

<b>Déclaration d'acidification / de désacidification</b>	<b>Campagne</b>
- à effectuer au plus tard 2 jours après la première manipulation ; - déclaration valable pour l'ensemble de la campagne viticole	<b>201...../201.....</b>

<b>Déclarant :</b>	<b>Destinataire :</b>
Raison sociale :	<b>DIRECCTE Aquitaine – Pôle C</b>
Adresse :	<b>Service concurrence, consommation et répression des fraudes - BIEV</b>
N° SIRET :	118, cours du maréchal Juin
N° CVI :	TSA 10 001
	33075 Bordeaux Cedex
	Téléphone : 05 56 69 27 45
	Télécopie : 05 56 69 27 37
	mél : Aquit-poleC@direccte.gouv.fr

<b>Nature de l'opération :</b>	<b>Date de la première mise en œuvre :</b>
<input type="checkbox"/> Acidification	
<input type="checkbox"/> Désacidification	

**Lieu(x) de l'opération :**

Adresse du chai n° 1 :	
Adresse du chai n° 2 :	
Adresse du chai n° 3 :	

**Rappels réglementaires** (Annexe XV bis Règlement(CE) n°1234/2007 et Règlements (CE) n° 436/2009 et 606/2009):

- ✓ L'acidification et l'enrichissement, ainsi que l'acidification et la désacidification d'un même produit, sont interdits.
- ✓ L'acidification et la désacidification ne peuvent être réalisées que dans la zone viticole dans laquelle les raisins ont été récoltés.
- ✓ Elles ne peuvent être mises en œuvre que dans l'entreprise où a eu lieu la vinification.
- ✓ Produits utilisables pour l'acidification en zone viticole C1: acide L(+) tartrique d'origine agricole ; acide L-malique ; acide D, L-malique ou acide lactique.  
Avant la fin de la fermentation alcoolique : en une seule fois, dans la limite de 20 méq/l (1,50 g/l exprimé en acide tartrique).  
Sur vins : dans la limite de 33,3 méq/l (2,50 g/l exprimé en acide tartrique).
- ✓ Produits utilisables pour la désacidification en zone viticole C1: tartrate neutre de potassium ; bicarbonate de potassium ; carbonate de calcium ; tartrate de calcium ; acide L(+) tartrique préparation homogène d'acide tartrique et de carbonate de calcium en proportions équivalentes.  
Avant la fin de la fermentation alcoolique : en une seule fois. L'acidification par traitement électromembranaire est également autorisée.  
Sur vins : dans la limite de 13,3 méq/l (1 g/l exprimé en acide tartrique).
- ✓ Tenue d'un registre de détention et de manipulation obligatoire.
- ✓ Obligation d'indiquer dans les DAA/DCA pour les expéditions en vrac, à la suite de la dénomination du produit viticole, le code de manipulation correspondant : (2) – le produit a été acidifié ; (3) – le produit a été désacidifié.

<b>Date et N° d'enregistrement pôle C - DIRECCTE</b>	<b>Date de la déclaration ; Nom et signature du responsable de l'entreprise</b>
<i>(Réservé au service)</i>	