

RÉGLEMENTATION VIGNOBLE

Qui est chargé de faire appliquer la réglementation ?

Les Douanes prennent en charge les services des Contributions Indirectes : le Service Régional de la Viticulture et les SACI, Services d'Assiette et de contrôle des Contributions Indirectes.

Qu'appelle-t-on « prestations d'alcool vinique » ?

Sous ce vocable, on entend une production obligatoire d'alcool d'origine vinique. La réglementation française impose aux producteurs de vins de faire distiller par un professionnel agréé l'ensemble de ses sous-produits de vinification : marcs de raisins (aignes), bourbes, lies et éventuellement rebêches.

Le producteur est tenu de livrer la totalité de ses sous-produits et ce, sans limites. Ce dispositif de distillation est communautaire et s'applique à tous les vignobles de la Communauté Européenne, exception faite des vignobles allemands.

Les DPLC (vins ordinaires) ne sont pas considérés comme des sous-produits. Leur distillation obligatoire est le fait d'un règlement interne propre aux zones d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). La distillation des vins en Champagne n'est donc pas prise en compte par la Communauté Européenne, sauf cas exceptionnel.

Qui est assujetti aux prestations d'alcool vinique ?

Toute personne physique ou morale ayant procédé à une vinification d'au moins 25 hectolitres de vins est assujettie aux prestations d'alcool vinique.

Les assujettis sont avertis de cette obligation par les Services de la Viticulture de Douanes au moyen d'un SV8 sur lequel figure le volume de l'alcool vinique qui doit être fourni.

L'assujetti doit alors adresser copie de son SV8 dans les meilleurs délais à Distillerie Jean Goyard. Celle-ci, dès lors qu'elle a collecté et identifié les sous-produits de l'assujetti, se charge de produire, livrer et apurer cette imposition auprès de FranceAgriMer, société d'intervention communautaire française et des douanes.

Quels sont les vins qui donnent lieu à une imposition d'alcool vinique ?

Tous les vins donnent lieu à une imposition d'alcool vinique: les vins de l'AOC, les rebêches et les DPLC.

Quel est le taux d'imposition des alcools viniques ?

Pour la zone viticole champenoise, les taux sont :

- **10 % pour les vins blancs de l'AOC**
- **10 % pour les vins rosés et rouge d'AOC, ainsi que les rebêches et DPLC**

Le titre alcoométrique des vins en Champagne a été fixé forfaitairement à 8,5%. La multiplication du volume produit par le taux et par le titre alcoométrique permet de déterminer la quantité minimale d'alcool à livrer.

Les aignes issues d'un marc produiront entre 18 à 23 litres d'alcool par marc. Les bourbes et les lies font l'objet d'une reconnaissance de degré par ébulliométrie à partir d'un échantillon prélevé sur vos livraisons.

Les vins DPLC livrés ne peuvent être utilisés pour l'apurement de vos prestations d'alcool vinique.

Quelle est la date limite de livraison des sous-produits à la Distillerie ?

Afin d'éviter un chevauchement des productions d'une année sur l'autre, le règlement communautaire a prévu une date limite fixée au 15 juillet de l'année qui suit la récolte.

Pour toute question sur les alcools viniques, vous pouvez nous contacter au 03 26 55 76 26. Notre service vignoble vous répondra avec plaisir.

A quel usage sont destinés les alcools viniques de la Communauté Européenne ?

Essentiellement à des usages industriels tels que la carburation (bioéthanol), la chimie et l'industrie des solvants ou encore la pharmacie

Quels sont les documents nécessaires pour livrer ses matières à la Distillerie ?

La livraison de matières doit être accompagnée d'un titre de mouvement.

Pour les marcs de raisins (aignes), un DSCA est nécessaire pour préciser les quantités exprimées en marcs. S'agissant d'une matière non fermentée, le degré n'a pas à figurer sur le document.

Pour les bourbes, les lies et les vins, un DCA détaille le volume de chacun des produits livrés. Le degré sera précisé à l'arrivée après la reconnaissance de l'échantillon prélevé au chargement.