



Décision administrative n° 01-120 du 01/08/01



Texte N° 01-120 - F3 - (R-B. 322)
Organisation du marché du vin. Distillation obligatoire des sous-produits de la vinification

DA reprise au BOD n°6525

<p><i>Bulletin officiel des douanes</i></p> <p>CONTRIBUTIONS INDIRECTES</p> <p>— —</p> <p>ORGANISATION DU MARCHÉ DU VIN</p> <p>— —</p> <p>DISTILLATION OBLIGATOIRE DES SOUS-PRODUITS DE LA VINIFICATION</p>	<p>BOD n° 6525</p> <p>du 8 août 2001</p> <p>texte n° 01-120</p> <p>nature du texte : DA</p> <p>du 1^{er} août 2001</p> <p>classement : R-B.3.2.2</p> <p>RP :</p> <p>bureau : F/3</p> <p>nombre de pages : 30</p> <p>diffusion :</p> <p>NOR : BUD D 01 00 120 S</p> <p>mots-clés : distillation obligatoire article 27 du R(CE) 1493/99</p>
<p>Date d'entrée en vigueur du texte : Immédiate</p> <p>Date de caducité du texte :</p> <p>Références :</p> <p>- Article 27 du R(CE) n° 1493/99</p> <p>- Titre III du R (C.E.) n° 1623/00</p> <p>Texte abrogé : DA n° 96-025 du 9 janvier 1996 (<i>BOD</i> n°6053 du 22 janvier 1996)</p> <p>Texte modifié :</p>	

I - ECONOMIE GENERALE DE LA REGLEMENTATION

11. Champ d'application

111. Principes

1111. Personnes assujetties aux prestations viniques

1112. Caractéristiques des sous-produits à livrer en distillerie

112. Dérogations

1121. Vins mousseux de type aromatique

1122. Volume de la production

1123. Nature de la production

1124. Retrait sous contrôle

12. Assiette et taux des prestations viniques

121. Assiette des prestations viniques

1211. Vins

1212. Moûts de raisin

1213. Moûts de raisin concentrés, rectifiés ou non

122. Taux des prestations viniques

1221. Elaboration de vin

12211. Taux normal

[12212. Taux réduits](#)

[12213. Cas particulier](#)

[1222. Elaboration de produits viti-vinicoles autres que le vin.](#)

13. Détermination de la quotité d'alcool pur à fournir par les assujettis

Titre alcoométrique minimal forfaitaire de zone à prendre en considération.

II - REGIME DE LA DISTILLATION DE DROIT COMMUN

21. Produits à mettre en oeuvre. Dates limites de livraison

[211. Produits à mettre en oeuvre](#)

[2111. Produits issus de la vinification](#)

[2112. Produits issus d'opérations de transformation autres que la vinification](#)

[212. Dates limites de livraison](#)

22. Dates limites de distillation. Produits à obtenir. Agrément des distillateurs

[221. Dates limites de distillation](#)

[222. Produits à obtenir](#)

[223. Agrément des distillateurs](#)

23. Circulation des sous-produits

24. Obligations des distillateurs

[241. Etats de mises en oeuvre \(vins et lies\)](#)

[242. Listes d'applications nominatives \(marcs\)](#)

[243. Relevés mensuels des quantités de matières premières distillées](#)

25. Productions apurant l'obligation de prestations viniques :

[251. Production d'alcool neutre ou d'alcool brut ;](#)

[252. Production d'eaux-de-vie de marcs ou de vins ;](#)

[2521. Eaux-de-vie de marc de raisin à appellation réglementée](#)

[2522. Eaux-de-vie de vin à appellation d'origine contrôlée ou réglementée](#)

[253. Cas particuliers.](#)

[2531. Opérations de concentration postérieures à la déclaration de récolte](#)

[2532. Distillation dans un autre Etat membre](#)

[2533. Livraison à une vinaigrerie](#)

[2534. Livraison de vin à un élaborateur de vin viné](#)

III - REGLEMENT FINANCIER DES OPERATIONS DE DISTILLATION

IV - REGIME DE DISTILLATION DE VINS VINES ; AIDE A L'ELABORATION DES VINS VINES

41. Elaborateur de vin viné

42. Définition du vin viné

43. Destination

44. obligation de l'élaborateur

[441. Délais](#)

[442. Souscription des contrats](#)

[443. Opérations de vinage](#)

[444. Relevé mensuel des quantités de vins vinés](#)

V - SANCTIONS DU DEFAUT DE LIVRAISON DES PRESTATIONS VINIQUES

51. Sanctions communautaires

52. Sanctions nationales

[I. Définitions](#)

[II. Caractéristiques moyennes des sous-produits de la vinification](#)

[III. Types d'alcool pouvant être produits dans le cadre de la distillation obligatoire des sous-produits de la vinification](#)

[IV. Définition de l'alcool neutre : R \(CEE\) n° 1623/00](#)

[V. Etat de mises en oeuvre en distillerie : libre disposition](#)

[VI. Liste d'application nominative : libre disposition](#)

[VII. Etat de mises en oeuvre en distillerie : livraison des alcools à l'ONIVINS](#)

[VIII. Liste d'application nominative : livraison des alcools à l'ONIVINS](#)

[IX. Relevé des quantités de matières premières distillées](#)

[X. Relevé des quantités de vins vinés](#)

[XI. Tableau des taux de prestations viniques et des quotités d'alcool pur à livrer, au minimum](#)

La distillation obligatoire des sous-produits de la vinification est actuellement régie à titre général par une série de dispositions communautaires :

- règlement de base (C.E.) n° 1493/99 article 27 du Conseil du 17 mai 1999,

- règlement (C.E.) n° 1623/00 de la Commission du 25 juillet 2000, fixant les modalités d'application en ce qui concerne les mécanismes de marché : Titre III-

Les prestations viniques ont pour objet principal d'éviter le surpressurage des raisins et le pressurage des lies ; cet objectif qualitatif doit être atteint par l'obligation qui est faite aux viticulteurs de livrer en distillerie tous les sous-produits de la vinification. En effet, de la distillation de ces marcs et de ces lies, doit être obtenu un volume d'alcool tel, que toute tentative de surpressurage soit découragée.

* *

*

I - ECONOMIE GENERALE DE LA REGLEMENTATION

11. Champ d'application

111. Principes

1111. Personnes assujetties aux prestations viniques

Toute personne physique ou morale ou groupement de personnes ayant procédé à une vinification, est tenu de livrer à la distillation **la totalité** des sous-produits (marcs et lies) issus de cette vinification à un distillateur agréé et, **le cas échéant, des vins de sa propre production** à un distillateur ou à un élaborateur agréé de vin viné.

Cette obligation, de portée générale, vise tous les producteurs de vins (vins de table, V.Q.P.R.D., vins destinés à l'élaboration de vins mousseux, vins de liqueur, vins doux naturels et autres vins), qu'ils commercialisent ou qu'ils réservent leur production à leur consommation familiale, qu'ils soient producteurs individuels ou caves coopératives, acheteurs de vendanges, de moûts de raisin ou de moûts de raisin partiellement fermentés.

Elle s'applique également aux élaborateurs de moûts de raisin frais mutés à l'alcool (mistelles), de moûts de raisin concentrés, de jus de raisin, de jus de raisins concentrés dans la mesure où les élaborateurs détient des sous-produits issus de cette transformation.

Il convient de préciser certaines définitions :

* *Vinification* : Transformation en vin, par la fermentation alcoolique, totale ou partielle de raisins frais, foulés ou non, de moûts de raisin, de moûts de raisin concentrés, de moûts de raisin partiellement fermentés, de jus de raisins, de jus de raisins concentrés ou de vin nouveau encore en fermentation.

* *Producteur* : Toute personne, physique ou morale, ou groupement de ces personnes ayant produit du vin à partir de raisins frais, de moût de raisin ou de moût de raisin partiellement fermenté obtenus par eux-mêmes (viticulteurs, cave coopérative) ou achetés (négociants vinificateurs).

* *Distillateur* : Toute personne, physique ou morale, ou groupement de ces personnes qui est agréé pour distiller des vins, des vins vinés, des sous-produits de la vinification ou de toute autre transformation de raisins.

* *Elaborateur de vin viné* : Toute personne physique ou morale, ou groupement de ces personnes, à l'exception du distillateur, qui est agréé pour transformer le vin en vin viné.

* *Organisme d'intervention compétent* : Pour la réception et l'agrément des contrats ou des déclarations de livraison à la distillation, ainsi que des contrats de livraison à l'élaboration de vins vinés pour le versement de l'aide à l'élaborateur de vin viné : Office National Interprofessionnel des Vins (ONIVINS), ZI, 17, avenue de la Ballastière, BP 231, 33505 LIBOURNE CEDEX.

* *Marcs de raisins* : résidu de pressurage des raisins frais ou non.

* *Lies de vin* : résidu se déposant dans les récipients contenant du vin après la fermentation ou lors du stockage ou après traitement autorisé, ainsi que le résidu obtenu de la filtration et de la centrifugation de ce produit.

Sont également considérés comme lies de vin :

- le résidu se déposant dans les récipients contenant du moût de raisin lors du stockage ou après traitement autorisé ;

- le résidu obtenu lors de la filtration ou de la centrifugation de ce produit.

1112. Caractéristiques des sous-produits à livrer en distillerie

Les viticulteurs doivent livrer en distillerie **la totalité** des sous-produits issus de la vinification : il s'agit donc de livrer les lies, les marcs, les bourbes et éventuellement de compléter cette livraison avec du vin de sa propre production si la totalité des sous-produits livrés n'a pas permis d'apurer l'obligation qui leur a été notifiée. **Les viticulteurs apurant leurs prestations viniques en ne livrant que des marcs se trouvent donc en infraction avec la réglementation.** Afin de maintenir les frais de distillation dans des limites acceptables, les caractéristiques moyennes que doivent présenter les sous-produits de la vinification lors de leur livraison en distillerie sont repris en annexe II. Le contrôle des caractéristiques des produits livrés à la

distillation, notamment la quantité, la couleur et le titre alcoométrique, est effectué, par sondage, lors de l'entrée des produits en distillerie, sur la base du titre de mouvement sous couvert duquel le transport est effectué.

Lorsque ces caractéristiques minimales ne sont pas atteintes, les marcs et lies peuvent être éliminés par destruction sous contrôle (cf. 1124).

112. Dérogations

1121. Vins mousseux de type aromatique

Les producteurs de vins mousseux de qualité du type aromatique, qui ont élaboré ces vins à partir de moûts de raisin ou de moûts de raisin partiellement fermentés achetés et ayant subi des traitements de stabilisation pour éliminer les lies, ne sont pas soumis aux prestations viniques.

1122. Volume de la production

Les producteurs n'ayant pas procédé à la vinification ou à toute autre transformation de raisins dans des installations coopératives et qui, au cours de la campagne viticole en question, n'obtiennent pas une quantité de vin ou de moûts supérieure à 25 hectolitres ne sont pas soumis à l'obligation de distillation.

Cas particulier des viticulteurs vinifiant pour partie en cave coopérative ou ayant vendu une partie de leur récolte en vendanges fraîches, et vinifiant pour partie dans leurs chais personnels : ces viticulteurs ne sont tenus de fournir des prestations viniques que sur la partie de leur récolte vinifiée dans leurs chais personnels. Ils sont considérés comme des viticulteurs individuels pour cette partie seulement de leur production.

1123. Nature de la production

Lorsque les livraisons de marcs et de lies sont insuffisantes, il est rappelé qu'il y a lieu d'exclure du calcul des quantités de vin à livrer aux fins d'apurement des prestations viniques les quantités de vin effectivement livrées au titre des distillations obligatoires prévues à l'article 28 du règlement (CEE) n° 1493/99.

1124. Retrait sous contrôle

Les producteurs établis dans des aires de production où la distillation des sous-produits de la vinification représente une charge disproportionnée peuvent être autorisés à se libérer de cette obligation par le retrait de ces sous-produits, sous contrôle des agents du service de la viticulture.

La teneur minimale moyenne en alcool pur des sous-produits à retirer est fixée à :

- pour les marcs de raisins :

. 2,1 litres pour 100 kg dans le cas des V.Q.P.R.D. blancs ;

. 3 litres pour 100 kg dans les autres cas.

- pour les lies de vin :

. 3,5 litres pour 100 kg dans le cas des V.Q.P.R.D. blancs ;

. 5 litres pour 100 kg dans les autres cas.

Les lies livrées à la distillation doivent alors présenter les caractéristiques suivantes : 3 litres d'alcool pur pour 100 kg et 45 % d'humidité.

Les sous-produits doivent être retirés sans délai et au plus tard à la fin de la campagne au cours de laquelle ils ont été obtenus. Le retrait, avec indication des quantités estimées, est soit inscrit dans les registres établis en application de l'article 70 du règlement (CEE) n° 1493/99, soit certifié par l'autorité compétente.

Pour la France, le retrait sous contrôle des sous-produits de la vinification est actuellement autorisé :

- d'une part, dans les départements de la Haute-Corse et de la Corse-du-Sud, en raison de l'absence d'ateliers de distillation et du coût que représenterait le transport des sous-produits sur le continent ;

- d'autre part, dans certaines régions viticoles excentrées, à faible production et/ou dont les équipements vétustes et inadaptés des ateliers de distillation existants ne permettent pas aux producteurs de faire distiller leurs sous-produits dans des conditions économiques satisfaisantes.

La destruction sous contrôle est une opération individuelle, fondée sur une demande écrite préalable du viticulteur auprès des services de la viticulture. Cette demande de destruction est transmise à la direction générale, Bureau F/3, qui la soumet pour avis et autorisation au ministère de l'agriculture et de la pêche, seul compétent pour accorder l'autorisation des retraits sous contrôle. La destruction des sous-produits devra intervenir en présence du service des douanes qui s'assurera que ceux-ci sont suffisamment riches et n'ont pas été ni centrifugés ni surpressurés.

Les sous-produits obtenus aux vendanges doivent être rendus inutilisables **avant la fin de la campagne en cours, soit avant le 31 juillet**.

12. Assiette et taux des prestations viniques

121. Assiette des prestations viniques

Entrent dans l'assiette des prestations viniques les quantités de vins et de moûts de raisins énoncées à la déclaration de récolte souscrite par chaque exploitation.

L'assujettissement aux prestations viniques étant lié à la notion de raisins transformés, quelle que soit la nature du produit obtenu, il convient de retenir pour l'assiette de ces prestations, **la totalité de la production déclarée - vins et moûts à l'exclusion des vendanges fraîches expédiées en l'état**, sous réserve des précisions suivantes :

1211. Vins

Les quantités de vin produites s'entendent déduction faite des quantités disparues au cours des opérations de concentration thermique effectuées, avant la date du dépôt des déclarations de récolte, en vue de l'enrichissement des propres vendanges du producteur.

En outre, les quantités disparues à l'occasion des opérations de concentration par le froid ou congélation, ainsi que celles résultant éventuellement de concentration thermique pratiquées après la déclaration de récolte, peuvent également être déduites de l'assiette des prestations, sur présentation de la justification par le viticulteur.

En ce qui concerne les vins doux naturels et les vins de liqueur, il convient de retenir la quantité de moût, avant toute adjonction d'alcool de mutage.

1212. Moûts de raisin

Le producteur de moûts de raisin conservés à la propriété, en l'état ou après mutage, c'est-à-dire non encore transformés à la date du dépôt de la déclaration de récolte, est assujéti aux prestations viniques au taux applicable aux marcs. Au moment de l'utilisation, les moûts seront assujéti au taux de prestations viniques (lies) correspondant à la destination donnée à ces produits :

- vinification : cf. ci-après 1221 (élaboration de vin) ;

- transformation autre que la vinification (moûts de raisin concentrés, moûts de raisin concentrés rectifiés, jus de raisins, jus de raisins concentrés, confitures, produits alimentaires ou pharmaceutiques, etc...) : cf. ci-après 1222 (élaboration de produits viti-vinicoles autres que le vin).

1213. Moûts de raisin concentrés, rectifiés ou non

Le producteur de moûts de raisin concentrés est assujéti aux prestations viniques au taux applicable aux marcs. Au moment de l'utilisation, les moûts concentrés seront assujéti au taux de prestations viniques au taux correspondant à la destination donnée à ces produits :

- élaboration de vin : cf. ci-après 1221.

- élaboration de produits viti-vinicoles autres que le vin : cf. ci-après 1222.

122. Taux des prestation viniques

1221. Elaboration de vin

12211. Taux normal

La réglementation communautaire opère une distinction selon que le vin est obtenu par le producteur de raisins (vinification directe) ou par l'acheteur de moûts de raisin (négociants - vinificateurs).

La quantité d'alcool contenue dans les sous-produits, par rapport au volume d'alcool contenu dans le vin produit, doit au moins être égale à :

- 10 % lorsque le vin a été obtenu par vinification directe des raisins frais. Ce taux normal correspond à la totalité des sous-produits (**marcs et lies**) livrés à la distillation ;

- 5 % lorsque le vin a été obtenu par vinification de moûts de raisin, de moûts de raisin partiellement fermentés, ou de vin nouveau encore en fermentation. Ce taux, auquel sont assujéti les négociants-vinificateurs, correspond aux lies résultant de la fermentation.

Cependant, ce taux peut être inférieur à 5 % dans les cas techniquement justifié (filtration des lies par exemple).

Pour les marcs qu'ils ont conservés, les producteurs sont assujéti aux prestations au taux de 5 % qui correspond à la différence entre le taux plein (10 %) et le taux applicable à l'acheteur de moûts (5 %) sauf dans les cas techniquement justifiés.

L'appréciation de volume d'alcool contenu dans le vin est effectuée sur la base du titre alcoométrique volumique naturel minimal forfaitaire établi pour chaque campagne viticole dans chacune des zones viticoles.

Attention appelée :

L'application de ce taux permet de déterminer une obligation minimale à la charge du producteur, ce dernier étant bien entendu tenu de livrer la totalité de ses sous-produits.

12212. Taux réduits

Le taux d'assujétissement aux prestations viniques est ramené à :

- 5 %, pour les producteurs qui livrent leurs marcs à la fabrication d'oenocyanine (ce taux correspond en fait au taux applicable aux lies conservées) ;

- 7 %, pour les producteurs de V.Q.P.R.D. blancs (A.O.C. et V.D.Q.S.), pour la partie de leur récolte qui est susceptible de bénéficier de cette mention.

Nota : Dans le cas des VQPRD blancs, si la vinification n'est pas assurée par le producteur de raisins lui-même, la charge des prestations viniques est répartie entre ce producteur et le vinificateur de la manière suivante :

- 2 %, pour le producteur (taux correspondant aux marcs) ;

- 5 %, pour le vinificateur (taux correspondant aux lies) sauf dans les cas techniquement justifiés.

12213. Cas particuliers :

- Refus de classement ou déclassement des vins blancs à appellation d'origine :

Le taux normal de 10 % s'applique aux quantités de vin qui, ayant fait l'objet d'une revendication d'appellation dans la récolte, font ultérieurement l'objet :

. soit d'un refus de classement à l'issue des examens analytique et organoleptique ;

. soit un déclassement au stade de la production ;

Les notifications des quotités d'alcool à livrer au titre des prestations viniques étant, en principe, adressées avant qu'interviennent ces décisions définitives de classement, les compléments éventuels de livraison doivent donner lieu à l'envoi d'une notification rectificative.

1222. Elaboration de produits viti-vinicoles autres que le vin

Ces produits sont uniformément soumis aux prestations viniques au taux de 5 % correspondant au taux applicable aux marcs.

13. Détermination de la quotité d'alcool pur à fournir par les assujéti

Après avoir déterminé, pour chaque assujéti, le(s) volume(s) de la production imposable(s) en fonction du (des) taux prévu(s) par la réglementation, il suffit d'appliquer à ce(s) volume(s) la formule suivante :

$$Q = \frac{V \times T1 \times T2}{100}$$

V : Volume de production imposable ;

T1 : Taux d'assujétissement applicable ;

T2 : Titre alcoométrique volumique naturel minimal

forfaitaire de zone,

pour obtenir en litres d'alcool pur, la quantité minimale d'alcool à fournir par hectolitre de vin ou moût produit par l'intéressé au titre de la récolte.

Voir à cet égard le tableau en annexe XI.

Titre alcoométrique minimal forfaitaire de zone à prendre en considération.

Pour la détermination du volume d'alcool naturellement contenu dans les produits mis en oeuvre au titre de la distillation obligatoire des sous-produits de la vinification, le titre alcoométrique volumique à prendre en considération est fixé aux taux suivants : (Règlement (CE) n° 1493/99 article 46) ;

- 8,5 % volumique pour la zone B ;
- 9,0 % volumique pour la zone CI ;
- 9,5 % volumique pour la zone CII ;
- 10,0 % volumique pour la zone CIII.

II - REGIME DE LA DISTILLATION DE DROIT COMMUN

21. Produits à mettre en oeuvre - date limite de livraison

211. Produits à mettre en oeuvre

2111 Produits issus de la vinification

Les alcools viniques de prestation doivent résulter, en premier lieu de la distillation de la totalité des déchets de vinification (marcs de raisins, lies de vin). En cas d'insuffisance, les prestataires sont tenus de se libérer de leur obligation en faisant distiller du vin de leur propre production, le prix d'achat de ce vin étant fixé au même niveau que celui des sous-produits.

Le complément en vin ne peut pas conduire à une livraison supérieure à 102 % des obligations au titre de la présente distillation.

2112. Produits issus d'opérations de transformation autres que la vinification

La totalité des sous-produits correspondants (marcs) doit être livrée en distillerie.

Il est précisé que les élaborateurs de jus de raisins doivent être assujettis aux prestations viniques dans le seul cas où ils mettent directement en oeuvre des raisins frais.

S'ils mettent en oeuvre des moûts de raisin concentrés, rectifiés ou non, l'obligation incombe au producteur (cf.1213).

212. Date limite de livraison

La date limite de livraison à la distillation des marcs, des lies et éventuellement du vin est fixée au **15 juillet** de la campagne en cause.

Les mesures de contrainte et les sanctions prévues par les réglementations communautaire et nationale seront appliquées aux prestataires qui ne se seraient pas libérés de la totalité de leur obligation.

Toutefois, les producteurs qui auront livré, avant le **15 juillet**, 90 % au moins des quantités d'alcool dues au titre des prestations viniques, pourront satisfaire à leur obligation en fournissant, au plus tard le **31 août** suivant la campagne, le reliquat des quantités dues.

Dans ce cas, l'obligation est considérée comme remplie et le producteur peut bénéficier des aides accordées au cours de la campagne suivante. En revanche, le prix d'achat des quantités résiduelles est diminué de l'aide accordée par le F.E.O.G.A..

Lorsque le vinage des vins est possible, l'obligation est satisfaite par la livraison des vins à un élaborateur de vin viné au plus tard le **15 juin** de la campagne en cause.

22. Dates limites de distillation ; produits à obtenir ; agrément des distillateurs

221. Dates limites de distillation

La date limite de distillation est fixée au **31 juillet** de la campagne en cause pour les prestations viniques y compris pour les vins vinés. Pour les quantités résiduelles, la date limite de distillation est fixée au **30 septembre** suivant la campagne.

La distillation des vins et des vins vinés n'est pas admise en début de campagne et ne peut intervenir, au plus tôt, que le 1^{er} janvier de la campagne en cause.

222. Produits à obtenir

Seuls peuvent être obtenus à partir des sous-produits de la vinification ou du vin livrés à la distillation :

- un alcool neutre répondant à la définition de l'annexe IV ci-après ;
- une eau-de-vie de marc répondant à la définition de l'annexe III ci-après ;
- un distillat ayant un titre alcoométrique d'au moins 52 % volumique répondant à la définition de l'annexe III ci-après.

223. Agrément des distillateurs

Sont admis à participer aux opérations de distillation visées à l'article 27 du règlement de base, les loueurs d'alambic ambulants autorisés à exercer leur activité par arrêté du préfet et les distillateurs de profession (cf. conditions d'exercice de la profession de distillateur dans l'annexe IV du CGI, art. 51 bis et suivant).

L'agrément des distillateurs pour les mesures d'interventions communautaires est assuré par l'Office National Interprofessionnel des Vins (ONIVINS).

23. Circulation des sous-produits

Le transport des marcs de raisins à destination d'une distillerie s'effectue sous couvert d'un Document Simplifié d'Accompagnement (DSA) valant bulletin de livraison.

Le transport des lies de vin s'effectue sous couvert d'un Document Administratif d'Accompagnement (DAA) valant bulletin de livraison. Cependant, il est admis que le transport s'effectue sous couvert d'un Document Simplifié d'Accompagnement (DSA) s'il ne concerne que des lies à l'exclusion de tout autre produit vitivinicole.

24. Obligations du distillateur

Les distillateurs sont tenus, au plus tard trois mois après la livraison des produits par le producteur, de verser à celui-ci un acompte correspondant à 80 % du prix d'achat.

241. Etats des mises en oeuvre (vins et lies)

Le distillateur établit en trois exemplaires un état récapitulatif des mises en oeuvre de vins et/ou de lies en distillerie qui retrace périodiquement les volumes de vin distillés ainsi que les quantités d'alcool pur obtenues (annexes V et VII). **Ceux-ci ne font pas l'objet du visa de la douane.**

Le distillateur transmet un exemplaire de cet état à l'ONIVINS, les deux autres au service local dont relève la distillerie qui en transmet un exemplaire au service de la viticulture pour apurement des comptes des assujettis.

Pour ce qui concerne les lies, la possibilité de ne pas faire figurer sur les états de mise en œuvre le titre alcoométrique en cas de ramassage collectif est admise. Dans ce cas le distillateur doit attester que les produits mis en œuvre respectent les caractéristiques minimales notamment au moyen de prélèvements et d'analyses par sondage.

A l'issue de la campagne, un **état récapitulatif des mises en œuvre** des lies est déposé en deux exemplaires par le distillateur auprès du service des douanes compétent. Ce dernier **transmet un exemplaire au service chargé des tâches de viticulture** et conserve l'autre exemplaire.

Cet état précise les nom, adresse et numéro CVI des producteurs pour le compte desquels la distillation a été effectuée ainsi que la quantité d'alcool pur obtenue.

242. Listes d'application nominative (marcs)

Afin d'assurer l'apurement des comptes dans les délais réglementaires, le distillateur établit dès l'achèvement de la distillation des marcs, une liste d'application nominative en trois exemplaires (annexes VI et VIII).

Le distillateur transmet un exemplaire de cette liste à l'ONIVINS, les deux autres au service local dont relève la distillerie qui en transmet un exemplaire au service de la viticulture pour apurement des comptes des assujettis.

Cette liste précise les nom, adresse et numéro CVI des producteurs pour le compte desquels la distillation des marcs a été effectuée ainsi que la quantité d'alcool pur obtenue.

Elle ne fait pas l'objet de visa du service.

243. Relevé mensuel des quantités de matières premières distillées

Les distillateurs doivent faire parvenir à l'organisme d'intervention au plus tard le 10 de chaque mois un relevé des quantités distillées pendant le mois précédent (annexe IX), ventilées selon les catégories d'alcools produits visées à l'article 43 du règlement (CE) n° 1623/00.

Le distillateur soumet mensuellement, en double exemplaire, le relevé des quantités d'alcool distillées, au service de la DGDDI qui l'exerce.

Le relevé est visé par le service local exerçant la distillerie, qui atteste les volumes de marcs et de lies mis en œuvre ainsi que la quantité et la nature des alcools produits sur la base des documents détenus par le service ou de la comptabilité matière tenue par les distillateurs.

Après visa, le service exerçant la distillerie remet un exemplaire au distillateur pour transmission à l'ONIVINS et conserve le deuxième exemplaire.

Afin de satisfaire à son obligation de transmission avant le 10 du mois du relevé mensuel à l'organisme payeur, le distillateur peut le produire préalablement au visa de la douane, sous réserve d'en transmettre un exemplaire visé ultérieurement.

25. Productions apurant l'obligation de prestations viniques

251. Production d'alcool neutre ou d'alcool brut

L'apurement des prestations viniques est réalisé par la production directe ou indirecte d'alcool titrant au moins 92 % volumique.

Les opérations nécessaires pour obtenir un tel produit peuvent être effectuées soit dans les installations du distillateur qui livre ledit produit à l'organisme d'intervention, soit dans les installations d'un distillateur à façon.

En conséquence, les prestations viniques sont réputées apurées dès que le distillateur primaire (loueur d'alambic ambulant ou distillerie à poste fixe) a produit l'alcool que lui permettent d'obtenir ses installations, même si le titre alcoométrique obtenu est inférieur à 92 % volumique.

252. Production d'eaux-de-vie de marc ou de vin répondant aux caractéristiques qualitatives prévues par les dispositions nationales

2521. *Eaux-de-vie de marc de raisin à appellation réglementée*

L'apurement des prestations est réalisé à concurrence des quantités d'eaux-de-vie de l'espèce fabriquées par les prestataires eux-mêmes ou pour leur compte par les distilleries coopératives ou professionnelles, ou bien encore obtenues à partir de marcs vendus ou livrés à des distilleries, quelle que soit la destination donnée à celles-ci (allocation en franchise des bouilleurs de cru, notamment).

Les affectations sont limitées aux volumes agréés comme eaux-de-vie réglementées au nom de chaque distillateur, la répartition au niveau des prestataires s'effectuant au prorata des apports de marcs des intéressés.

2522. *Eaux-de-vie de vin à appellation d'origine contrôlée ou réglementée*

La production des eaux-de-vie de vin à appellation d'origine contrôlée ou réglementée est admise pour **parfaire** l'apurement des prestations viniques, dès lors que la livraison des sous-produits à la distillation ne permet pas de couvrir la totalité de la quantité d'alcool à fournir. En d'autres termes, *la production d'eaux-de-vie à appellation d'origine contrôlée n'est susceptible d'apurer les prestations viniques* que dans la mesure où la **livraison préalable de la totalité des sous-produits** (marcs et lies) n'a pas permis de couvrir l'ensemble des prestations exigées.

Il est rappelé qu'aucune attestation de respect des obligations communautaires (AROC) ne sera délivrée au producteur n'ayant pas satisfait à son obligation dans les conditions sus-visées.

253. Cas particuliers

2531. *Opérations de concentration postérieures à la déclaration de récolte*

Il est admis que les assujettis aux prestations viniques qui ont procédé, postérieurement au dépôt de leurs déclarations de récolte, à des opérations de concentration (concentration thermique, congélation) peuvent obtenir la décharge des prestations exigibles, à concurrence des quantités évaporées, en produisant un exemplaire de leur déclaration n° 8273 dûment complétée par le receveur local des quantités réellement obtenues.

2532. *Distillation dans un autre état membre*

En cas de distillation des sous-produits dans un autre Etat membre, le producteur doit obtenir du distillateur agréé de l'Etat membre en question une copie du **document d'accompagnement revêtu d'une mention de prise en charge des quantités expédiées, certifiée par l'administration compétente contrôlant la distillerie**.

Sur la base de ce document (cf. paragraphe 2-3) à transmettre au service de la viticulture, il est procédé à l'apurement de la partie correspondante des prestations dues.

2533. *Livraison à une vinaigrerie*

En cas d'envoi de vin en vinaigrerie, l'apurement est prononcé pour la quantité d'alcool pur contenu dans le vin telle qu'elle figure sur le document administratif d'accompagnement (DAA) utilisé pour l'accompagnement du produit.

Même observation que pour le vinaigre (cf. également ci-après § IV).

III - REGLEMENT FINANCIER DES OPERATIONS DE DISTILLATION

Tous renseignements utiles sont donnés par une circulaire établie, chaque année, par l'Office Nationale Interprofessionnel des Vins (ONIVINS).

IV REGIME DE DISTILLATION DES VINS APRES VINAGE. AIDE A L'ELABORATION DES VINS VINES

Les assujettis ont la possibilité de compléter leurs prestations en livrant du vin à un élaborateur de vin viné, préalablement à la distillation.

41. Elaborateur de vins vinés

Est considéré comme élaborateur de vin viné toute personne, physique ou morale, ou groupement de ces personnes à l'exception du distillateur qui transforme le vin en vin viné, et est agréé par les autorités compétentes de l'Etat membre sur le territoire duquel se trouvent les installations.

42. Définition du vin viné

- Produit ayant un titre alcoométrique volumique acquis non inférieur à 18 % et non supérieur à 24 % vol.

- obtenu exclusivement par adjonction d'un produit non rectifié provenant de la distillation du vin et ayant un titre alcoométrique volumique acquis maximal de 86 % vol., à un vin ne contenant pas de sucre résiduel,

et

- ayant une acidité volatile maximale de 1,5 gramme par litre, exprimée en acide acétique.

43. Destination

En application de l'article 44 § 10 du R (CE) n° 1493/99, le vin viné ne peut être utilisé que pour la distillation.

Dans ce cas, il ne peut être obtenu qu'une eau-de-vie de vin répondant aux caractéristiques qualitatives prévues par les dispositions communautaires (annexe III).

44. Obligation de l'élaborateur

441. Délais

L'élaboration de vin viné ne peut avoir lieu après le 15 juillet, la distillation de vin viné devant intervenir au plus tard le 31 juillet.

L'organisme d'intervention compétent pour l'agrément des contrats et le paiement de l'aide consentie par le FEOGA à l'élaborateur des vins vinés est celui de l'Etat membre sur lequel se trouve le vin au moment de la présentation du contrat. Cet organisme en France est l'ONIVINS, zone industrielle, 17 avenue de la Ballastière, BP 231, 33505 LIBOURNE CEDEX.

442. Souscription des contrats

Le contrat établi en un exemplaire, est présenté à l'ONIVINS pour agrément au plus tard le 31 décembre de la campagne en cause.

Les demandes d'agrément doivent être accompagnées, pour chaque envoi, d'une liste récapitulative des contrats présentés.

443. Opérations de vinage

Après agrément des contrats ou déclarations par l'organisme d'intervention, le vinage est opéré en présence des agents des Douanes, préalablement informés, qui :

- prélèvent des échantillons sur les vins soumis au vinage ;

- procèdent au scellement des cuves de transport ;

- font établir un document d'accompagnement administratif (DAA), interdisant l'échange en cours de transport, ainsi qu'une copie de contrôle du document d'accompagnement, qu'ils adressent au service contrôlant la distillerie destinataire.

Le contrôle des opérations de vinage donne lieu au paiement des frais de surveillance dans les conditions prévues aux articles 412 et 631 du Code général des Impôts.

444. Relevé mensuel des quantités de vins vinés

Il est établi sur le modèle figurant en annexe X.

V - SANCTIONS DU DEFAUT DE LIVRAISON DES PRESTATIONS VINIQUES

51. Sanctions communautaires

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement CE n° 1493/00, les producteurs qui n'auront pas satisfait à leurs obligations en matière de prestations viniques au titre d'une campagne seront exclus des mesures d'intervention communautaires qui pourront être ouvertes au titre de la campagne suivante.

52. Sanctions nationales

Indépendamment des sanctions communautaires, toute infraction aux dispositions concernant la distillation obligatoire des sous-produits de la vinification est sanctionnée, en application des articles 1 et 2 de l'ordonnance du 7 janvier 1959 ; par une amende de 500 à 10 000 F à laquelle s'ajoute une amende égale à la valeur ou au double de la valeur de l'alcool non fourni (ordonnance n° 59-125 du 7 janvier 1959).

Si le paiement de ces pénalités permet d'éviter les poursuites pénales, il ne peut en aucun cas constituer une régularisation de la situation du récoltant au regard des obligations communautaires qui lui incombent, permettant de revenir sur la déchéance du bénéfice des mesures d'intervention.

L'administration peut en outre refuser tout titre de mouvement pour la mise en circulation des vins jusqu'à régularisation complète de la situation du producteur au regard de ses obligations.

Le paiement de l'amende fiscale par l'opérateur n'ayant pas satisfait à son obligation de prestations viniques à la date limite, ne dispense en aucun cas cet opérateur de livrer les quantités manquantes. Les sanctions nationales ne sont en effet pas exclusives des sanctions communautaires.

DEFINITIONS

I - SURPRESSURAGE DES MARCS - PRESSURAGE DES LIES

Le surpressurage des marcs de raisins et le pressurage des lies de vin sont interdits

1.1. Surpressurage des marcs de raisins

Le liquide obtenu par surpressurage des marcs ayant déjà produit la quantité de vin habituellement obtenue par pressurage suivant les usages locaux, loyaux et constants, est en principe réputé impropre à la consommation.

Pour éviter les opérations de surpressurage, la réglementation communautaire précise que les marcs de raisins susceptibles d'être livrés à la distillation en apurement des prestations viniques, doivent présenter les caractéristiques minimales suivantes :

. En zone viticole B : 2 litres d'alcool pur pour 100 kg.

. En zone viticole C :

- 2 litres d'alcool pur pour 100 kg, lorsque les marcs de raisins sont issus de variétés mixtes, c'est-à-dire de variétés de vignes figurant dans le classement variétal communautaire, pour l'unité administrative considérée, à la fois comme variétés à raisins de cuve et comme variétés à raisins de table ou à utilisations particulières, (conserveries, élaboration d'eaux-de-vie de vin) ;

- 2,8 litres d'alcool pur pour 100 kg, lorsque les marcs de raisins sont issus de variétés de vigne figurant dans le classement variétal communautaire, pour l'unité administrative considérée, uniquement en tant que variétés à raisins de cuve.

Le non-respect de ces caractéristiques minimales n'entraîne cependant pas automatiquement présomption de surpressurage dès lors que la réglementation communautaire autorise, sous certaines conditions, le retrait sous contrôle de ces sous-produits ou leur livraison à une industrie autre que la distillation (**vinaigrierie**).

1.2 Pressurage des lies de vin

La réglementation communautaire précise que "la filtration et la centrifugation des lies de vin ne sont pas considérées comme pressurage lorsque, d'une part, les produits obtenus sont sains, loyaux et marchands et que, d'autre part, les lies ainsi traitées ne sont pas réduites à l'état sec".

1.2.1 Le produit liquide obtenu doit être sain, loyal et marchand.

La définition d'un produit liquide sain, loyal et marchand n'existe pas, en tant que telle, dans la réglementation viti-vinicole.

Elle résulte, au plan national, d'une construction jurisprudentielle élaborée sur la base du décret du 19 août 1921, modifié, pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes.

Ainsi, le produit liquide obtenu par filtration ou centrifugation des lies de vin pourra être qualifié de vin sain, loyal et marchand :

- d'une part, s'il répond à la définition du vin de l'annexe I du règlement (C.E.) n° 1493/99, étant précisé que cette définition ne fait pas obstacle à l'application de celle mentionnée à l'article 435 C.G.I. qui, du point de vue fiscal, assimile au vin - et donc soumet au droit de circulation - les liquides se présentant sous les divers états par lesquels peut passer le produit du raisin, depuis le moût jusqu'à la lie non parvenue à dessiccation complète ;

- d'autre part, s'il n'est pas atteint de maladie, avec ou sans ascence(1), et ne présente pas un goût phéniqué, de moisi, de pourri ou tout autre mauvais goût manifeste. En d'autres termes, il doit s'agir d'un produit naturel, sans altération, assez bien constitué, sans vice caché et sans reproche à la dégustation. A ce titre, il est marchand et pourra faire l'objet de transactions.

1.2.2. Les lies ainsi traitées ne doivent pas être réduites à l'état sec.

Sur ce point, la réglementation communautaire précise que les lies de vin susceptibles d'être livrées à la distillation en apurement des prestations viniques doivent présenter les caractéristiques minimales suivantes :

- en zone viticole B : trois litres d'alcool pur par décitonne et 45 % d'humidité ;

- en zone viticole C : quatre litres d'alcool pur par décitonne et 45 % d'humidité ;

A noter toutefois que si ces caractéristiques minimales ne sont pas atteintes, les producteurs ont la faculté de se libérer de leur obligation, sous certaines conditions, par le retrait sous contrôle de ces sous-produits ou leur livraison à une industrie autre que la distillation. (**vinaigrierie**)

II - DESTINATION DES PRODUITS

Il convient de rappeler tout d'abord qu'il existe essentiellement deux modes de vinification du raisin normalement destiné à la cuve en vue de la production de vin, par opposition au raisin de table habituellement consommé en l'état ;

- dans le premier mode (vinification "en rouge"), le raisin écrasé est mis en fermentation en présence de rafles, s'il n'a pas été égrappé, des peaux et des pépins. On obtient alors, par simple soutirage, *du vin contenant de la lie et du marc non pressuré fermenté* ;

- dans le second mode (vinification "en blanc"), seul le jus - ou moût - de raisins est mis en fermentation après pressurage de la vendange. Ce jus donne *du vin contenant de la lie*, cependant que la partie restante constitue *du marc pressuré non fermenté*.

D'autre part, dans le cas de vinification "en rosé", qui revient en somme à la vinification des raisins rouges ou faiblement colorés selon la méthode de "vinification "en blanc" ou par "saignée" des cuvées constituées selon la méthode de vinification "en rouge", on obtient *du vin contenant de la lie* et, suivant le cas, soit *du marc pressuré non fermenté*, soit *du marc fermenté à soumettre ensuite au pressurage*.

2.1. Destination des marcs

2.1.1. Le marc non pressuré fermenté, c'est-à-dire les rafles, les peaux et, éventuellement, les pépins, peut :

- être soumis au pressurage, suivant les usages locaux, loyaux et constants, pour donner *du vin contenant de la lie* et *du marc pressuré fermenté* ;

- ou être envoyé en distillerie, où il est distillé, soit directement à la vapeur (appareils à vase ou à calandres), soit préalablement lavé d'eau. Dans ce dernier cas, c'est le produit du lavage - improprement dénommé piquette - qui est distillé, le résidu étant utilisé comme compost.

2.1.2. Le marc pressuré non fermenté est, après fermentation, envoyé en distillerie, pour être distillé dans les mêmes conditions que le marc non pressuré fermenté.

2.2. Destination du liquide issu du soutirage primitif

Le vin contenant de la lie, provenant de la vinification effectuée selon l'un des modes exposés, est, après séparation des marcs, soumis à des opérations de collage, de décantation et à un ou plusieurs soutirages. Par ces opérations, on isole le vin des matières premières qui y sont en suspension, lesquelles sont dénommées *lies liquides* (ou *lies complètes*, ou encore *lies claires*).

2.2.1. Le simple égouttage ou le filtrage sans pression des lies liquides donne :

- du vin, normalement propre à la consommation s'il réunit les caractères d'un vin sain, loyal et marchand ;
- des lies grasses (ou lies bourbeuses) pouvant encore contenir une certaine quantité de liquide.

2.2.2. Le filtrage sous pression ou la centrifugation des lies liquides ou des lies grasses donne :

- du vin, normalement propre à la consommation s'il réunit les caractères d'un vin sain, loyal et marchand ;
- un résidu dénommé généralement *galette de lie* (ou *tourteau*, ou *essoré humide* s'il contient encore une certaine dose d'humidité) qui ne peut avoir d'autre destination que la distillation ou les usages industriels.

2.2.3. Après séchage des galettes de lies, on obtient des produits dénommés lies sèches ou essorés secs, qui sont uniquement composés de matières tartriques à usage industriel.

Cas particulier des vins de rebêche

Bien avant que le décret-loi du 28 septembre 1935 ait décidé que l'appellation d'origine Champagne était réservée aux seuls vins obtenus dans la limite de 1 hectolitre pour 150 kilogrammes de vendanges, il était de tradition, en Champagne viticole, de ne pas champagneriser le vin obtenu au-dessus de ce pourcentage, qui était dénommé *vin de rebêche*.

Ainsi, la mise en oeuvre de 4.000 kilogrammes de raisins permet d'obtenir 26,66 hectolitres de vin bénéficiant de l'appellation d'origine Champagne et, en sus, une quantité variable de vin de rebêche, en moyenne une pièce de 205 litres ; certaines années particulièrement favorables, on peut en extraire jusqu'à deux pièces, soit 4,10 hectolitres environ.

Même dans ce dernier cas, au demeurant exceptionnel, le vin de rebêche ne peut être considéré comme un vin de surpressage, car la quantité totale de vin obtenu avec 4.000 kilogrammes de raisins, soit 30,76 hectolitres (26,66 + 4,10) ne dépasse pas celle correspondant au rendement forfaitaire de 100 litres pour 130 kilogrammes de vendanges fixé pour la conversion de la base d'imposition des vendanges au droit de circulation (art. 466 C.G.I.).

III - CONTROLE ET CONTENTIEUX

3.1. Prélèvement d'échantillon

Pour s'assurer du respect de l'interdiction de surpressurage des marcs de raisins et de pressurage des lies de vin, le service doit vérifier que les produits liquides issus du processus de vinification répondent aux exigences posées par la réglementation communautaire ou, en application de celle-ci, par la réglementation nationale.

Il est rappelé à cet égard, que les agents des services extérieurs de la Direction générale des Douanes sont qualifiés pour procéder dans l'exercice de leurs fonctions, à la recherche et à la constatation des infractions à la loi du 1er août 1905.

L'article 11.1. de cette loi dispose en son dernier alinéa qu'il n'est en rien innové, quant à la procédure suivie par les administrations fiscales, pour la constatation et la poursuite des faits constituant à la foi une contravention fiscale et une infraction aux prescriptions de ladite loi.

La procédure fiscale des prélèvements d'échantillons peut donc servir de moyen de preuve pour des poursuites effectuées sur la base de la loi de 1905.

Toutefois, pour respecter les dispositions de l'article 12 de cette même loi prévoyant l'expertise contradictoire, il est nécessaire de prévoir *trois échantillons d'une bouteille d'un litre au moins par prélèvement*.

Dans le cas de recherche de piqûre, une deuxième série de trois échantillons *stabilisés chacun par adjonction de 1 gramme de salicylate de sodium est nécessaire*.

3.2. Contentieux

Les liquides provenant de surpressurage des marcs de raisins et du pressurage des lies liquides ou des lies grasses sont réputés impropres à la consommation et ne peuvent circuler sous DAA, qu'à destination des distilleries, vinaigreries ou tous autres établissements industriels où leur détention est légitime (industrie pharmaceutique, fabricants d'acide tartrique, à l'exclusion de tous fabricants de boissons).

Le surpressurage des marcs de raisins et le pressurage des lies de vin en dehors de ces établissements constitue une infraction à l'article 24 du règlement (C.E.E.) n° 1493/99 réprimée, en application du décret n° 72-309 du 21 avril 1972, par les peines portées par la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes et falsifications en ce qui concerne les vins, vins pétillants et vins de liqueur.

Il constitue également une infraction aux articles 312 et 434 du C.G.I., ainsi qu'éventuellement aux articles 443 et suivants du même code, lorsqu'il y a mise en circulation des liquides obtenus, découverts en infraction.

Annexe II

Caractéristiques minimales moyennes des sous-produits de la vinification art. 46 du R.(CE) n° 1623/2000

Sous produits	Caractéristiques minimales	
	Zone viticole B	Zone viticole C
Marcs de	* 2 litres d'alcool pur par décitonne	* 2 litres d'alcool pur par décitonne lorsqu'ils sont issus de variétés figurant dans le classement de variétés de vignes pour l'unité administrative en cause en tant que variétés à raisins de table ou en tant que variétés à raisins destinées

		à l'élaboration d'eau-de-vie.
raisins		* 2,8 litres d'alcool pur par décitonne lorsqu'ils sont issus de variétés figurant dans le classement pour l'unité administrative en cause, uniquement en tant que variétés à raisins de cuve.
Lies de vins	* 3 litres d'alcool pur par décitonne * 45 % d'humidité	* 4 litres d'alcool pur par décitonne * 45 % d'humidité

ANNEXE III

Définition des distillats et des eaux-de-vie

I Distillat

Conformément à l'article 1^{er}, paragraphe 3, i) du règlement (CEE) n° 1576/89, est considéré comme distillat d'origine agricole le liquide alcoolique obtenu par distillation après fermentation alcoolique des produits agricoles figurant à l'annexe II du traité et qui ne présentent pas les caractères de l'alcool éthylique tel que défini au point h) du règlement (CEE) n° 1576/89, ni ceux d'une boisson spiritueuse (repris au point II ci-dessous), mais qui a conservé un arôme et un goût provenant des matières premières utilisées. Quand il est fait référence à la matière première utilisée (type "distillat de marcs" ou "distillat de lies" ou "distillat de vin"), le distillat doit être obtenu exclusivement à partir de cette matière première.

II Eaux-de-vie

II 1. Eaux-de-vie de marcs de raisin (art. 1^{er}, § 4, f) du R. (CEE) n° 1576/89)

Boisson spiritueuse :

- obtenue à partir de marcs de raisin fermentés et distillés soit directement par la vapeur, soit après addition d'eau, auxquels ont pu être ajoutées des lies dans une proportion à déterminer selon la procédure prévue à l'article 15 (*), la distillation étant effectuée en présence des marcs eux-mêmes à moins de 86 % vol. ; la redistillation à ce même titre alcoométrique est autorisée ;
- ayant une teneur en substances volatiles égale ou supérieure à 150 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol. et une teneur maximale en alcool méthylique de 1.000 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.

La dénomination "marc" ou "eau-de-vie de marc de raisin" peut être remplacée par la dénomination "grappa" uniquement pour la boisson spiritueuse produite en Italie.

(*) Par règlement (CEE) n° 1014/90, article 1^{er}, la Commission a précisé que "la proportion de lies pouvant être ajoutées aux marcs de raisin pour la fabrication de l'eau-de-vie de marcs de raisin est au maximum de 25 kg de lies pour 100 kg de marcs de raisin utilisés. La quantité d'alcool provenant des lies ne doit pas être supérieure à 35 % de la quantité totale d'alcool dans le produit fini".

II 2. Eaux-de-vie de vin (art. 1^{er}, § 4, d) du R. (CEE) n° 1576/89)

Boisson spiritueuse :

- obtenue exclusivement par distillation à moins de 86 % vol. du vin, du vin viné, ou par redistillation à moins de 86 % vol. d'un distillat de vin ;
- ayant une teneur en substances volatiles égale ou supérieure à 125 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.
- ayant une teneur maximale en alcool méthylique de 200 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.

Annexe IV

DEFINITION DE L'ALCOOL NEUTRE

Annexe III du R. (CE) n° 1623/2000

1/ Caractéristiques organoleptiques Aucun goût détectable étranger à la matière première

2/ Titre alcoométrique volumique minimal 96 % vol.

Distillation Art. ____ du R. (CE) n° 1493/99 – Campagne 2000/2001

(ne remplir que les lignes correspondant à la distillation en cause)

Code distillateur : _____

Code PPM CVI (*) : _____

Raison sociale : _____

Adresse : _____

Code postal : _____

Commune : _____

Tél : _____ Fax : _____

N° du groupe : _____

MATIERES PREMIERES	QUANTITES (Poids ou Volumes) MISES EN OEUVRE	QUANTITES D'ALCOOL PUR PRODUITES	
		EAU-DE-VIE	DISTILLAT + 52°
MARCS			
LIES			
VINS (Art. 27) (**)			
VINS BLANCS ET APTES BLANCS			
VINS ROUGES ET APTES ROUGES			
VINS ISSUS DE CEPAGES A DOUBLE FIN (**)			+ 92°
VINS VINES (***)			
TOTAUX			

Vu et rapproché des documents détenus par le service en application de la loi relative aux contributions indirectes

A _____, le
(signature et cachet du distillateur)

A _____, le _____

Le _____ des douanes et droits indirects
(grade, signature et cachet)

(*) Facultatif.

(**) Par distillation des vins issus des cépages à double fin cuve/eau-de-vie A.O.C., il ne peut être obtenu qu'un produit ayant un titre alcoométrique volumique d'au moins 92 % vol.

(***) Pour la distillation des vins vinés, une annexe doit être établie individuellement par élaborateur ayant fourni le vin viné.

Le droit d'accès et de rectification instauré par la loi du 6 janvier 1978 s'exerce auprès de l'ONIVINS.

Annexe X

RELEVÉ DES QUANTITES DE VINS VINES PENDANT

LE MOIS DE _____ - Année _____

Distillation Art. ____ du R. (CE) n° 1493/99 – Campagne 2000/2001

Code élaborateur : _____

Code PPM CVI (*) : _____

Raison sociale : _____

Adresse : _____

Code postal : _____

Commune : _____

Tél : _____ Fax : _____

N° du groupe : _____

TYPE DE VIN	QUANTITES LIVREES AU VINAGE
VIN DE TABLE ET VIN APTE	
VINS ISSUS DES CEPAGES A DOUBLE FIN Cuve / Eau-de-vie A.O.C.	

Vu et rapproché des documents détenus par le service en application de la loi relative aux contributions indirectes

A _____, le _____
(signature et cachet de l'élaborateur)

A _____, le _____

Le _____ des douanes et droits indirects
(grade, signature et cachet)

(*) Facultatif

Le droit d'accès et de rectification instauré par la loi du 6 janvier 1978 s'exerce auprès de l'ONIVINS.

Annexe XI

[Tableau des taux de prestations viniques et des quotités d'alcool pur à livrer, au minimum \(fichier Excel\)](#)