

Mise à jour



# les GUIDES

## CONNAÎTRE LA RÉGLEMENTATION VENDANGES

- 2 Mesures annuelles  
Autres mesures de la vendange
- 3 Pressurage  
Obligation de vendange « totale »
- 4 Pressurage
- 6 Achat dans la limite des 5 %
- 8 Ratafia champenois
- 9 Enrichissement
- 11 Titres de mouvement à la vendange
- 12 Déclaration de récolte
- 13 Report de la récolte dans les registres
- 14 Pratiques œnologiques

# 2021

	AOC CHAMPAGNE	AOC COTEAUX CHAMPENOIS	AOC ROSÉ DES RICEYS
Rendement maximum AOC	- disponible: 10 000 kg/ha - mise en réserve: 3 100 kg/ha (en fonction du niveau de réserve du récoltant avant la vendange 2021 : plafond fixé à 8 000 kg/ha)	10 000 kg/ha	
TAV <sup>(2)</sup> minimum ou degré moyen de cuverie	9 %	10 %	
Enrichissement	2 % soit 3,366 kg/hl		
Taux d'extraction des bourbes	Minimum : 1 % (0,26 hl) Maximum : 4 % (1,02 hl)	/	
Taux minimum d'extraction des rebêches	0 %		

## AUTRES MESURES DE LA VENDANGE

### Dépôt des contrats

Tous les contrats (pluriannuels ou annuels) doivent être déposés au CIVC avant la vendange pour enregistrement. Un récépissé sera envoyé aux signataires.

### Débloccage individuel

Paiement en trois échéances, sans intérêt, les 5 mars, 5 juin et 5 septembre qui suivent la sortie de la réserve :

- la première échéance du 5 mars correspond au paiement de 50 % de la totalité des quantités sorties de la réserve ;
- les deux échéances suivantes représentent chacune 25 % du montant total de la transaction pour les quantités sorties de la réserve.

### Paiement vendange

Pour les contrats pluriannuels :

- échéance du 5 décembre 2021 : paiement de 25 % du volume commercialisable ou de la totalité des quantités déclarées récoltées par le vendeur si celles-ci sont inférieures ou égales à 25 % du volume commercialisable ;
- échéance du 5 mars, 5 juin et 5 septembre 2022 : un tiers chacune calculé sur le montant de la transaction restant à payer après déduction de la première échéance.

Pour les contrats ponctuels :

- le paiement est effectué en une échéance ;

- les délais de règlement ne peuvent pas dépasser 30 jours après la date d'émission de la facture.

### Contributions

// Cotisation SGV pour la défense de l'AOC Champagne et des vigneron champenois  
- 2,90 € pour 100 kg.

// Contribution du CIVC sur les raisins :

2,66 € par 100 kilogrammes de raisins.

En cas de transaction :

- 1,53 € pour le vendeur et 1,13 € pour l'acheteur répartis :
- 1,60 € (HT) pour 100 kg (0,92 € pour le vendeur et 0,68 € pour l'acheteur) ;
- 1,06 € pour 100 kg (0,61 € pour le vendeur et 0,45 € pour l'acheteur).

### Fin de vendange et dépôt des formulaires

// Date de fin de cueillette

21 jours après la date d'ouverture la plus tardive dans la commune.

(Le détail des dates d'ouverture et de fermeture par village est disponible sur : [www.sgv-champagne.fr](http://www.sgv-champagne.fr)).

// Date de fin des opérations de pressurage

15 octobre 2021.

// Date limite de remise des carnets de pressoirs  
22 octobre 2021.

// Date limite de dépôt des déclarations de récolte  
2 novembre 2021.

### Vendanges avant la date d'ouverture

Il est possible de cueillir avant la date d'ouverture :

- lorsque l'état sanitaire ou physiologique le justifie ;
- ou
- lorsque le degré alcoolique potentiel est supérieur à 10 % vol.

Cette année, un seul et même formulaire déclaratif (pour les deux motifs) doit être rempli. Ce formulaire doit être signé par le président de section ou le correspondant de l'AVC de la commune sur laquelle se situe la parcelle. Il doit ensuite être transmis à l'Inao pour enregistrement au moins **24 heures effectives avant la date de cueillette prévue.**

Le formulaire de déclaration est disponible sur le site extranet du SGV ainsi que les listes des présidents de section locale et des correspondants AVC.

Mail : [inao-epernay@inao.gouv.fr](mailto:inao-epernay@inao.gouv.fr)

**TAV maximum**

Le titre alcoométrique volumique, (TAV) maximum des vins en bouteille s'élève à 13 % vol. Cette limite ne s'impose pas aux vins non enrichis. En cas d'assemblage de vins enrichis et non enrichis, la limite peut être dépassée aux conditions suivantes :

- le dépassement du TAV est exclusivement dû à la part de vin non enrichi ;
- une traçabilité est mise en place pour le vin non enrichi (suivi séparé dans les registres des volumes concernés avec mention du titre alcoométrique).

### Fiche de prélèvement

L'outil de saisie en ligne est disponible sur l'extranet du Comité Champagne. Les récoltants sont invités à l'expérimenter.

## OBLIGATION DE VENDANGE « TOTALE »...

L'article D645-11 du Code rural stipule que « les vins déclarés sur la déclaration de récolte sont issus de raisins d'une parcelle totalement vendangée. On entend par parcelle totalement vendangée une parcelle dont tous les raisins ont été récoltés, sans préjudice des trois qualitatifs réalisés à la récolte ou à la réception de la vendange. »

Concrètement, il faut que les parcelles soient vendangées de manière significative. Vendanger signifie ici: cueillir les raisins de qualité de la surface déclarée plantée, les emmener au pressoir et les pressurer, selon les règles imposées par le cahier des charges de l'AOC revendiquée, et ce peu importe

leur destination (AOC ou dépasement du rendement autorisé).

La vendange dite « totale » peut donc être réalisée en sélectionnant sur chaque rang les meilleures grappes, tant sur le plan de la maturité que de l'état sanitaire. Le tri peut être réali-

sé soit à la parcelle, soit chez le vinificateur, mais toujours dans un but qualitatif.

Pour les grappes qui resteraient sur les pieds, l'obligation réglementaire ayant été remplie, il n'y a pas d'inquiétude à avoir, la parcelle a été vendangée. La décision qui reste à prendre est

de nature technique: laisser les quelques grappes sur les ceps ou les mettre au sol, à la main ou à la machine, après la date de fin de cueillette de la commune concernée.



### Contrôle

Comme chaque année, le contrôle du respect des réglementations viticoles (vignes et pressoirs) sera effectué par:

- les agents de l'administration des douanes et contributions indirectes;
- les agents de l'administration de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes;

- les agents de l'INAO pour le respect des dérogations aux dates d'ouverture des vendanges;
- l'association d'inspection des appellations de la Champagne (AIDAC).

## SUIVI DE MATURITÉ : PRÉLÈVEMENT AVANT VENDANGE

Le prélèvement avant vendange n'est pas obligatoire. Mais, la profession encourage fortement l'utilisation de cet outil et incite chacun à réaliser un prélèvement maturité sur au moins une parcelle de son exploitation

Une application dans l'espace pro de l'extranet du CIVC, permet de consigner les prélèvements effectués. L'application permet un enregistrement de l'ensemble des prélèvements qui seront faits sur une année et d'une année sur l'autre. Il n'y aura pas de contrôle réalisé sur cet enregistrement.

Ce prélèvement devra se faire dans un délai compris entre 7 jours avant la date d'ouverture des vendanges de la commune concernée et la veille de cette même date. Il peut être réalisé de manière collective (par le réseau MATU par exemple) ou individuelle.

Extranet CIVC : espace pro/encépagement/fiche de prélèvement : <https://proauth.comitechampagne.fr>

Commune	Lieu-Dit	Cépage	Numéro de Plan	Cépage	Année de Plantation	Surface	Fiches de prélèvement
AMBONAY	LE CERDET	AH	255	PINOT NOIR S	1981	Surface	Fiche de prélèvement Prélèvement du 17090219 Prélèvement du 15090219 Prélèvement du 14090219
AMBONAY	LE CERDET	AH	255	PINOT NOIR S	1987	Surface	Fiche de prélèvement

- A**u cours de la vendange, les centres de pressurage sont astreints à trois formalités :
- lors de la prise en charge des raisins : tenue d'un registre des pesées et, le cas échéant, délivrance d'un ticket de pesée à chaque livreur (ci-dessous) ;
  - pendant la vendange : tenue du carnet de pressoir (ci-contre) ;
  - en fin de vendange : déclaration de production (page 6).

### Le registre et les tickets de pesées

Les centres de pressurage doivent tenir un registre des pesées distinct du carnet de pressoir. Ce registre doit faire apparaître pour chaque pesée : la date et l'heure de la pesée, le poids constaté, les revendications particulières (par exemple, la revendication d'un cru : voir encadré). Sur le suivi des revendications, voir p. 13.

Pour les centres pressurant pour le compte de tiers, le registre des pesées précisera, en sus des mentions ci-dessus, le nom du livreur. En outre, un ticket de pesée reprenant l'ensemble de ces mentions devra être délivré à chaque livreur.

*Nota : le SGV a édité des registres de pesées valant ticket de pesées. Ces registres sont disponibles au service CRD du SGV à Épernay et Bar-sur-Seine et à notre antenne de Château-Thierry.*

vendanges 2021 n°.....

nom du pressoir

n° EVV du pressoir

n° CRVC du pressoir

nom de l'apporteur : .....

**PESÉE :**

date : ..... heure : .....

nombre de caisses ou de palettes  
(facultatif) : .....

poids (en kilos) : .....

revendications particulières (ex: grand cru, 1<sup>er</sup> cru...)  
.....

### Communes pouvant revendiquer la mention d'un cru

#### MENTION « GRAND CRU »

Peuvent bénéficier de la mention « grand cru », en application du cahier des charges de l'AOC Champagne, les vins élaborés exclusivement à partir de raisins (quel que soit le cépage), récoltés sur les communes de Ambonnay, Avize, Aÿ, Beaumont-sur-Vesle, Bouzy, Chouilly, Cramant, Louvois, Mailly-Champagne, Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Oiry, Puisieulx, Sillery, Tours-sur-Marne, Verzenay, Verzy.

#### MENTION « PREMIER CRU »

Peuvent bénéficier de la mention « premier cru », les vins élaborés exclusivement à partir de raisins (quel que soit le cépage), récoltés sur les communes de Avenay-Val-d'Or, Bergères-les-Vertus, Bézannes, Billy-le-Grand, Bisseuil, Chamery, Champillon, Chigny-les-Roses, Coligny (Val-des-Marais), Cormontreuil, Coulommès-la-Montagne, Cuis, Cumières, Dizy, Écueil, Étrechy, Grauves, Hautvillers, Jouy-les-Reims, Ludes, Mareuil-sur-Aÿ, les Mesneux, Montbré, Mutigny, Pargny-les-Reims, Pierry, Rilly-la-Montagne, Sacy, Sermiers, Taissy, Tauxières, Trépail, Trois-Puits, Vaudemanges, Vertus, Villedommange, Villeneuve-Renneville, Villers-Allerand, Villers-aux-Nœuds, Villers-Marmery, Voipreux, Vrigny.

#### NOTA

- Les communes ayant la mention « grand cru » bénéficient a fortiori de la mention « premier cru ».

- Les communes ayant fusionné revendiquent la mention de leurs anciens crus.

Exemple : Val de Livre regroupant les communes de Tauxières-Mutry et Louvois revendique la mention 1er cru pour les raisins récoltés sur Tauxières et la mention grand cru pour les raisins de Louvois.

### Le carnet de pressoir

Attention !  
L'inscription des marcs sur le carnet de pressoir doit être faite au plus tard lors de la mise en œuvre

Recette locale des douanes et droits indirects

LIVREURS			
1	NOM	PRÉNOM	
1	VIGNERON MICHEL		
2	CHARDONNAY JACQUES		
3	MEUNIER RAPHAËL		
4	MOUSSY JEAN-PIERRE		
5			
23			
24			
25			

Récapitulation des quantités destinées aux maisons (en kg)		
Maisons	Non soumises à la réserve	Soumises à la réserve
XXX	4 000	

**L**e carnet de pressoir a pour objet de faciliter le contrôle des règles de pressurage (rendement au pressurage, fractionnement des moûts, extraction des rebêches, volume de bourbes, degré minimum) et des volumes produits. Il tient lieu également de comptabilité matières pendant la durée des vendanges. Ainsi, les volumes obtenus n'ont pas à être reportés dans les registres de cave au fur et à mesure des opérations de pressurage, mais globalement en fin de vendange (y compris lorsque la vendange est « à cheval » sur deux mois). Les carnets de pressoir sont remis, en fin de vendange, à la recette locale des douanes.

#### 1 Identification des livreurs

La liste des livreurs habituels est en principe pré-imprimée. Pour la mettre à jour, il suffit de :

- barrer le nom de ceux qui ne livrent plus ;
- rajouter sur les lignes vierges les noms des nouveaux livreurs.

2	Marc N°	Marc N°	Marc N°	Marc N°	Marc N°	Marc N°	Marc N°	POIDS TOTAL	CHAMPAGNE			COTEAUX CHAMPENOIS	QUANTITÉS RÉCOLTÉES AU-DELA DU RENDEMENT LIMITE AUTORISÉ	REBÊCHES (EN HL)	SIGNATURE DES RÉCOLTANTS OU DE LEURS MANDATAIRES	
	1	2							QUANTITÉS VENDUES AU NÉGOCE (ou a un récoltant dans le cadre d'un achat 5%)	QUANTITÉS CONSERVÉES						
	Date JJ/MM Heure 10H30	Date JJ/MM Heure 15H	Date	Date	Date	Date	NON SOUMISES A LA RÉSERVE			SOUMISES A LA RÉSERVE (3)						
	Acheteur X	Acheteur	Acheteur	Acheteur	Acheteur	Acheteur										
(1) N° D.A.E.	N° D.A.E.	N° D.A.E.	N° D.A.E.	N° D.A.E.	N° D.A.E.	N° D.A.E.										
	06 61...	3														
1	2 500	2 300						4 800	2 500	791	1 460		49	1,39	<i>fer</i>	1
2	500	560						1 060	500	228	322		10	0,31	<i>mas</i>	2
3	460	600						1 060	460	268	322		10	0,31	<i>P.</i>	3
4	540	540						1 080	540	201	329		10	0,31	<i>fer</i>	4
5																5
23																23
24																24
25																25
Total par marc	4 000	4 000														
Rendement par marc (en hl)	25,5	25,5	4													
Degré mustimétrique	10°	9,5°														
Quantité de rebêches apte à l'élaboration de l'IG atafia champenois (en hl)	1,16	1,16	5					8 000	4 000	1 488	2 433		79	2,32	VOLUME TOTAL DE BOURBES OBTENUES À L'ISSUE DES OPÉRATIONS DE PRESSURAGE : 1,02 hectolitres	
Quantité de rebêches destinée aux usages industriels (en hl)	0	0						TOTAL de la colonne	TOTAL de la colonne	TOTAL de la colonne	TOTAL de la colonne	TOTAL de la colonne	TOTAL de la colonne	TOTAL de la colonne		
Dénominations particulières (2)	1 <sup>ER</sup> CRU	6														
Signature du pressurateur	<i>fer</i>	<i>fer</i>														

(1) Document d'accompagnement éle

(3) SONT À PORTER DANS CETTE COLONNE LES QUANTITÉS SOUMISES A LA RÉSERVE LOGÉES A LA COOPÉRATIVE OU CHEZ LE RÉCOLTANT AINSI QUE CELLES LOGÉES AU NÉGOCE. 8

## 2 Inscription des marcs

Chaque marc doit être inscrit, à l'encre indélébile, au plus tard au moment du basculement des raisins dans le pressoir.

Pour les **vinifications en rouge**, on reportera sur le carnet de pressoir le nombre de kilos au moment de l'encuvage. Le rendement par marc ne sera inscrit qu'après décuvage et pressurage. De même pour les marcs de rosé par saignée ou macération.

Nota : ceux qui assemblent le produit de plusieurs cuves ou fractions de cuves au moment du pressurage peuvent, s'ils le souhaitent, tenir une fiche de traçabilité (non obligatoire).

## 3 Enlèvement des moûts

À compléter lors de l'enlèvement des moûts par l'acheteur :

- nom de l'acheteur ;
- numéro du DAE accompagnant les moûts.

Lorsqu'un même marc donne lieu à l'établissement de plusieurs titres de mouvement, ceux-ci peuvent être indiqués sur une feuille annexe (ne pas oublier de rappeler le numéro du marc concerné).

Suite à la modification des obligations déclaratives des coopératives et des négociants, un même titre de mouvement est utilisé

pour des moûts dits « moûts conformes au cahier des charges de l'AOC Champagne », sans distinguer entre AOC disponible, AOC en réserve et dépassements de rendement autorisé (DRA).

## 4 Rendement par marc

Deux écritures sont admises quant au rendement par marc :

- avec les bourbes ;
- sans les bourbes, soit 25,5 hl/marc de 4000 kg, comme dans notre exemple.

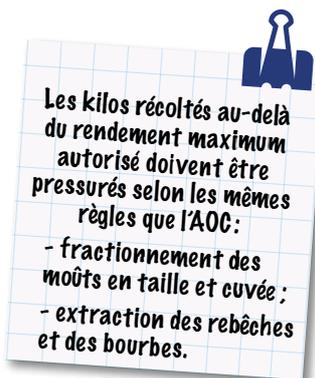
## 5 Rebêches

Le taux minimum d'extraction obligatoire des rebêches est de 0 : il n'est pas obligatoire d'en extraire, mais ce n'est pas interdit.

A noter : le carnet de pressoir a été aménagé pour tenir compte des règles d'élaboration du ratafia avec indication géographique : les premiers 1,16 hl de rebêches extraits doivent être tracés à part.

## 6 Dénominations particulières

Report des revendications figurant sur le registre et les tickets de pesées.



Pour un marc de 4 000 kg	
Minimum extrait	25,76 hl
Rebêches (minimum)	0 *
Bourbe (minimum) (à distiller avant le 15 décembre de l'année de la vendange)	= 0,26 hl (1%)
MOÛT AOC CHAMPAGNE DÉBOURBÉ	= 25,50 hl fractionnés en : - cuvée : 20,50 hl - taille : 5,00 hl

### Rebêches

Les rebêches sont isolées en cuverie dès le pressurage. Il est interdit de les chaptaliser. Elles devront faire l'objet d'un envoi en distillerie avant le 15 décembre 2022. Elles peuvent également servir à l'élaboration de ratafia ou d'eau-de-vie de vin de la Marne.

**Attention :** pour pouvoir revendiquer l'indication géographique « ratafia de Champagne » ou « ratafia champenois », les rebêches utilisées doivent correspondre aux premiers 1,16 hl de rebêches extraites sur un marc. L'élaborateur doit mettre en place une traçabilité permettant d'en attester. Le carnet de pressoir a été aménagé en ce sens (voir pages 4 et 8).

Dans la limite maximale de 4 hl par déclaration de récolte, les rebêches peuvent être conservées pour les besoins de la consommation familiale. Elles ne peuvent être commercialisées ni rendues mousseuses. Les quantités non consommées au 15 décembre 2022 seront envoyées en distillerie.

\* A confirmer par le CRINAO le 18 août.

### POINT SUR LES DÉPASSEMENTS DE RENDEMENT AUTORISÉ -DRA (EX VO ET DPLC)

- Les dépassements de rendement limite sont des sous-produits. Nous rappelons que toute transaction sur les DRA est interdite.
- Les négociants peuvent constituer des collectives, avec l'autorisation des douanes, pour loger les DRA de leurs livreurs mais seulement dans la limite de **15 %** des volumes AOC achetés dans chaque contrat.
- Ces volumes doivent être mentionnés dans la déclaration de récolte du vigneron et sur le carnet de pressoir.
- Les sanctions appliquées par les douanes en cas de non-respect sont la dissolution de la collective et l'interdiction d'en constituer l'année suivante.

## BON DE LIVRAISON EXPÉRIMENTAL

L'expérimentation du bon de livraison continue pour la vendange 2021.

L'objectif est d'assurer, lors de la livraison des raisins apportés au centre de pressurage, un meilleur suivi de la qualité et de l'état sanitaire des raisins. Ce dispositif permet des échanges constructifs entre les différents opérateurs : livreur, centre de pressurage et/ou acheteur.

Cette année encore, l'expérimentation est pilotée par le Comité Champagne.

Modèle (accessible sur extranet CIVC) :

BON DE LIVRAISON EXPÉRIMENTAL / 2021


IDENTIFICATION LIVREUR	CENTRE PRESSURAGE
NOM OU RAISON SOCIALE : .....	NOM : .....
RAISINS LIVRÉS	
COMMUNE DE RÉCOLTE : .....	COMMUNE : .....
CÉPAGE : <input type="checkbox"/> Pinot noir <input type="checkbox"/> Chardonnay <input type="checkbox"/> Meunier <input type="checkbox"/> Autre : .....	ARRIVÉE AU PRESSEUR
RENDICATONS PARTICULIÈRES (facultatif) : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	DATE : ..... HEURE : .....
↳ Préciser : .....	OBSERVATIONS DU CENTRE DE PRESSURAGE (facultatif)
DATE DE CUEILLETTE : ..... <input type="checkbox"/> Matin <input type="checkbox"/> Après-midi	Degré (facultatif)
NIVEAU DE REMPLISSAGE DES CAISSES : <input type="checkbox"/> Correct <input type="checkbox"/> Surchargé	SIGNATURE
NOMBRE DE PALETTE(S) : ..... NOMBRE TOTAL DE CAISSE(S) : .....	OBSERVATIONS DE L'ACHETEUR OU DE SON REPRÉSENTANT (facultatif)
ÉTAT SANITAIRE : <input type="checkbox"/> Sain <input type="checkbox"/> Faiblement altéré <input type="checkbox"/> Altéré	SIGNATURE
TYPE D'ALTÉRATION : .....	
NOM : ..... SIGNATURE	
PRÉNOM : .....	
EN QUALITÉ DE : .....	

## Suppression de la déclaration de production des centres de pressurages (ou DRM spéciale vendange)

Cette déclaration est supprimée depuis la vendange 2019. Elle concernait les centres de pressurage pressurant pour le compte d'autrui, y compris les récoltants qui pressuraient pour le

compte de membres de leur famille ou qui pressuraient leur propre récolte vendue en tout ou partie au négoce. Elle n'a plus à être établie.

## L'élimination des sous-produits du pressurage et de la vinification

Un décret du 18 août 2014 (n° 2014-903) a fixé les conditions d'élimination ou de valorisation des sous-produits.

Ainsi, les marcs de raisins et les lies de vins doivent être livrés à une entreprise spécialisée (distillateur, centre de méthanisation ou centre de compostage).

Les marcs (et seulement les marcs) peuvent, dans le respect des règles environnementales, faire l'objet de méthanisation ou de compostage sur l'exploitation du producteur, voire d'un tiers.

Ces procédés d'élimination génèrent des formalités nouvelles, particulièrement lorsque les sous-produits ne sont pas pris en charge par une entreprise spécialisée.

Nous invitons les personnes intéressées à consulter le dossier publié sur le site de FranceAgriMer.

[www.france-agrimer.fr](http://www.france-agrimer.fr), onglet « Vin et cidriculture », rubrique Vin, sous-onglet « La filière en bref », rubrique « Les sous-produits de la vinification ».

### SOUS CHARGEMENT DU PRESSEUR

Nous rappelons que le sous chargement du presseur, lorsqu'il se justifie, est autorisé. Toutefois à des fins qualitatives, il est recommandé de le remplir au moins à 50% de sa capacité.

Le sur-chargement est en revanche interdit.

### ACHAT DANS LA LIMITE DES 5 %

**L'**achat dans la limite des 5 % a un objectif qualitatif et non quantitatif : il doit permettre l'amélioration des assemblages. En conséquence, il ne peut pas porter sur des bouteilles.

L'achat dans la limite des 5 % ne peut concerner que des raisins, moûts ou vins en cercles. S'agissant d'améliorer la qualité des vins produits par les récoltants, on comprendra que soient exclus les achats de vins en bouteilles, ces vins n'entrant pas dans la composition des assemblages.

Les achats dans la limite des 5 % doivent faire l'objet d'un contrat de vente ponctuelle à déposer au CIVC. Les raisins, moûts ou vins clairs circuleront à destination de l'acheteur avec un document d'accompagnement électronique (DAE).

Les raisins vendus figurent sur la déclaration de récolte du vendeur. C'est également le vendeur qui apparaît comme livreur sur le carnet de presseur.

**L'acheteur reporte les quantités achetées en « entrée » dans ses registres de cave (partie « vins en cercles ») avec la référence du DAE et la mention « achat 5 % » ainsi que sur la DRM.**

Depuis août 2017, il n'y a plus de droit de circulation à acquitter au titre de l'achat 5%.

### EXTENSION DU DISPOSITIF AVEC POSSIBILITÉ D'ACHATS COMPLÉMENTAIRES DE 5 % À 15 % DE LA RÉCOLTE

Un arrêté du 9 septembre 2021 autorise l'augmentation, de 5 % à 15 %, la part d'achat prévue dans le dispositif exceptionnel d'achat de raisins et de vins clairs d'un récoltant manipulant. Cet achat porte sur 15 % du volume commercialisable défini pour la récolte 2021 (10 000 kg/ha), dans la limite des surfaces conservées.

**Exemple :** Un récoltant exploite 2 ha ; 1 ha est vendu au négoce et 1 ha est conservé pour élaborer son Champagne. Il pourra donc acheter à hauteur de 1 ha x 10 000 kg x 15 % = 1 500 kg même si le rendement réel sur cet hectare est inférieur à 10 000 kg/ha.

Les formalités sont identiques à celles de l'achat 5 % (voir encadré ci-dessus).

**Il est rappelé que les achats de vendange ne doivent pas conduire à déroger aux règles concernant les revendications particulières (certifications, mention d'un cru, domaine, etc.). De même, les achats de vendange ne permettent de revendiquer un cépage ou une origine dont le récoltant acheteur ne peut pas bénéficier sur sa propre exploitation.**

**L**a Commission Européenne, par son règlement d'exécution 2020/623 du 30 avril 2020, ne reconnaît plus que la dénomination « Ratafia champenois ». L'utilisation de la dénomination « Ratafia de Champagne » n'est donc plus autorisée pour cette Indication Géographique (IG). Il appartient donc aux opérateurs de respecter le cahier des charges en vigueur et de se soumettre au plan d'inspection approuvé par l'association des producteurs de boissons spiritueuses à IG champenoises en sa qualité d'organisme de défense et de gestion (ODG).

## Identification

Le Ratafia champenois devient la seule IG européenne adossée à une AOP, le Champagne. La traçabilité de l'IG débute dès le carnet de pressoir, puisque les moûts aptes à la fabrication de l'IG sont à prendre dans 26 hl 66 par marc de 4 000 kg. Évidemment, après extraction de 25 hl 50 destinés à l'AOC Champagne, les moûts consacrés à l'IG concernent 1 hl 16 de rebêches aptes à cette fabrication. Pour affirmer cette traçabilité, il convient que chaque opérateur, de la production de moût jusqu'à la mise en bouteille, soit identifié préalablement auprès de l'ODG. Les demandes doivent être souscrites auprès de l'ODG au 31 juillet précédant la récolte, et ce pour habilitation auprès de l'INAO.

## Carnet de pressoir

Pour pouvoir revendiquer l'IG Ratafia champenois, l'opérateur doit flêcher les rebêches utilisées en précisant les quantités extraites par marc sur la ligne correspondante du carnet de pressoir (voir modèle carnet de pressoir pages 4-5).

## Déclaration de fabrication

La fabrication du ratafia champenois doit avoir lieu dans un délai de 20 jours après la date de pressurage des raisins entrant dans la composition des moûts mis en œuvre. Les élaborateurs doivent justifier d'un statut d'entrepositaire agréé leur permettant de détenir de l'alcool et d'envisager la fabrication de ratafia (démarche entreprise avant vendange auprès des services de la DGDDI). Une déclaration de fabrication (sur papier libre) est envoyée à la DGDDI 48 heures avant l'opération d'aromatization de l'alcool par le moût. Une copie de cette déclaration sera également adressée à l'AIDAC, 8 rue du pré Bréda 51530 Mardeuil. L'alcool utilisé sera, seul ou en mélange, une eau-de-vie de vin, une eau-de-vie de marc, un distillat de vin ou un distillat vinique. L'eau-de-vie de marc ne peut pas représenter plus de 20 % du volume d'alcool pur total des alcools utilisés lors de l'élaboration. La fabrication devra viser un titre alcoométrique final compris entre 16 % et 22 %. L'élaborateur devra tenir un registre des données suivantes : coordonnées d'origine des moûts, origine des alcools, date et heure de fabrication, volume et titre alcoométrique de la fabrication.

## Déclaration de revendication en indication géographique

Cette déclaration sera à adresser à l'ODG, au plus tard le 31 décembre suivant la fabrication. Les imprimés sont disponibles sur le site extranet du Comité Champagne.

(contact : [jean-paul.angers@civc.fr](mailto:jean-paul.angers@civc.fr)).

**Association des producteurs de boissons spiritueuses à indication géographique champenoises**  
 Organisation de défense et de gestion  
 VVS Champagne  
 BP 26  
 51140 BP  
 rdg.ratafia@comitechampagne.fr

**Place des renseignements :**  
 1 rue Louis Mouton  
 CS 30 100  
 51204 (79100) CHAMPEAGNE  
 Téléphone : 03 26 81 19 48  
 Fax : 03 26 81 19 26  
 Courriel : [jean-paul.angers@civc.fr](mailto:jean-paul.angers@civc.fr)

**DÉCLARATION D'IDENTIFICATION DES PRODUCTEURS DE BOISSONS SPIRITUEUSES À INDICATION GÉOGRAPHIQUE**

Le cahier des charges des indications géographiques Marc champenois, Ratafia champenois et Fine champenoise est disponible sur les sites : [www.inao.gov.fr](http://www.inao.gov.fr) et <http://civc.comitechampagne.fr>

**Cahier identifié au Comité Champagne (à retourner)**

Date de réception : \_\_\_\_\_

Signature : \_\_\_\_\_

**IDENTITÉ DE L'OPÉRATEUR**

(S.N.) : \_\_\_\_\_ (P.N.) : \_\_\_\_\_ (Société) : \_\_\_\_\_

Nommer et joindre :  
 Des rebêches vendues : \_\_\_\_\_  
 Nom de votre fil de l'opérateur : \_\_\_\_\_  
 Nom, prénom et qualité de représentant : \_\_\_\_\_  
 Adresse : \_\_\_\_\_  
 (joindre carnet pour les vendues) : \_\_\_\_\_  
 Code postal : \_\_\_\_\_ Canton : \_\_\_\_\_  
 N° INAO CHAMPAGNE : \_\_\_\_\_ N° INAO FINE CHAMPAGNE : \_\_\_\_\_  
 Adresse électronique : \_\_\_\_\_

Date de livraison pour les personnes physiques ou date de création pour les sociétés : \_\_\_\_\_

**Nom de l'indication géographique concernée (S)**

MARC CHAMPENOIS  RATAFIA CHAMPENOIS  FINE CHAMPENOISE

Les imprimés sont disponibles sur le site extranet du Comité Champagne (contact : [jean-paul.angers@civc.fr](mailto:jean-paul.angers@civc.fr))

**ODG BNDGC**  IG Ratafia champenois\*  IG Marc champenois\*  IG Fine champenoise\* **Déclaration de revendication**

La déclaration de revendication doit être adressée à l'ODG au plus tard :  
 - le 31 décembre pour l'IG Ratafia de Champagne  
 - 3 mois après la formation des tonnes de distillation pour l'IG Marc de Champagne et l'IG Fine Champenoise

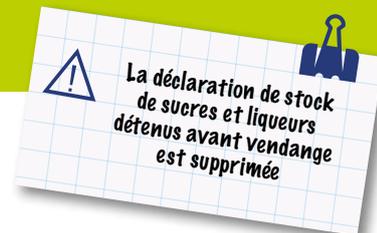
N° INAO : \_\_\_\_\_ N° INAO : \_\_\_\_\_ N° INAO : \_\_\_\_\_

Nom de l'opérateur ou group : \_\_\_\_\_  
 Adresse : \_\_\_\_\_ Code postal : \_\_\_\_\_ Canton : \_\_\_\_\_  
 Téléphone : \_\_\_\_\_ Téléphone portable : \_\_\_\_\_ Adresse mail : \_\_\_\_\_

IG revendiquée	Nom de l'opérateur des tonnes de distillation	Volumes en hl	Valeurs d'alcool par volume	Taux en % vol	Titre de distillation	Claire de distillation	Adresse de destination ou différents de départ

Fait le : \_\_\_\_\_ à \_\_\_\_\_

Nom, Prénom et qualité de représentant : \_\_\_\_\_ Signature : \_\_\_\_\_  
 \* IG Ratafia Champenoise



L'enrichissement donne lieu à une déclaration préalable d'enrichissement et à la tenue des registres au fur et à mesure des vendanges.

## Formalités déclaratives

L'enrichissement donne lieu à une déclaration préalable d'enrichissement 48 heures au moins avant le début des opérations. Celle-ci est obligatoirement dématérialisée et doit être réalisée dans l'application OENO sur le site Produane.

Nota : pour accéder à la téléprocédure « OENO » vous devez avoir créé un compte sur le site Produane et avoir été habilité par les douanes à l'utilisation de cette téléprocédure.

## Comment faire ?

Vous devez déjà accéder à votre compte Produane en tapant votre identifiant et votre mot de passe. Puis dans le menu à gauche de l'écran, vous cliquez sur OENO.

Vous arrivez sur la page « DOSSIER OPÉRATEUR ». Vous choisissez la campagne (2021-2022) et validez votre choix **1**, puis dans la rubrique « Poursuivre la saisie d'une déclaration brouillon », vous cliquez sur « Créer » ou sur  sous « Action ». **2**

Vous arrivez ensuite sur la page « SAISIE DE LA DECLARATION ». Les données vous concernant (identification, adresse) sont pré-remplies. Vous pouvez passer directement à la partie « Ajouter une pratique œnologique » **3**

**4 Lieu de réalisation :** au cas où vous disposeriez de plusieurs locaux, vous devez choisir le n° d'accises correspondant au lieu où l'enrichissement sera effectué. Dans le cas contraire, il n'y a rien à modifier.

**5 Liste des pratiques :** dans la liste des pratiques (accessible en cliquant sur les flèches), vous sélectionnez « Enrichissement »

**6 Procédés utilisés :** cocher selon le procédé utilisé « Saccharose » ou « MCR » (pour moûts concentrés rectifiés)

**7 Modalités de déclaration préalable :** comme par le passé, vous avez le choix entre une déclaration préalable globale ou au coup par coup avant chaque enrichissement. Vous cochez donc, selon le cas, « Valable pour toute la campagne d'enrichissement » ou « Valable pour le seul enrichissement déclaré ». Si vous avez choisi les déclarations au coup par coup, il vous faudra indiquer la date et l'heure de début de l'opération (la déclaration devra être renouvelée avant chaque opération). Nous vous conseillons de choisir la déclaration préalable unique qui est une vraie simplification.

N'oubliez pas de cliquer sur « ajouter » **8**

Une fois les champs saisis, la déclaration est à l'état de brouillon. N'oubliez pas de la valider en cliquant sur le bouton « Déposer »



## Attention !

La taxe sur les sucres a été supprimée par la loi de finances pour 2019. Désormais, les seules formalités restantes pour l'enrichissement sont la déclaration préalable de chaptalisation et la tenue du registre des sucres et liqueurs.

### La tenue du registre des sucres et liqueurs

L'enrichissement donne lieu à différentes écritures dans le registre des sucres et liqueurs :

- la constatation d'une entrée de sucres (ou de MCR\*) lors de l'achat ; ne pas oublier de mentionner le nom du fournisseur : écriture ① ;
- au moment de l'opération d'enrichissement, il convient de passer en sortie de volume de sucre (ou de MCR) utilisé. On indiquera, dans la colonne « chaptalisation », le volume des moûts chaptalisés, sans oublier de mentionner le numéro de cuve, la date, l'heure et le titre alcoométrique : écriture ②.

\* MCR : moûts concentrés rectifiés.



## SUCRES ET LIQUEURS - ENRICHISSEMENT

Date	NATURE DE L'OPÉRATION <small>déclaration ou titre de mouvement (avec son n°)</small> Fournisseur Chaptalisation : heure de l'opération Mentions diverses	Sucres (en kg)			MCR (en hl)			CHAPTALISATION					
		entrées	sorties	solde	entrées	sorties	solde	Vol. moûts chaptalisés	Titre alcoométrique		N° de cuve		
									Avant	Après	Avant	Après	
① jj/mm/aa	achat sucre fournisseur X	800											
② jj/mm/aa	10 h 30 chaptalisation		252	548				100	9,5	11	5	7	

### Enrichissement et augmentation de volume

L'enrichissement, ou chaptalisation, entraîne une augmentation de volume à raison de 0,66 hl pour 100 kg de sucre (voir report dans les registres page 13).

L'utilisation de MCR\* ne doit pas entraîner une augmentation de volume supérieure à celle qui aurait été obtenue avec le sucre. Un volume d'AOC doit donc être envoyé en distillerie. Pour une concentration de 844 g par litre, le volume à distiller est égal à 0,443 hl pour 1 hl de MCR.

\* MCR : moûts concentrés rectifiés.

## Rappel Gamm@

Depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2017, les viticulteurs qui réalisent au moins un DAA par an sont tenus de réaliser tous leurs titres de mouvement dans Gamm@ sur le site Prodouane. Cependant, pour la circulation des raisins en dehors du rayon de franchise (voir tableau page 11), le carnet de DSAC édité par le SGV peut toujours être utilisé (il n'y a pas besoin de valider le document, le carnet de DSAC étant agréé par les douanes).

Nous invitons donc les viticulteurs concernés à se reporter au guide pratique Gamm@. Quelques petits rappels cependant pour une vendange sans souci.

### Procédure de secours

La vendange est une période tendue: il faut penser à tout sur une durée réduite. Pas question de stresser au moment d'établir un titre de mouvement dans Gamm@ parce que « ça ne marche pas ». Une procédure de secours existe, mais elle ne peut être utilisée « à tort et à travers ».

On rappelle tout d'abord que le recours à la procédure de secours

consiste à utiliser des documents papiers identifiés comme « documents de secours ». Pour se faire, il convient de les avoir au préalable téléchargés et imprimés !

- En outre, vous ne pouvez utiliser GPS que vous si vous y êtes autorisé :
- en cas d'indisponibilité du service signalée sur le site de Prodou@ane (alerte rouge ou noire) à la rubrique « Météo des téléservices » ;
  - lorsqu'aucune alerte n'est signalée, en contactant le service d'assistance aux utilisateurs (Tél. : 09 70 28 01 00) ;
  - en cas de problème provenant de votre ordinateur ou d'une panne électrique, en contactant votre service douanier (voir « Contacts utiles » page 15).

Enfin, il ne faudra pas oublier de régulariser votre titre de mouvement dans Gamm@ dès que possible.

Nous vous invitons à vous reporter page 19 et suivantes du guide pratique Gamm@ ou à consulter les « pas à pas » des douanes sur [www.sgv-champagne.fr](http://www.sgv-champagne.fr)

## DAE ou DSA ?

TYPE DE MOUVEMENT	À UTILISER	COMMENTAIRES - MODALITÉS PRATIQUES
<b>TRANSPORT DES RAISINS DE LA VIGNE AU PRESSEUR</b> - À l'intérieur du rayon de franchise (vigne et presseur situés dans un même canton ou des cantons limitrophes) - Au-delà du rayon de franchise	Néant  DSA	Possibilité d'utiliser le carnet de DSAC édité par le SGV
<b>CIRCULATION DES MOÛTS DU CENTRE DE PRESSURAGE VERS :</b> - Un négociant ou une coopérative - Un récoltant livreur - Un champagnisateur à façon	DAE DSA DAE	Possibilité d'appliquer le régime des enlèvements à la propriété  Possibilité d'appliquer le régime des enlèvements à la propriété
<b>ACHAT DANS LA LIMITE DES 5 %</b>	DAE	La mention « achat 5 % » doit être portée sur le titre de mouvement Possibilité d'appliquer le régime des enlèvements à la propriété
<b>CIRCULATION DES REBÊCHES</b> Du presseur vers la distillerie  Reprise par les livreurs	DAE  DSA	Le DAE est global : il porte sur l'ensemble des rebêches livrées (il n'est pas nécessaire d'établir un DAE par livreur), mais la liste des livreurs doit lui être annexée. Possibilité d'appliquer le régime des enlèvements à la propriété (si le distillateur enlève les produits)
<b>ENVOI EN DISTILLERIE DES BOURBES ET LIES</b> - L'envoi ne comporte que des bourbes et lies - L'envoi comporte d'autres produits (ex.: rebêches)	DSA DAE	Dans le cas d'un enlèvement par le distillateur, possibilité d'appliquer le régime des enlèvements à la propriété

DSA : document simplifié d'accompagnement - DAE : document administratif électronique



### Régime des enlèvements à la propriété

Le titre de mouvement est établi par le destinataire des produits qui apparaît à la fois comme l'expéditeur et le destinataire des produits. Le véritable expéditeur n'intervient pas dans le procédé de validation et apurement du titre de mouvement.

Ex: M. Vigneron enlève des moûts chez M. Meunier dans le cadre d'un « achat 5 % ». Le DAE est établi par M. Vigneron et rempli de la façon suivante :

- expéditeur : M. Vigneron
- lieu d'expédition : locaux de M. Meunier
- destinataire : M. Vigneron
- lieu de livraison : locaux de M. Vigneron.

### TABLEAU RÉCAPITULATIF DES CATÉGORIES ET CODES PRODUITS

	Catégorie produit	Code produit
Moûts AOC (libres ou réserve) et dépassement du rendement annuel (ex DPLC*)	X000	20 09 69 90
Aignes	X001	23 08 00 19
Bourbes	X000	23 07 00 19
Lies	X000	23 07 00 19
Rebêches	W200	22 04 29 83
Raisins (désignés sous la dénomination « raisins frais »)	X001	08 06 10 90

\* (dépassements du rendement annuel).

# DÉCLARATION DE RÉCOLTE - CHAMPAGNE

La déclaration de récolte papier doit être déposée au CIVC

DR dématérialisée  
Les récoltants peuvent souscrire leur déclaration de récolte par internet sur le site du CIVC.

Copie conservée pour la recette locale des douanes et droits indirects

VENDANGE : \_\_\_\_\_  
Numéro E.V.V. : \_\_\_\_\_

## DÉCLARATION de RÉCOLTE

Nom : \_\_\_\_\_ Adresse : \_\_\_\_\_

Réserve individuelle (RI) : Vous déclarez :  kg/ha sur  kg/ha autorisés

En cas de modification de vos nom, adresse ou superficies, veuillez remplir ce cadre  
Nom : \_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_  
Nom de jeune fille de l'épouse : \_\_\_\_\_  
Adresse : \_\_\_\_\_  
E-mail : \_\_\_\_\_  
Superficies : en production : 1<sup>re</sup> feuille : \_\_\_\_\_ 2<sup>me</sup> feuille : \_\_\_\_\_

- déclare que la surface des vignes exploitées est la suivante :  
en production : \_\_\_\_\_ 1<sup>re</sup> feuille : \_\_\_\_\_ 2<sup>me</sup> feuille : \_\_\_\_\_

- déclare que le produit de sa récolte se répartit comme suit :  Je souscris une déclaration annexe relative aux quantités produites en coteaux champenois ou rosé des Riceys

DÉTAIL PAR MODE DE FAIRE VALOIR		Surface			Champagne			CIVC			Produit	
		HA	A	CA	kg vendus	kg conservés et RI	Total	(%)	kg conservés	(%)	kg	HL
CADRE I - PROPRIÉTÉ		0	22	12	2 212	88	2 300		442		0,34	
CADRE II - FERMAGE		10										
CADRE III - MÉTAYAGES ESPÈCES surface en métayage espèce dont les bailleurs (nom et adresse) sont :		1/3	0	30	0 06	120	3 126		213		0,46	
M. Fernand - 20 rue des vignes - Épernay												
TOTAL CADRES I + II + III		0	52	18	5 218	208	5 426		655		0,80	
CADRE IV - MÉTAYAGES NATURES surface en métayage nature dont les bailleurs sont :												
M. Albert		1/4	2	17	49	16 312	652	16 964	5 655	3 262	1 088	2,50
TOTAL CADRE IV		2	17	49	16 312	652	16 311	5 655	3 262	1 088	2,50	
TOTAL CADRES I + II + III + IV		2	69	67	50 622				4 350		3,30	
CADRE V - à remplir par le BAILLEUR dont les métayers sont :												
TOTAL CADRE V												

RECAPITULATIF DE LA RÉCOLTE		CHAMPAGNE									
Nom du pressoir	Lieu de stockage des quantités récoltées	Dénomination particulière	kg vendus	kg conservés	Réserve individuelle (RI)	Quantité totale récoltée		Dénomination du vin obtenu		Produit	
						kg de cuve	kg de cuve	HL	HL		
dupressoir sart	maison dupont maison durand	1 <sup>er</sup> cru	2 212	88	2 300	14,66	442	2,8	0,34		
			3 006	120	3 126	19,93	213	1,4	0,46		
DU belon eart	maison durand		16 312	652	16 964	108	3 262	20,8	2,50		
TOTAL			21 530	860	22 390		3 917	24,97	3,30		

RÉCOLTE EN DÉPASSEMENT DU RENDEMENT AUTORISÉ :  
Je m'engage à faire avant le 31 décembre \_\_\_\_\_ à la transformation en alcool \_\_\_\_\_ HL de vin déclarés ci-dessus en excédent du rendement autorisé en appellation.

Le \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ Signature : \_\_\_\_\_

26 307  
TOTAL GENERAL  
Date d'enregistrement en mairie : \_\_\_\_\_

**1** C'est votre niveau de réserve individuelle (RI) avant la vendange. Ce niveau est directement lié à votre surface en production pondérée par les parts bailleurs. Vous pouvez récolter de la réserve individuelle jusqu'à atteindre le plafond de celle-ci dans la limite des paramètres fixés à la vendange. Vous ne devez jamais modifier cette mention sans préalablement avoir pris contact avec le CIVC.

**2** Cadre à utiliser en cas de changement de nom, d'adresse postale ou électronique, ou de modification de superficies. Dans ce dernier cas, joindre obligatoirement une déclaration de modification de structure.

**3** La déclaration de récolte ne concerne que la production en appellation Champagne. En cas de production en appellation Coteaux champenois ou Rosé des Riceys,

il est nécessaire de déposer une déclaration annexe (disponible au CIVC) et de cocher cette case.

**4** Indiquer les surfaces exploitées dont vous êtes propriétaire et indiquer les quantités produites sur ces surfaces.

**5** Quantités vendues aux négociants et quantités vendues à un autre récoltant dans le cadre de la tolérance des 5%.

**6** Ensemble des quantités en appellation Champagne logées à la propriété, en coopérative, en collective de RI chez un ou plusieurs négociants, en champagnisation à façon individuelle ou en collective de champagnisation à façon.

**7** Inscrivez la somme des colonnes « quantités vendues » et « quantités conservées ».

**8** Quantités récoltées en dépassement du rendement autorisé. Ces quantités ne peuvent être vendues; elles sont toutes « conservées » qu'elles soient stockées à la propriété, en coopérative ou en collective chez un ou plusieurs négociants. Toutes les quantités figurant sur les carnets de pressoir doivent apparaître sur la déclaration de récolte, y compris les quantités déjà expédiées en distillerie.

**9** Le taux de rebêches est défini annuellement. Toutes les quantités figurant sur les carnets de pressoir doivent apparaître sur la déclaration de récolte, même si elles ont été envoyées en distillerie avant la souscription de la déclaration de récolte.

**10** Indiquer les surfaces que vous exploitez en **fermage** et les quantités produites sur ces surfaces. Ne pas indiquer le nom des propriétaires.

**11** Compléter le cadre à raison d'un bailleur par ligne. Indiquer le détail des surfaces que vous exploitez en **métayages espèces** et les noms des propriétaires des vignes, ainsi que le taux de partage.

En cas de changement de bailleur, rayer le nom erroné et indiquer le nom du nouveau propriétaire. Ventiler les quantités produites. Si vous exploitez des parcelles de plus de cinq bailleurs, joindre une annexe reprenant la structure de la déclaration de récolte.

**12** Indiquer le détail des surfaces que vous exploitez en **métayage nature**, indiquer les noms des propriétaires des vignes, la commune où ils déposent leur déclaration de récolte ainsi que le taux de partage. Ventiler les quantités produites. En cas de changement de bailleur, rayer le nom erroné et indiquer le nom et la commune de dépôt de la déclaration

de récolte du nouveau propriétaire. Si vous exploitez des parcelles de plus de huit bailleurs, joindre une annexe reprenant la structure de la déclaration de récolte.

**13** Indiquer les quantités vendues, conservées et mis en réserve individuelle et le total qui correspondent à la part du métayer.

**14** Indiquer la quantité totale produite en appellation Champagne (vendue et conservée) correspondant à la part du bailleur.

**15** Compléter le cadre, un métayer par ligne.

Indiquer le détail des surfaces dont vous êtes propriétaire et qui sont exploitées par un métayer dans le cadre d'un métayage nature. Indiquer le nom du métayer et le lieu de dépôt des déclarations ainsi que les taux de partage.

En cas de changement de métayer, rayer le nom erroné et indiquer le nom et la commune de dépôt de déclaration de récolte du nouveau preneur. Si le déclarant possède des

parcelles exploitées par plus de six métayers, joindre une annexe reprenant la structure de ce cadre.

**16** Répartition de la récolte par centre de pressurage. Indiquer le nom des centres de pressurage où vous avez livré du raisin et ventiler les quantités (vendues, conservées, RI, dépassement du rendement autorisé).

**17** Indiquer, pour chaque centre de pressurage, le lieu précis de stockage des quantités, qu'elles soient en coopérative (préciser le nom), chez vous (mentionner « à la propriété »), achetées par un négociant (préciser le nom) ou un autre récoltant dans le cadre de la tolérance des 5 % (préciser le nom). Si les quantités sont en champagnisation à façon chez un négociant, préciser s'il s'agit d'une champagnisation à façon collective (« CAF collective ») ou individuelle (« CAF individuelle »).

**18** Si vous souhaitez revendiquer une mention particulière telle que « Grand cru », le nom d'un cru ou d'un lieu-dit, etc., l'inscrire en préci-

sant la quantité exacte pour laquelle cette mention est revendiquée.

**19** Totaliser les quantités vendues issues de chacun des centres de pressurage. Indiquer le nom des négociants qui ont acheté ces quantités.

**20** Indiquer la quantité totale en appellation Champagne moins les quantités vendues et moins les quantités mises en réserve individuelle.

**21** Quantité mise en réserve individuelle. Elle est égale à : surface pondérée x (plafond de la RI - niveau de RI avant vendange) ou surface pondérée x le rendement défini dans les paramètres vendange si le niveau de RI est supérieur à la possibilité de mise en réserve pour la vendange concernée.

**22** Convertir en HL de moûts la quantité récoltée en appellation champagne (en distinguant la couleur). Si cette quantité est conservée chez vous, il convient d'indiquer le volume en HL de vins

(y compris l'enrichissement et après déduction des lies si elles ont été soutirées avant la date de souscription de votre déclaration : cf. volumes du registre de cave).

**23** Convertir en HL de moûts la quantité produite en dépassement de rendement autorisé.

Si cette quantité est conservée chez vous, il convient d'indiquer le volume en HL de vins (y compris l'enrichissement et après déduction des lies si elles ont été soutirées avant la date de souscription de votre déclaration).

**24** Volume de rebêches produit réparti par centre de pressurage et lieu de logement.

**25** Reporter le chiffre de la colonne dépassement du rendement autorisé, en hl.

## LE REPORT DE LA RÉCOLTE DANS LES REGISTRES

La récolte est reportée dans les registres en une seule fois à la date de la déclaration de récolte.

VINS AOC CHAMPAGNE						
Date	Références : déclaration ou titre de mouvement Bordereau de transaction Mentions diverses	AOC Champagne blanc titre				
		entrées				
		Volume décl. récolte (en hl)	lies au moins 1,5 % (à reporter dans les sous-produits sans AOC)	Volume tirable (en hl)		
<b>1</b> jj/mm/aa	déclaration de récolte	538,69	8,08	530,61		
<b>2</b> jj/mm/aa	chaptalisation - augm <sup>o</sup> - Vol.			9,24		
<b>3</b> jj/mm/aa	DAE n° XXX - achat 5 %			26,93		

AOC Champagne bloqués				
entrées				
Volume décl. récolte (en hl)	lies au moins 1,5 % (à reporter dans les sous-produits sans AOC)	Volume net (en hl)	sorties	
76,50	1,15	75,35		

SOUS PRODUITS ET VINS SANS APPELLATION									
Date	Déclaration ou titre de mouvement (lever son n°)	Lies		BVD		Rebêches		Dessalements de P.L.I.	
		entrée	sortie	entrée	sortie	entrée	sortie	entrée	sortie
<b>1</b> jj/mm/aa	déclaration de récolte	8,08				4,00		82,00	

### Partie « vins AOC Champagne en cercles »

Report de la déclaration de récolte : porter dans la colonne « volume décl. récolte » le nombre d'hectolitres obtenu, selon la formule de conversion suivante :

$$\frac{\text{nombre de kilos conservés (chez soi)} \times 1,02}{\dots}$$

160

Il convient de séparer les vins mis en réserve qualitative.

Nota : il convient désormais de séparer les vins blancs et les vins rouges.

Calcul des lies de soutirage : au moins 1,5 % du volume calculé précédemment. Reporter le chiffre dans la colonne « Lies », tant pour les vins libres que pour les vins bloqués.

Établissement du solde (volume décl. récolte - lies) et report dans la colonne volume tirable. Écriture **1**.

Report en entrée dans la colonne « volume tirable », de l'augmentation de volume procurée par le sucre, à raison de 0,66 hl pour 100 kg de sucre. Par exemple, pour 1 400 kg de sucres :  $(1\ 400 \times 0,66) / 100 = 9,24$  hl. Écriture **2**.

L'augmentation de volume liée à

l'enrichissement des « bloqués » peut être intégralement reportée en volume tirable.

### Partie « sous-produits et vins sans appellation »

Report des lies telles que calculées dans la partie vins AOC Champagne en cercles (voir ci-dessus).

Report des rebêches et des bourbes si elles n'ont pas été envoyées en distillerie avant l'établissement de la déclaration de récolte.

Report des excédents du rendement : sont reportées les quantités logées sur l'exploitation. Écriture **3**.

Nota : les chiffres de notre exemple sont sans relation avec ceux de la déclaration de récolte présentée ci-contre, et sans rapport avec les rendements (non-déterminés) de cette année.

### Traçabilité des revendications particulières

Toutes les revendications qui figureront sur l'étiquette doivent être inscrites dès la pesée et reportées sur le carnet de pressoir, la déclaration de récolte, les registres et la déclaration de tirage et de revendication.

## Les modifications d'acidité

L'acidification ou la désacidification donnent lieu à l'établissement de déclarations et à des écritures dans les registres.

### L'acidification

L'acidification est autorisée pour les vins AOC Champagne: elle est limitée à 1,5 gramme par litre exprimé en acide tartrique et peut être effectuée à l'aide d'acide tartrique ou, sur autorisation communautaire, d'acide malique.

### La désacidification

La désacidification peut s'effectuer à l'aide d'acide tartrate neutre de potassium, de bicarbonate de potassium ou carbonate de calcium et est limitée à un gramme par litre exprimé en acide tartrique.

L'acidification est la désacidification s'excluent mutuellement.

### Formalités

Les modifications d'acidité font l'objet d'une **déclaration** obligatoirement dématérialisée (dans l'application OENO sur ProDouane), au plus tard le deuxième jour suivant le déroulement de la première opération.

**Nota :** pour accéder à la téléprocédure «CENO», vous devez avoir créé un compte sur le site ProDou@ne et avoir été habilité par les douanes à l'utilisation de cette téléprocédure.

### Comment faire ?

Vous devez déjà accéder à votre compte ProDou@ne en tapant votre identifiant et votre mot de passe. Puis dans le menu à gauche de l'écran, vous cliquez sur CENO. Vous arrivez sur la page «DOSSIER OPÉRATEUR». Vous choisissez la campagne (2021-2022) et vous validez. **1** Ensuite vous cliquez sur « Créer  » ou sur sous «Action». **2**

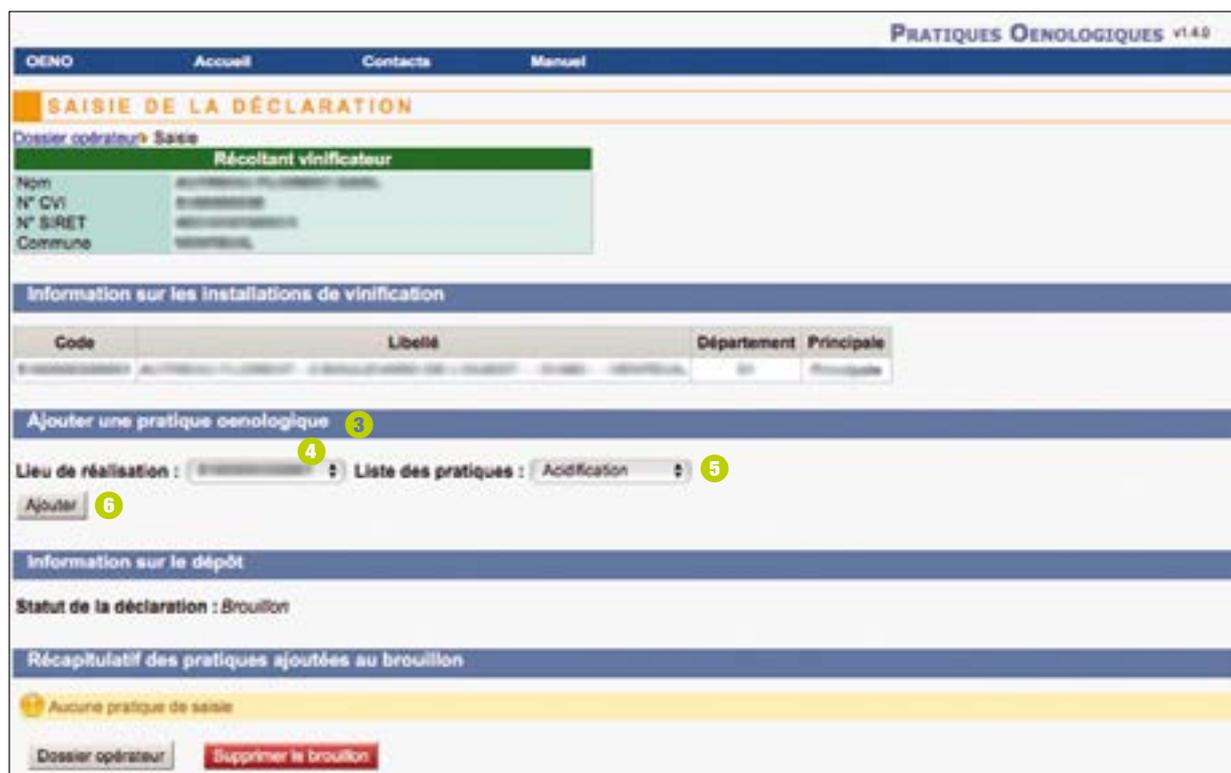


Vous arrivez sur la page « SAISIE DE LA DECLARATION ». Les données vous concernant (identification, adresse) sont préremplies. Vous pouvez passer directement à la partie « Ajouter une pratique œnologique » **3**.

**4 Lieu de réalisation :** au cas où vous disposeriez de plusieurs locaux, vous devez choisir le n° d'accises correspondant au lieu où l'opération sera réalisée. Dans le cas contraire, il n'y a rien à modifier.

**5 Liste des pratiques :** dans la liste des pratiques (accessible en cliquant sur les flèches), vous sélectionnez « Acidification » ou « Désacidification », puis vous cliquez sur AJOUTER **6**.

Une fois les champs saisis, la déclaration est à l'état de brouillon. N'oubliez pas de la valider en cliquant sur le bouton « Déposer ».



Il convient en outre de servir le **registre des modifications d'acidité** au fur et à mesure des opérations :

- En entrée, sont mentionnées les quantités d'acidifiant ou de désacidifiant achetées ainsi que le nom du fournisseur (écriture ①)
- Au moment de l'opération, on indiquera la quantité

de produit mis en œuvre, le volume des vins traités et l'appellation (uniquement Champagne) : ②

#### Attention

**Pour la DGCCRF, l'acidification doit se faire sur des vins clairs et non sur des moûts.**

### Nota

En cas de circulation de vins acidifiés ou désacidifiés, la mention de l'opération devra être portée sur le titre de mouvement.

REGISTRE DES MODIFICATIONS DE L'ACIDITE

Date	Nature du produit	Entrées		Utilisations		
		Fournisseur	Quantité (kg)	Quantités mises en œuvre	Volume des vins traités	Appellation
① jj/mm/aa	acide tartrique	société Épernay	150			
② jj/mm/aa	acide tartrique			80	538,69	champagne

## L'utilisation de charbons oenologiques pour le détachage des moûts

### Dose limite d'emploi

La dose limite d'emploi des charbons activés est fixée à 100 g/hl.

### Le registre des utilisations de charbons

Un registre d'entrées-sorties des charbons doit être rempli au fur et à mesure des achats et des utilisations. L'utilisateur mentionnera dans ce registre les achats de charbon ① et indiquera en sortie les quantités utilisées ainsi que le volume des vins traités ②.

Date	Nature du produit	Entrées		Utilisations		
		Fournisseurs	Quantité (kg)	Quantité (kg)	Volume des vins traités (hl)	Appellation
① jj/mm/aa	charbon	société X E	0,2			
② jj/mm/aa	charbon			0,1	10	champagne

## Vinification

Volumes résultant d'exigences techniques particulières

Les volumes générés par les opérations de vinification ne peuvent excéder 1%. Ils sont mentionnés dans les registres à la fin des opérations de vinification et envoyés en distillerie avant le 15 décembre de l'année qui suit celle de la récolte.

## CONTACTS

### LES ORGANISMES VITICOLES

#### INAO

43 ter, rue des Forges, 51200 Epernay  
Mail : inao-epernay@inao.gouv.fr  
Tél. : 03 26 55 95 00

#### CIVC, service vignoble et récolte

5 rue Henri Martin, 51200 Epernay  
Tél. : 03 26 51 19 30  
Mail : vignoble@civc.fr

#### SGV

17 avenue de Champagne,  
CS 90176, 51205 Epernay Cedex  
Tél. : 03 26 59 55 00

#### SGV Bar-sur-Seine

69 Grande rue de la Résistance,  
10110 Bar-sur-Seine  
Tél. : 03 25 29 85 80

#### SGV Château-Thierry

1 avenue de l'Europe,  
02400 Château-Thierry  
Tél. : 03 26 59 85 30

#### AIDAC

8 rue du Pré Bréda,  
ZI Mardeuil, 51200 Epernay  
Tél. : 03 26 54 07 58

#### LES FRAUDES

##### DIRECCTE 51

Pôle C, 21 Bd Léon Blum, BP 26,  
51005 Châlons-en-Champagne  
Cedex  
Tél. : 03 26 66 29 65

#### LES SERVICES DOUANIERS

**Reims, bureau des douanes**  
5 rue Marie Marvingt - CS 4001  
51688 Reims Cedex 2  
Tél. : 09 70 27 80 50

#### // AUBE

**La Chapelle Saint-Luc, bureau des douanes**  
6 rue Antoine Lumière - BP 55  
10600 La Chapelle-Saint-Luc  
Tél. : 09 70 27 80 50

#### // CHAMPAGNE-ARDENNE

##### Direction régionale des douanes

110 rue du Jard, CS 70034, 51723 Reims Cedex  
Tél. : 09 70 27 80 00

#### // SERVICE VITICULTURE

##### Epernay

109-111 avenue Jean-Jaurès,  
BP 520, 51331 Epernay.  
Tél. : 09 70 27 81 01 ou 09 70 27 81 15

Mail : viti-epernay@douane.finances.gouv.fr

##### Bar-sur-Seine

27 rue du 14 juillet, BP 4, 10110 Bar-sur-Seine  
mail : viti-bar-sur-seine@douane.finances.gouv.fr

Tél. : 09 70 27 80 97

## URGENCES

Police/Gendarmerie : 17  
Pompiers : 18  
Samu : 15  
Pharmacie de garde : 3237  
Centre anti-poison : 03 26 06 07 08  
SNCF : 3635



**Syndicat Général  
des Vignerons  
de la Champagne**

**les GUIDES DU SGV** | septembre 2021

17 avenue de Champagne - CS 90176 - 51205 Epernay Cedex - 03 26 59 55 00 - [www.sgv-champagne.fr](http://www.sgv-champagne.fr)

Directeur de la publication : Maxime Toubart - Rédacteur : Olivia Soyer - Conception : La Champagne Viticole

