

iDApports – I.G. RATAFIA CHAMPENOIS

Le jeudi 18 juillet 2019

Nos Réf. : Gestion de l'IGP RATAFIA_iDapports_2.07.docx

1. INTRODUCTION

Pour pouvoir revendiquer l'indication géographique « Ratafia Champenois », les rebêches utilisées doivent correspondre aux premiers 1,16 hl de rebêches extraites sur un marc de 4000 kg. L'élaborateur doit mettre en place une traçabilité permettant d'en attester.

Le carnet de pressoir papier avait évolué pour intégrer cette modification réglementaire. C'est pourquoi le dispositif REPI va évoluer pour la campagne 2019 de telle façon que les rebêches IG Ratafia soient prises en charge. Pour ce faire, quelques aménagements au niveau de la gestion des marcs et du carnet de pressoir sont nécessaires dans iDApports.

2. PARAMETRAGE

2.1. *Destinataire*

- » Données \Surfaces \ Paramétrage \ Tiers
- » Création d'un destinataire "Rebête Ratafia"
 - » Filtrer les tiers "destinataires" et sélectionner un tiers "rebête"

- › Dupliquer
 - › Créer un code pour les rebêches Ratafia

Modification d'un tiers

Code	N°
00005	Récolte Mi
00015	Achat Boul
00011	Achat Rais
00009	Achat Vin C
00016	CAF COLL
00017	maison B
XDISTILLE	XDISTILLE
XREBCON	XREB.COI
XREBREP	XREB.REI

Code : **XREBRATA**

Nom réduit : XREB.RATAFIA Donnée active

Civilité : <Non défini>

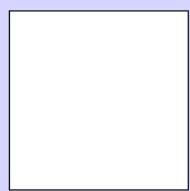
Nom / R.Soc : REBECHE RATAFIA

A l'attention de :

Nom jeune fille :

Livreur Pressoir Courrier Destinataire
 Alerta Alerta Alerta Alerta

Avec la photo



Fermer
Imprimer
Nouveau
Duplicer
Supprimer
Annuler
Enregistrer

Général

Observations

Particularités

Divers

Sociétés

Destinataire

Destinataire (fac)

TVA

Paiement

Facturation

Comptabilité

Type d'engagement : Conservé

Type CAF / SICA : <Aucune>

Regroupement marc : <A l'identique>

Destinataire Cuverie : <A l'identique>

Regroupement destin. : <Aucun>

Lieu déclaration réc. : Rebêche Ratafia

Lieu physique : <Aucun>

Regroupement récep. : <Aucun>

Fraction par défaut : <Aucune>

Code acheteur CVC : 00000

Numéro EVV / CVI :

[Ordre de tri \(engagement\)](#)

[Ordre de traitement \(pesée\)](#)

Type de destinataire

d'engagement

apport statutaire

de lot

de marc

d'enlèvement

de rebêches / bourbes

extérieur (centre)

- Créer / Modifier le lieu de Déclaration de récolte pour créer les rebêches Ratafia (Touche F6)

Modification d'un lieu de déclaration récolte

Code	Libellé réduit
BOLL	BOLLINGER
BOLL_COCH	BOLLINGER COCH
COLLMC	COLL MOET
CONSERVE	Conservé Livr.
DISTILLE	Distillerie
LPER	LP
MOET	MOET
PHCH	PH CH
PHCH_COCH	PH CH COCH
PR	POL ROGER
REBCON	Reb.Conservée
REBRATA	Reb.Ratafia
REBREP	Reb.Reprise

Code : **REBRATA**

Libellé : Rebêche Ratafia

Libellé réduit : Reb.Ratafia

N° CIVC : 00000

Type : Conservé

Type CAF/COCH/SICA : <Aucun>

Nature Classement	Choix DR XML de 1 à 8
A-PLC non RI	5-Conservé sur le centre (RM, Conservé Coop, Pressoir, e)
B-PLC coché RI	5-Conservé sur le centre (RM, Conservé Coop, Pressoir, e)
C-DPLC	5-Conservé sur le centre (RM, Conservé Coop, Pressoir, e)
D-Rebêches	5-Conservé sur le centre (RM, Conservé Coop, Pressoir, e)

Ordre tri
Imprimer
Nouveau
Duplicer
Supprimer
Annuler
Enregistrer

- Enregistrer

2.2. Paramétrage général

- Général \ Paramétrage \ Rebêches et bourbes \ Paramétrage vendange

● Paramétrage général



The screenshot shows the 'Paramétrage général' (General Configuration) interface. On the left, there is a tree view of configuration categories. In the center, the 'Rebêches et bourbes' (Mustard and Must) configuration is displayed under the 'Paramétrage rebêches sur les centres' (Mustard Configuration per Centers) section. This section includes fields for Product (Mustard), Classification (Mustard), Fractioning Type (Mustard), Receiving Destination (Mustard Reprise), Preserving Destination (Mustard Conservé), Distillery Destination (Mustard Distillerie), Maximum Volume per marc (1.16 HL), and Receiving Destination for Ratafia (Mustard Ratafia). A note on the right explains the purpose of this configuration: "Ce paramétrage sert : 1) à constituer les apports de rebêches livreurs 2) à générer les lignes de bourbes et rebêches dans le module de suivi des expéditions".

- Destinataire ratafia (Rebêches blanches et rouges) : associer le destinataire "Rebêches Ratafia" créer ci-dessus.
- Indiquer le volume maximal de rebêches ratafia pour un marc de 4000 kg : 1.16 HL pour la vendange 2019

2.3. Centre

L'élaboration du Ratafia dépend du centre de pressurage. Le volume de rebêches destinées à l'élaboration de ce dernier ne pourra donc être renseigné que pour les centres concernés.

➤ Données/Surfaces \ Paramétrage \ Centres \ Onglet « Marc »

Ou

➤ Ou depuis Général \ Paramétrage \ Rebêches et bourbes \ Paramétrage vendange

Paramétrage rebêches sur les centres

- Cocher "Elaboration d'I.G. Ratafia Champenois"



The screenshot shows the 'Paramétrage rebêches sur les centres' (Mustard Configuration per Centers) screen. On the left, there is a sidebar with various configuration categories. In the main area, the 'Gestion des feuilles de marc' (Marc Leaf Management) section is active. It includes fields for Maximum Mustard per marc (4.00 HL), Global Distribution, and a checkbox for 'Mise à jour des rebêches livreurs par les enlèvements de rebêches'. Below this is the 'Rebêches Ratafia' section, which contains a checkbox for 'Elaboration d'I.G. Ratafia Champenois'. At the bottom, there is a 'Planchot de marc' (Marc Leaf) section.

A partir du moment où l'option a été activée et que les pesées ont commencé, cette option ne pourra

pas être modifiée. Par contre, si l'option n'a pas été activée et que les pesées ont commencé, elle pourra l'être en cours de vendange.

3. SAISIE DU VOLUME DE REBECHES RATAFIA

- ↳ Vendanges \ Lots et marcs \ Marcs \ Etape « Feuille de marc définitive »
- ↳ Traitement d'un marc \ Dans le cadre « Feuille de marc définitive »

Feuille de marc définitive

N° de marc	M0001	Capacité	4 000 Kg																																													
Produit	Champagne Blanc GRAND CRU	Commune	AMBONNAY																																													
Type livraison	Achat	Cépage	PINOT NOIR																																													
N° Lot	Capacité Kilos	Lot réf.	Description	Produit	Cép.	Commune	Regroupement Cru	Destiné																																								
L0001	4 000	<input type="checkbox"/>	PINOT NOIR	GC	PN	AMBONNAY		Achat Raisins																																								
Pressoir et fractionnement <table border="1"> <tr> <td>Pressoir</td> <td>P1</td> <td>P1</td> </tr> <tr> <td>Fractionnement</td> <td>CT</td> <td>Cuvée (20.5HL) + T</td> </tr> </table>									Pressoir	P1	P1	Fractionnement	CT	Cuvée (20.5HL) + T																																		
Pressoir	P1	P1																																														
Fractionnement	CT	Cuvée (20.5HL) + T																																														
Date et Heure de pressurage <table border="1"> <tr> <td>Début de pressurage, le</td> <td>26/06/2019</td> <td>à</td> <td>14:13</td> <td>heure</td> </tr> <tr> <td>Fin de pressurage, le</td> <td>26/06/2019</td> <td>à</td> <td>18:13</td> <td>heure</td> </tr> </table>									Début de pressurage, le	26/06/2019	à	14:13	heure	Fin de pressurage, le	26/06/2019	à	18:13	heure																														
Début de pressurage, le	26/06/2019	à	14:13	heure																																												
Fin de pressurage, le	26/06/2019	à	18:13	heure																																												
Date et Heure de débourbage <table border="1"> <tr> <td>Fin de débourbage, le</td> <td>27/06/2019</td> <td>à</td> <td>02:13</td> <td>heure</td> </tr> </table>									Fin de débourbage, le	27/06/2019	à	02:13	heure																																			
Fin de débourbage, le	27/06/2019	à	02:13	heure																																												
Feuille de marc définitive <table border="1"> <tr> <td>Degré</td> <td>0.00</td> </tr> <tr> <td>Rebêches totales</td> <td>2.55 HL</td> </tr> <tr> <td>Dont rebêches I.G. ratafia</td> <td>0.00 HL</td> </tr> <tr> <td>Dont rebêches usage ind</td> <td>2.55 HL</td> </tr> <tr> <td>Bourbes</td> <td>0.2550 HL</td> </tr> </table>									Degré	0.00	Rebêches totales	2.55 HL	Dont rebêches I.G. ratafia	0.00 HL	Dont rebêches usage ind	2.55 HL	Bourbes	0.2550 HL																														
Degré	0.00																																															
Rebêches totales	2.55 HL																																															
Dont rebêches I.G. ratafia	0.00 HL																																															
Dont rebêches usage ind	2.55 HL																																															
Bourbes	0.2550 HL																																															
Composition <table border="1"> <thead> <tr> <th>Destinataires du marc / d'expédition</th> <th>A.O.C. Kg pesés</th> <th>A.O.C. Kg marc</th> <th>A.O.C. HL marc</th> <th>R.I. Kg pesé</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Récolte Maison (00005)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Achat Bouteille (00015)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Achat Raisins (00011)</td> <td>4 000</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Achat Vin Clair (00009)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>CAF COLL (00016)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>maison B (00017)</td> <td>4 000</td> <td>25.50</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Total</td> <td>4 000</td> <td>4 000</td> <td>25.50</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>									Destinataires du marc / d'expédition	A.O.C. Kg pesés	A.O.C. Kg marc	A.O.C. HL marc	R.I. Kg pesé	Récolte Maison (00005)					Achat Bouteille (00015)					Achat Raisins (00011)	4 000				Achat Vin Clair (00009)					CAF COLL (00016)					maison B (00017)	4 000	25.50			Total	4 000	4 000	25.50	0
Destinataires du marc / d'expédition	A.O.C. Kg pesés	A.O.C. Kg marc	A.O.C. HL marc	R.I. Kg pesé																																												
Récolte Maison (00005)																																																
Achat Bouteille (00015)																																																
Achat Raisins (00011)	4 000																																															
Achat Vin Clair (00009)																																																
CAF COLL (00016)																																																
maison B (00017)	4 000	25.50																																														
Total	4 000	4 000	25.50	0																																												
<input checked="" type="checkbox"/> Afficher les kilos pesés <input type="checkbox"/> Afficher les volumes expédiés																																																

Par défaut, le volume de rebêches totales, calculé à partir du % défini sur le centre est affecté en rebêches à usage industriel

Rebêches totales	2.55	HL
Dont rebêches I.G. ratafia	0.00	HL
Dont rebêches usage ind	2.55	HL

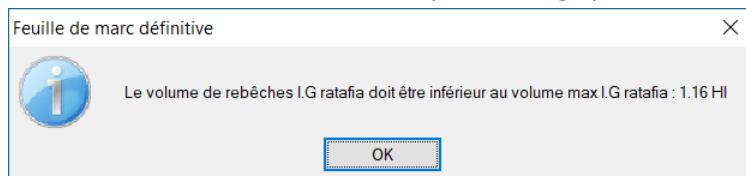
- Saisir dans "Dont rebêches I.G. ratafia" le volume correspondant.

Feuille de marc définitive

Degré	0.00	
Rebêches totales	2.55	HL 
Dont rebêches I.G. ratafia	1.16	HL
Dont rebêches usage ind	1.39	HL
Bourbes	0.2550	HL

Par différence, iDApports calcule le volume de rebêches à usage industriel.

- A la validation de la feuille de marc définitive, des contrôles sont effectués pour calculer le volume maximum de rebêches ratafia selon le paramétrage par marc de 4000 kg.



- Feuille de marc définitive

N° MARC M0001

Pressuré le 26/06/2019 à 14:13

Rendement	25.50 HL
Degré	10.00
Rebêches I.G. Ratafia	1.16 HL
Rebêches usages indus.	1.39 HL
Produit	Champagne Blanc GRAND CRU

- Tableau de gestion des marcs

Feuille de marc définitive										Afficher les marcs <Tous>				
Sél.	N° Marc	bre sses	Etat enlèv.	Rééd.	Date Press.	Heure Press.	Degré Marc	Date fin Press.	Heure fin Press.	Volume marc	Rebêches Totales HL	Rebêches Ratafia HL	Rebêches Indus. HL	Bourbes HL
<input type="checkbox"/>	M0001	83	A	<input type="checkbox"/>	26/06/19	14:13	10.00	26/06/19	18:13	25.50	2.55	1.16	1.39	0.2550

› Planchot de marc



maison B
AMBONNAY
PINOT NOIR
Champagne Blanc GRAND CRU

Pressoir : P1

Fractionnement : Cuvée (20.5HL) + Tailles (5HL)

N° Lots	Identification			Part.Lot	Part.Lot	Kg
L0001	PINOT NOIR					4 000
Fractionnement	Volume net (HL)	Bourbes (HL)	Volume brut (HL)			
Cuvée	20.5000	0.2050	20.7050			
Tailles	5.0000	0.0500	5.0500			
Total	25.5000	0.2550	25.7550			
				Rebêches (HL) Totales Ratafia Indus. 2.55 1.16 1.39		

4. CARNET DE PRESSOIR

4.1. Déclaration de production

› Apports \ Déclaratif \ Carnet de pressoir \ Onglet « Déclaration de production »

Les volumes de rebêches destinées à l'élaboration du Ratafia de tous les marcs du centre sélectionné (Champ « Rebêches I.G. Ratafia ») sont calculés et apparaissent dans la déclaration de production.

Carnet de Pressoir

Sélection

Centre : Pressoir Ambonnay (1) Année : 2019

Impression

Etat : Carnet de Pressoir

Paramétrage **Récap achat/récolte** **Déclaration de production**

Modifié le jeudi 04 juillet 2019 à 10:59		
Produits	Opérations	Volume (HL)
AOC Champagne	Vendu au commerce	27.48
AOC Champagne	Conservé - Soumis à la réserve	
AOC Champagne	Conservé - Non soumis à la réserve	
Côteaux Champenois	Vendu au négoce	
Côteaux Champenois	Conservé	
Rosé des Riceys	Vendu au négoce	
Rosé des Riceys	Conservé	
DPLC	Conservé ou mis en collective	
DPLC	Envoyé en distillerie	
Rebêches	Apte, destiné à l'élaboration de l'I.G Ratafia	1.16
Rebêches	Conservé ou repris par les livreurs pour	
Rebêches	Envoyé en distillerie	1.39
Poids total des raisins pressurés	4 310 Kg	

Calculé le 04-07-2019 à 10:59 par SUPERVISOR

Fermer Calculer Vider calculs Imprimer Export Rebêches

4.2. Dématérialisation du carnet de pressoir

Trois informations complémentaires sont demandées par le CIVC concernant chaque marc :

- › Le degré du marc ;
- › Le volume de rebêches destinées au traitement industriel du marc ;
- › Le volume de rebêches destinées à l'élaboration d'I.G. Ratafia du marc.

Ces informations sont prises en compte pour l'export du fichier .xml