilisation par la suite, ni de celle d'un second nom (cas de la préexistence d'un second nom de château avant 1983), ni de l'emploi de marques commerciales ou de commercialisation du vin en vrac, selon les opportunités commerciales.

(C) compter 130 kg de vendange pour obtenir 1 hl de vin clair (150 kg pour les vins mousseux)

## ENTREES DE LA VENDANGE

Date	Références des parcelles		Cépage et couleur du vin	Catégorie de vin (AOC / IGP / VSIG) <small>Si AOC, mentionner l'appellation la plus restrictive revendicable</small>	N° cuve, capacité cuve et nom de château notoire susceptible d'être utilisé (B)	Estimation des volumes mis en cuve en kg ou hl (C)
	Commune	Références cadastrales / Nom du lieu-dit (A)				
1	2	3	4	5	6	7

(A) nom usuel par lequel l'exploitant désigne la ou les parcelles concernées : un lien doit pouvoir être établi avec les références cadastrales et le relevé parcellaire du CVI

(B) S'agissant du nom de « Château » (pour les AOC), il s'agit du nom de château « notoire », c'est-à-dire celui qui est protégé comme « mention traditionnelle » au sens de la réglementation européenne et française (décret 2012-655). Sa mention (ou celle d'un code de type A01) ne préjuge en rien de sa non-utilisation par la suite, ni de celle d'un second nom (cas de la préexistence d'un second nom de château avant 1983), ni de l'emploi de marques commerciales ou de commercialisation du vin en vrac, selon les opportunités commerciales.

(C) compter 130 kg de vendange pour obtenir 1 hl de vin clair (150 kg pour les vins mousseux)



## ENTREES DE LA VENDANGE

Date	Références des parcelles		Cépage et couleur du vin	Catégorie de vin (AOC / IGP / VSIG) <small>Si AOC, mentionner l'appellation la plus restrictive revendicable</small>	N° cuve, capacité cuve et nom de château notoire susceptible d'être utilisé (B)	Estimation des volumes mis en cuve en kg ou hl (C)
	Commune	Références cadastrales / Nom du lieu-dit (A)				
1	2	3	4	5	6	7

(A) nom usuel par lequel l'exploitant désigne la ou les parcelles concernées : un lien doit pouvoir être établi avec les références cadastrales et le relevé parcellaire du CVI

(B) S'agissant du nom de « Château » (pour les AOC), il s'agit du nom de château « notoire », c'est-à-dire celui qui est protégé comme « mention traditionnelle » au sens de la réglementation européenne et française (décret 2012-655). Sa mention (ou celle d'un code de type A01) ne préjuge en rien de sa non-utilisation par la suite, ni de celle d'un second nom (cas de la préexistence d'un second nom de château avant 1983), ni de l'emploi de marques commerciales ou de commercialisation du vin en vrac, selon les opportunités commerciales.

(C) compter 130 kg de vendange pour obtenir 1 hl de vin clair (150 kg pour les vins mousseux)

## ENTREES DE LA VENDANGE

Date	Références des parcelles		Cépage et couleur du vin	Catégorie de vin (AOC / IGP / VSIG) <small>Si AOC, mentionner l'appellation la plus restrictive revendicable</small>	N° cuve, capacité cuve et nom de château notoire susceptible d'être utilisé (B)	Estimation des volumes mis en cuve en kg ou hl (C)
	Commune	Références cadastrales / Nom du lieu-dit (A)				
1	2	3	4	5	6	7

(A) nom usuel par lequel l'exploitant désigne la ou les parcelles concernées : un lien doit pouvoir être établi avec les références cadastrales et le relevé parcellaire du CVI

(B) S'agissant du nom de « Château » (pour les AOC), il s'agit du nom de château « notoire », c'est-à-dire celui qui est protégé comme « mention traditionnelle » au sens de la réglementation européenne et française (décret 2012-655). Sa mention (ou celle d'un code de type A01) ne préjuge en rien de sa non-utilisation par la suite, ni de celle d'un second nom (cas de la préexistence d'un second nom de château avant 1983), ni de l'emploi de marques commerciales ou de commercialisation du vin en vrac, selon les opportunités commerciales.

(C) compter 130 kg de vendange pour obtenir 1 hl de vin clair (150 kg pour les vins mousseux)

## ENTREES DE LA VENDANGE

Date	Références des parcelles		Cépage et couleur du vin	Catégorie de vin (AOC / IGP / VSIG) <small>Si AOC, mentionner l'appellation la plus restrictive revendicable</small>	N° cuve, capacité cuve et nom de château notoire susceptible d'être utilisé (B)	Estimation des volumes mis en cuve en kg ou hl (C)
	Commune	Références cadastrales / Nom du lieu-dit (A)				
1	2	3	4	5	6	7

(A) nom usuel par lequel l'exploitant désigne la ou les parcelles concernées : un lien doit pouvoir être établi avec les références cadastrales et le relevé parcellaire du CVI

(B) S'agissant du nom de « Château » (pour les AOC), il s'agit du nom de château « notoire », c'est-à-dire celui qui est protégé comme « mention traditionnelle » au sens de la réglementation européenne et française (décret 2012-655). Sa mention (ou celle d'un code de type A01) ne préjuge en rien de sa non-utilisation par la suite, ni de celle d'un second nom (cas de la préexistence d'un second nom de château avant 1983), ni de l'emploi de marques commerciales ou de commercialisation du vin en vrac, selon les opportunités commerciales.

(C) compter 130 kg de vendange pour obtenir 1 hl de vin clair (150 kg pour les vins mousseux)