

ACIDIFICATION (RE 1308/2013 et RE 2021/2117)

PRODUITS A TRAITER	RF MR MRPF VNEEF	VINS
Zones viticoles <i>RE 2021/2117</i>	Autorisé toutes zones	
Pratiques œnologiques <i>RE 934/2019</i>	Acide tartrique (E344) d'origine agricole, à l'exclusion de l'acide tartrique de synthèse respectant les critères de pureté de RE 2031/2012 Acide malique (E296) Acide lactique (E270)	
Limite maximale <i>RE 2021/2117</i> <i>RE 2019/934</i>	4 g/l en acide tartrique (soit 53.3 méq/l) + 1.5g/l (ou 2.5g/l en année exceptionnelle) sur cuvée de vin mousseux	
Modalité <i>[Annexe VIII § C sous 7]</i>	Acidification et enrichissement (sauf dérogation au cas par cas) et acidification et désacidification d'un même produit, s'excluent mutuellement	
Lieu <i>[Annexe VIII § D sous 1 et 3]</i>	Dans la zone de récolte du RF	
Délai <i>[Annexe VIII § D sous 6]</i>	Pour les seuls produits provenant de la vendange précédant immédiatement cette date - avant le 1er janvier pour zones C - avant le 16 mars pour zones A & B	Toute l'année
OBLIGATIONS <i>[Annexe VIII § D sous 4 et 5]</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Déclaration d'utilisation auprès de DDCCRF 48 heures au plus tard après la 1ère opération (lettre simple comportant : nom, adresse et <u>n° CVI</u> du déclarant, nature et lieu de l'opération OU Via Pro Douanes rubrique Oeno) - Tenue d'un registre d'entrée et de sortie de l'acide tartrique (inscription au plus tard le 1^{er} jour ouvrable suivant la réception du produit) - Tenue d'un registre d'utilisation d'acide tartrique (date, n° cuve avant et après traitement, acidité naturelle, acide tartrique ajouté, nature et quantité des produits vitivinicoles mis en œuvre, quantité de produit obtenue par la manipulation) au plus tard le 1^{er} jour ouvrable suivant la manipulation - Inscription de l'opération sur titres de mouvement (DAE, DSA..) - Etiquetage : à faire figurer dans la liste des ingrédients à partir du 08/12/2023 	

RF : Raisins frais

MR : Moûts de raisin

MRPF : Moûts de raisin partiellement fermentés

VNEEF : Vins nouveaux encore en fermentation

Cuvée : Vin de base destiné à la prise de mousse