

Les règles pour l'enrichissement

Les arrêtés de la Préfecture de Région Occitanie publiés le vendredi 9 septembre dernier, pour le département du Gers, et l'arrêté de la Préfecture de Région Nouvelle Aquitaine publié le mardi 13 septembre, pour les zones du vignoble situées dans les départements des Landes et du Lot-et-Garonne, délivrent les autorisations permettant :

- **D'enrichir les raisins et moûts de la vendange 2016 jusqu'à + 1.5 % vol. sur tous les produits (IGP Côtes de Gascogne, Gers, Comté Tolosan, Landes et Agenais de la zone Gascogne et vin sans IG de la zone Gascogne) et toutes couleurs (blanc, rosé et rouge).**

- **D'avoir recours à la chaptalisation (= sucrage à sec).**

La chaptalisation est possible sur tous produits (raisins frais, moût, moût partiellement fermenté et vin nouveau encore en fermentation).

Les autres techniques par concentration partielle (froid pour le vin, osmose inverse pour le moût de raisin non fermenté) ou enrichissement par MC/MCR (sur tous produits) sont toujours autorisées.

La pratique de l'enrichissement peut être mise en oeuvre, à condition d'avoir fait la déclaration préalable, au moins 48 h avant la première opération, auprès de la DGDDI ou sur le serveur pro.douane.gouv.fr, téléprocédure « OENO » (*conseil : cocher toutes les pratiques « saccharose », « MCR »... car une fois la déclaration faite, vous ne pouvez plus la modifier*).

Les règles restent les mêmes :

- **respect d'un titre alcoométrique total maximum après enrichissement (acquis + potentiel) de 12,5 % vol.**



(Photographie Jean-Bernard Laffitte)

- augmentation maximale de volume dans le cadre de l'utilisation de MC/MCR : + 6,5 %.

Concernant l'enregistrement de cette pratique, **un même registre de manipulation** peut être utilisé à condition que la nature du produit utilisé soit précisée à chaque opération. Vous devez tenir compte de l'augmentation de volume (sucre : voir ci-après, MCR = quantité rajoutée). Chaque produit (MCR et sucres) doit être enregistré sur **des registres de détention distincts**. La Fédération des Vignerons Indépendants propose à ses adhérents des registres en bonne et due forme.

Le registre de manipulation doit également être tenu dans le cas de l'utilisation d'un osmoseur.

L'enrichissement d'une cuve par adjonction combinée de MCR et de saccharose est possible (dans la limite des + 1,5 % vol. au total bien sûr).

Vous trouverez ci-après le lien vers la **fiche pratique** élaborée par l'IFV Sud-Ouest.

<http://www.vignevin-sudouest.com/publications/fiches-pratiques/enrichissement-techniques-additives.php>

Elle contient **un outil d'aide au calcul** des quantités de sucres ou de MC/MCR à apporter.

A noter :

- La limitation de la quantité de sucre à 250 kg par hectare, fixée auparavant par l'article 422 du Code Général des Impôts, est inapplicable car contraire à la réglementation européenne. **En conséquence, vous pouvez enrichir votre production de vins IGP et VSIG de + 1.5 % vol. avec du sucre sans tenir compte de cette restriction.**

- Selon le même article du code général des impôts, **le sucre utilisé est soumis à une taxe de 130 euros la tonne** soit 13 euros par quintal à acquitter à la DGD-DI chaque mois. Les quantités mise en oeuvre doivent être déclarées sur la DRM (*Cadre C de la DRM des Vins du Sud-Ouest ; attention de bien exprimer la quantité en quintaux*). Le résultat du calcul de cette taxe est à arrondir à l'euro le plus proche.

Enfin, pour les vins qui ont été enrichis, **le code « 1 » doit être porté sur le document d'accompagnement du vin** (*entre parenthèses, à la suite de l'indication de la zone viticole C1a*).