

## L'étiquetage du vin dans l'Union européenne

L'étiquetage du vin est concerné par plusieurs réglementations au niveau national et au niveau européen. Nous évoquerons ici les règles européennes communes concernant l'étiquetage des vins mis sur le marché de l'Union Européenne. Il conviendra en plus de vérifier l'existence de règles nationales selon le pays considéré.

### Définitions

#### Appellation d'origine contrôlée (AOP)

Appellation d'origine : « le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays, qui sert à désigner un produit

- dont la qualité et les caractéristiques sont dues essentiellement ou exclusivement à un milieu géographique particulier et aux facteurs naturels et humains qui lui sont inhérents,
- élaboré exclusivement à partir de raisins provenant de la zone géographique considérée
- dont la production est limitée à la zone géographique désignée
- obtenu exclusivement à partir de variétés de vigne de l'espèce *Vitis vinifera* »

#### Indication géographique protégées (IGP)

Indication géographique : « indication renvoyant à une région, à un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, à un pays

- possédant une qualité, une réputation ou d'autres caractéristiques particulières attribuables à cette origine géographique
- produit à partir de raisins dont au moins 85 % proviennent exclusivement de la zone géographique considérée
- dont la production est limitée à la zone géographique désignée
- obtenu à partir de variétés de vigne de l'espèce *Vitis vinifera* ou issu d'un croisement entre ladite espèce et d'autres espèces du genre *Vitis*. »

## Mentions traditionnelles

Mention traditionnelle : « mention employée de manière traditionnelle dans un État membre

- pour indiquer que le produit bénéficie d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée en vertu du droit communautaire ou de la législation d'un État membre; ou
- pour désigner la méthode de production ou de vieillissement ou la qualité, la couleur, le type de lieu ou un événement particulier lié à l'histoire du produit bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée. »

Elles sont listées à l'annexe XII du règlement 607/2009

## L'embouteilleur :

« La personne physique ou morale, ou le groupement de ces personnes, qui procède ou qui fait procéder pour son compte à l'embouteillage. »

## Le producteur :

« La personne physique ou morale, ou le groupement de ces personnes, par qui ou pour le compte de qui est réalisée la transformation des raisins, des moûts de raisins et du vin en vins mousseux, en vins mousseux gazéifiés, en vins mousseux de qualité ou en vins mousseux de qualité de type aromatique. »

## L'importateur :

La personne physique ou morale, ou le groupement de ces personnes, établie dans l'Union européenne la Communauté qui assume la responsabilité de la mise en libre pratique des marchandises en provenant de pays hors de l'Union européenne.

## Le vendeur :

« La personne physique ou morale, ou le groupement de ces personnes, non couverte par la définition de producteur, achetant et mettant ensuite en libre pratique des vins mousseux, des vins mousseux gazéifiés, des vins mousseux de qualité ou des vins mousseux de qualité de type aromatique ».

## Les mentions obligatoires

Les mentions obligatoires suivantes doivent figurer sur l'étiquetage du vin.

A l'exception du n° de lot et éventuellement l'identification de certains ingrédients et/ou de l'importateur, ces informations doivent **être contenues dans le même champ visuel** (on doit pouvoir les lire simultanément sans devoir faire tourner la bouteille), **être indélébiles et clairement discernables** du texte et des graphismes qui les entourent.

Elles apparaissent **dans une ou plusieurs langues européennes**, sachant que certaines AOP/IGP ou mentions traditionnelles ne sont applicables que formulées dans certaines langues.

Des règles spécifiques peuvent exister pour les produits à destinés à être expédiés en dehors de l'Union européenne.

## Le n° de lot

Ce numéro est défini par l'embouteilleur, le producteur ou l'importateur pour chaque lot de produit, c'est-à-dire chaque « ensemble d'unités de vente d'une denrée alimentaire produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques. » Il est précédé par la lettre L.

## La dénomination de la catégorie du produit de la vigne

*Exemples : vin, vin de liqueur, vin mousseux, moût de raisin.*

Elles sont énumérées et définies à l'annexe IV du règlement 479/2008.

Cette mention est facultative lorsque le produit est protégé par une AOP/IGP et pour les vins mousseux de qualité dont l'étiquette contient le terme « *Sekt* ».

## La mention « Appellation d'origine contrôlée » ou « Indication géographique protégée » et la dénomination correspondante

*Exemple : SAINT POURCAIN, Appellation d'origine contrôlée.*

Cette mention concerne uniquement les produits qui sont protégés par une AOP/IGP.

Elle est alors obligatoire sauf en cas de mention traditionnelle ou si le produit est reconnu comme faisant partie d'une des catégories suivantes : Κουμανδάρια (Commandaria), Σάμος (Samos), Cava, Jerez, Xérès ou Sherry, Champagne; Asti, Marsala, Franciacorta; Madeira ou Madère, Port ou Porto.

## Le titre alcoométrique volumique acquis

Il doit être indiqué en unités ou demi unités de pourcentage et suivi du symbole « % vol. ».

Il est aussi possible d'ajouter « *titre alcoométrique acquis* » « *alcool acquis* » ou « *alc.* ».

Les caractères auront une taille minimum de 5 millimètres pour les bouteilles d'1L, 3 millimètres pour les bouteilles d'une contenance comprise entre 1L et 200ml, 2 millimètres pour les bouteilles plus petites.

## La provenance

Elle doit être indiquée selon les règles suivantes :

	Cas général	Mélange de produits originaires de plusieurs Etats membres de l'Union européenne	Mélange de plusieurs vins originaires de plusieurs pays tiers	Produits produits dans un Etat membre de l'UE à partir de raisins récoltés dans un autres Etat membre de l'UE	Vins produits dans un pays tiers à partir de raisins produits dans un autre pays tiers
<b>Vin, vin nouveau encore en fermentation, vin de liqueur, vin mousseux gazéifié, vin pétillant, vin pétillant gazéifié, vin de raisins parseillés et vin de raisins surmûris sans AOP ou IGP</b>	« <i>vin de/DU/DES/d'</i> » « <i>produit en/au/aux/à</i> » « <i>produit de/du/des/d'</i> » + nom du pays de récolte et de transformation.	« <i>vin de la Communauté européenne</i> » ou « <i>mélange de vins de différents pays de la Communauté européenne</i> ».	« <i>mélange de vins de différents pays hors de la Communauté européenne</i> » ou « <i>mélange de/du/des/d'</i> » + pays concernés.	« <i>vin de la Communauté européenne</i> », ou « <i>vin obtenu en/au/aux/à (...) à partir de raisins récoltés en/au/aux/à</i> », + noms des États membres concernés	« <i>vin obtenu en/au/aux/à (...) à partir de raisins récoltés en/au/aux/à</i> » + noms des pays tiers concernés
<b>Vin mousseux, vin mousseux de qualité et vins mousseux de qualités de type aromatique sans AOP ou IGP</b>	« <i>vin de/du/des/d'</i> », « <i>produit en/au/aux/à</i> » ou « <i>produit de/du/des/d'</i> » ou « <i>sekt de/du/des/d'</i> », + non du pays de récolte et de transformation « <i>produit en/au/aux/à</i> », + nom de l'Etat membre ou à eu lieu la deuxième fermentation				
<b>Vin avec AOP ou IGP</b>	« <i>vin de/du/des/d'</i> », « <i>produit en/au/aux/à</i> » ou « <i>produit de/du/des/d'</i> », + nom du pays de récolte et de transformation				
<b>Moût de raisins, moût de raisin en cours de fermentation, moût de raisins concentré et vin nouveau encore en fermentation</b>	« <i>moût de/du/des/d'</i> » ou « <i>moût produit en/au/aux/à</i> », + nom du pays ou du territoire de l'UE où le produits est obtenu	« <i>mélange issu de produits de deux ou de plusieurs pays de la Communauté européenne</i> »		« <i>moût obtenu en/au/aux/à (...) à partir de raisins récoltés en/au/aux/à</i> »	

## L'identification des acteurs du marché du vin concernés

### L'embouteilleur

De manière générale, la mention de l'embouteilleur se fait de la manière suivante :

« **embouteilleur** » ou « **mis en bouteille par** » + nom et adresse (commune et Etat membre où se situe son siège social).

En cas d'embouteillage à façon on ajoute « **mis en bouteille pour** » ou « **mis en bouteille pour... par** » + nom(s) et adresse(s).

Si l'embouteillage est effectué dans un autre lieu que celui de l'établissement de l'embouteilleur on ajoute la mention du lieu précis où cette opération est effectuée.

Dans le cas où l'on utilise un autre récipient qu'une bouteille les termes « **conditionneur** » et « **conditionné par** » + nom et adresse sont substitués lorsque la langue utilisée n'indique pas par elle-même une telle différence.

## Le producteur ou le vendeur

On utilise les expressions «**producteur**» ou «**produit par**» et «**vendeur**» ou «**vendu par**» + nom et adresse (commune et Etat membre où se situe son siège social).

## L'importateur

En cas de vins en provenant de pays en dehors de l'Union européenne, le nom et l'adresse (commune et Etat membre où se situe son siège social) de l'importateur sont précédés par les termes «**importateur**» ou «**importé par**».

Les identifications peuvent être regroupées lorsque la même personne physique ou morale assume les rôles d'embouteilleur, de producteur, de vendeur et/ou d'importateur. Elles peuvent également être remplacées par un code déterminé au niveau national.

Attention, certaines AOP et IGP imposent des conditions particulières notamment quant au lieu d'embouteillage.

## Indication de l'exploitation

Exemples : *Château, cru, domaine.*

Les vins bénéficiant d'une AOP/IGP se réfèrent parfois à une « exploitation », elle devra être mentionné si :

- le vin est produit exclusivement à partir de raisins récoltés dans les vignobles exploités par cette exploitation,
- la vinification est entièrement effectuée dans cette exploitation,
- l'Etat concerné réglemente l'utilisation des termes désignant les exploitations.

Une liste de termes reconnus en tant qu'exploitation est disponible à l'annexe XIII du règlement 607/2009.

## Indication de la teneur en sucre

Exemples : *demi-sec, doux, brut*

Obligatoire pour **les vins mousseux, vins mousseux gazéifiés, vins mousseux de qualité et vins mousseux de qualité de type aromatiques.**

Elle est exprimée selon la grille de l'annexe XIV Partie A du règlement 607/2009.

## Mentions de certains ingrédients

Comme toutes les denrées alimentaires, le vin doit mentionner la présence dans sa composition des ingrédients suivants (ou produits à base de) précédé par le terme « *contient* » : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri ; moutarde, graines de sésame et de **sulfites et anhydride sulfureux** dans des concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO<sub>2</sub>.

Pour cela, on utilise les pictogrammes ci-contre ou les expressions mentionnées dans l'annexe du règlement 579/2012.



## Mentions supplémentaires en ce qui concerne les vins mousseux gazéifiés, les vins pétillants gazéifiés et les vins mousseux de qualité

Si la langue utilisée ne reflète pas d'elle-même l'ajout d'anhydride carbonique les termes «*obtenu par adjonction de dioxyde de carbone*» ou «*obtenu par adjonction d'anhydride carbonique*» doivent figurer sur l'étiquette.

## Indications facultatives

### L'année de récolte\*

Il s'agit de **l'année à laquelle ont été récoltés au moins 85% des raisins** utilisés.

N'entrent pas dans ce calcul les éventuelles quantités de produits utilisés pour l'édulcoration (liqueur d'expédition, liqueur de tirage) ainsi que les quantités de certains vins de liqueur obtenus par addition (voir annexe IV points 3 e) et f) du règlement 479/2008).

Quand les raisins sont traditionnellement récoltés en janvier ou en février on indique l'année civile précédente.

\* Pour les produits non protégés par une AOP/IGP, une certification sera nécessaire.

## Le nom d'une ou plusieurs variétés à raisins de cuve\*,

Pour les **vins produits dans l'Union européenne**, il doit s'agir de variétés reconnues par les autorités nationales ou par l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV).

Pour les **vins mousseux et les vins mousseux de qualité**, les expressions « *pinot blanc* », « *pinot noir* », « *pinot meunier* » et « *pinot gris* » peuvent être remplacés par « *pinot* ».

Il existe des règles complémentaires pour les produits issus de pays hors UE.

## La teneur en sucre

Exemples : *demi-sec, doux, brut*

La réglementation rend cette mention obligatoire pour certains produits (voir paragraphe ci dessus) ; elle est possible pour les autres selon la grille de l'annexe XIV Partie B du règlement 607/2009.

## Les mentions traditionnelles des AOP et IGP

Exemple : *vendanges tardives*

Sont visées ici les mentions traditionnelles concernant la méthode de production ou de vieillissement ou la qualité, la couleur, le type de lieu ou un événement particulier lié à l'histoire du produit.

## Le symbole des AOP et IGP

Les symboles communautaires des AOP et IGP (voir ci-dessous) peuvent être indiqués, lorsque le produit en fait l'objet, dans une des langues de l'UE et selon les conditions précisées à l'annexe V du règlement 1998/2006.



## Les mentions relatives à certaines méthodes de production

Exemples : *vieilli en fût, fermentation en bouteille, crémant*

Pour les **produits faisant l'objet d'une AOP ou d'une IGP ayant été fermentés, élevés ou vieillis dans un contenant en bois** on peut mentionner les expressions suivantes (d'autres expressions peuvent être définies au niveau national).

fermenté en barrique	élevé en barrique	vieilli en barrique
«fermenté en fût de [...]» [indiquer le type de bois]	«élevé en fût de [...]»[indiquer le type de bois]	«vieilli en fût de [...]» [indiquer le type de bois]
fermenté en fût	élevé en fût	vieilli en fût

Pour les **vins mousseux bénéficiant d'une AOP ou d'une IGP**, l'expression « *fermentation en bouteille* » peut être utilisée uniquement si :

- le produit a été rendu mousseux par deuxième fermentation alcoolique en bouteille,
- la durée du processus d'élaboration (à partir de la 2<sup>ème</sup> fermentation, vieillissement dans l'entreprise de production compris) n'a pas été inférieure à 9 mois,
- la durée de la 2<sup>ème</sup> fermentation et la durée de la présence de la cuvée sur les lies ont été au minimum de 90 jours,
- le produit a été séparé des lies par filtration par transvasement ou par dégorgement.

Pour ces mêmes produits, les expressions « *fermenté en bouteille selon la méthode traditionnelle* » « *méthode traditionnelle* », « *méthode classique* » et « *méthode traditionnelle classique* » peuvent être utilisées uniquement si le produit

- a été rendu mousseux par deuxième fermentation alcoolique en bouteille,
- s'est retrouvé sans interruption sur les lies pendant au moins 9 mois dans la même entreprise à partir de la constitution de la cuvée,
- a été séparé des lies par dégorgement.

\* Pour les produits non protégés par une AOP/IGP, une certification sera nécessaire.



Pour **les vins mousseux de qualités blancs ou rosés bénéficiant d'une AOP ou d'une indication géographique d'un pays tiers**, l'expression « *Crémant* » est indiquée en association avec le nom de la zone géographique concernée par l'AOP et peut être utilisée uniquement si :

- les raisins sont récoltés manuellement,
- les vins sont issus de moûts obtenus par pressurage de raisins entiers ou éraflés (pas plus de 100L pour 150kg de raisins),
- la teneur maximale en anhydride sulfureux ne dépasse pas 150 mg/L,
- la teneur en sucre est inférieure à 50 g/L.

### **Pour les produits bénéficiant d'une AOP/IGP la mention d'une unité géographique plus petite**

Pour cela, 85% des raisins utilisés doivent provenir de l'unité géographique en question (les 15% restant devant provenir du reste de la zone couverte par l'AOP/IGP).

La mention peut consister en :

- une localité ou un groupe de localités,
- une zone administrative ou une partie de celle-ci,
- une sous région viticole ou une partie de celle-ci.

Des règles nationales complémentaires peuvent exister.

## **Les mentions supplémentaires en ce qui concerne les vins bio**

### **Qu'est ce qu'un produit bio ?**

Un produit « biologique » est un produit issu de la production biologique au sens du règlement 834/2007. Ce texte introduit des règles, des objectifs et des principes à suivre aux stades de la production, de la préparation et de la distribution afin de pouvoir qualifier un produit de biologique.

L'usage du terme « biologique » et de ces diminutifs (« bio », « éco ») seul ou en association avec d'autres termes pour qualifier des produits dans des documents commerciaux ou en faire la publicité est réservé aux produits qui sont conformes à la réglementation pertinente et ne contiennent pas d'OGM.

**Un vin sera qualifié de biologique** si les produits et substances qui le composent font partie de ceux mentionnés par l'annexe VIII bis du règlement 889/2008 et si le procédé de vinification utilisé pour sa production est conforme au Chapitre 3 bis du Titre II du même texte\*

### **Etiquetage des produits bio**

Les denrées alimentaires préemballées biologiques telles que le vin biologique produites dans l'Union européenne doivent comprendre les mentions suivantes sur leur étiquetage :



Le nouveau **logo biologique UE** pour les denrées alimentaires préemballées (ci contre), dans les conditions décrites à l'annexe XI du règlement 889/2008.

Il est possible d'ajouter d'autres logos nationaux ou privés selon les règles qui les régissent.

Le **code de l'autorité ou l'organisme de contrôle du secteur organique** dont dépend l'opérateur qui a effectué la dernière opération de production ou de préparation.

En France il prend la forme suivante : FR-BIO + n° de l'organisme.

Il doit être inscrit directement sous le logo communautaire.

L'indication du **lieu de production des matières premières agricoles** composant le produit dans le même champ visuel que le produit et selon l'une des mentions suivantes « *Agriculture UE* », « *Agriculture non UE* » ou « *Agriculture UE/non UE* » (en cas de provenance mixte).

Il existe des règles spécifiques pour les productions en conversion vers le biologique.

---

\* Toute personne qui met sur le marché du vin biologique doit conserver pendant au moins cinq ans les relevés des quantités mises sur le marché par catégories de vin et par année. A défaut, le vin pourra être commercialisé sous l'appellation « *vin issu de raisins biologiques* » pour autant que les dispositions du règlement 889/2008 lui soient appliquées à l'exception du Chapitre 3bis du Titre II. Les produits en question ne pourront pas porter le logo biologique UE.

## Textes de référence :

Directive 89/104 rapprochant les législations des Etats membres sur les marques :  
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:1989:040:0001:0007:FR:PDF>

Directive 89/396 relatives aux mentions ou marques permettant d'identifier le **lot** auquel appartient une denrée alimentaire :  
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:1989:186:0021:0022:FR:PDF>

Directive 2000/13 relative au rapprochement des législations des États membres concernant **l'étiquetage et présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité** faite à leur égard :

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2000:109:0029:0042:FR:PDF>

Modifiée en ce qui concerne l'indication des **ingrédients présents dans les denrées alimentaires** par la directive 2003/89 :  
[http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/fl\\_com2003-89\\_fr.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/fl_com2003-89_fr.pdf)

Règlement 882/2004 relatif aux **contrôles officiels** effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux :  
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:165:0001:0141:FR:PDF>

Règlement 510/2006 relatif à la protection des **indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles** et des denrées alimentaires :

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:0025:FR:PDF>

+ son règlement d'application n°1898/2006 :

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:369:0001:0019:FR:PDF>

Règlement 834/2007 relatif à **la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques** et abrogeant le règlement 2092/91 :

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:189:0001:0023:FR:PDF>

+ son règlement d'application n°889/2008 :

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:250:0001:0084:FR:PDF>

Modifié en ce qui concerne le **vin biologique** par le règlement 203/2012 :

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:071:0042:0047:FR:PDF>

Modifié en ce qui concerne le **logo de production biologique** de l'Union européenne par le règlement n°271/2010 :

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:084:0019:0022:FR:PDF>

Règlement n°1234/2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (**règlement «OCM unique»**) :

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:299:0001:0149:FR:PDF>

Règlement 479/2008 portant **organisation commune du marché vitivinicole** :

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:148:0001:0061:FR:PDF>

+ son règlement d'application n°606/2009 en ce qui concerne les **catégories de produits de la vigne, les pratiques œnologiques et les restrictions** qui s'y appliquent :

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:193:0001:0059:FR:PDF>

+ son règlement d'application 607/2009 en ce qui concerne les **appellations d'origine protégées et les indications géographiques protégées, les mentions traditionnelles, l'étiquetage et la présentation** de certains produits du secteur vitivinicole :

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:193:0060:0139:FR:PDF>

Modifié par le règlement 579/2012 :

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:171:0004:0007:FR:PDF>

## Liens utiles :

Portail de la Commission européenne sur l'agriculture biologique :

[http://ec.europa.eu/agriculture/organic/home\\_fr/](http://ec.europa.eu/agriculture/organic/home_fr/)

Portail de la Commission européenne sur le logo biologique UE :

[http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/logo\\_fr](http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/logo_fr)

Liste des organismes de contrôle dans l'UE et codes respectifs :

[http://ec.europa.eu/agriculture/organic/files/consumer-confidence/inspection-certification/EU\\_control\\_bodies\\_authorities\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/agriculture/organic/files/consumer-confidence/inspection-certification/EU_control_bodies_authorities_en.pdf)

Organisation Internationale de la Vigne et du vin (OIV) : <http://www.oiv.int/oiv/cms/index>

**Léa FLOURY**  
Entreprise Europe Network Auvergne  
[epoorthuis@auvergne.cci.fr](mailto:epoorthuis@auvergne.cci.fr)  
04 43 36 14 95  
Juillet 2012

