



FEDERATION VITICOLE  
ANJOU SAUMUR  
VIN ROYAL EN LOIRE

*Organisme de Défense et de Gestion*

73 rue Plantagenêt – BP 62444 – 49024 ANGERS CEDEX 02 – ☎ 02 41 88 60 57 – Fax 02 41 20 97 63

## L'ETIQUETAGE DES VINS

# REGLEMENTATION EUROPEENNE ET FRANÇAISE

Edition 2020

Par Alexis Marcotte, stagiaire à la Fédération viticole de l'Anjou et de Saumur, sous la direction de Gaëlle Lihard, responsable du service juridique de la Fédération viticole de l'Anjou et de Saumur

---

## Textes applicables

- Règlement européen « OCM unique » du 22 octobre 2007 dans sa partie relative à la commercialisation et à la production des produits vitivinicoles
  - Règlement européen du 29 avril 2008 « OCM vitivinicole » et son règlement d'application du 14 juillet 2009 relatif aux AOP et les IGP, les mentions traditionnelles, l'étiquetage et la présentation de certains produits vitivinicoles
  - Décret du 4 mai 2012 et l'arrêté du 13 février 2013 relatif aux médailles pouvant figurer dans l'étiquetage des vins produits en France
- 

**L'étiquetage** est obligatoire pour tout produit détenu en vue de la vente ou mis en circulation dans un récipient inférieur à 60 litres. Mais peuvent circuler sans étiquetage les vins qui sont transportés entre les différentes installations d'une même entreprise.

Sont exposés ici les règles nationales et communautaires, il convient de vérifier si les cahiers des charges prévoient des dispositions spécifiques avant d'envisager l'étiquetage des vins AOC et IGP.

Les produits, dont l'étiquetage n'est pas conforme, ne peuvent pas être détenus, mis en vente ou vendues, que ce soit à l'intérieur de l'Union Européenne ou hors UE. En revanche, les produits mis sur le marché ou étiqueté conformément à l'ancienne réglementation sont réputés conformes et peuvent être commercialisés jusqu'à l'épuisement des stocks.

## I – LES MENTIONS OBLIGATOIRES

Les mentions obligatoires doivent figurer en caractères **lisibles, indélébiles et discernables** du fond sur lequel elles sont inscrites. Elles doivent mesurer au minimum 1.2 mm. Elles doivent apparaître dans le **même champ visuel** du récipient de façon à ce qu'elles soient lisibles simultanément sans qu'il soit nécessaire de le tourner à l'exception des mentions du numéro de lot, des allergènes et du nom et de l'adresse de l'importateur.

Pour les vins produits et commercialisés en France les mentions doivent être indiquées en **français**.

### • DENOMINATION DE VENTE DU PRODUIT

Vin d'Appellation d'Origine Protégée	Le nom de l'appellation immédiatement suivi de la mention : « Appellation d'Origine Contrôlée » ou « Appellation d'Origine Protégée » ( <b>ou</b> « Appellation + Nom de l'appellation + Contrôlée »)
Vin sous Indication Géographique Protégée	Le nom de l'indication géographique (ex : Val de Loire) suivi de la mention : « Indication Géographique Protégée » <b>ou</b> « Vin de Pays suivi du nom de l'unité géographique » avec le logo communautaire de l'IGP
Vin sans indication géographique	« Vin », « Vin mousseux », « Vin pétillant »...

- **TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE ACQUIS**

Le chiffre correspondant au titre alcoométrique volumique acquis est suivi du symbole « % vol » et peut être précédé des termes « titre alcoométrique acquis » ou « alcool acquis » ou de l'abréviation « alc ».

Le titre alcoométrique indiqué ne peut être ni supérieur ni inférieur de plus de 0.5% vol, il s'agit d'une tolérance. Toutefois en ce qui concerne les vins AOC et IGP embouteillés depuis plus de 3 ans et les vins mousseux, les vins mousseux de qualité, les vins mousseux gazéifiés, les vins pétillants, les vins pétillants gazéifiés, les vins de liqueur et les vins issus de raisins surmûris, la tolérance est de 0,8 % vol.

Concernant la taille des caractères, elle n'apparaît plus au sein du nouveau règlement 2019/33, de sorte que le titre alcoométrique volumique acquis de base désormais sur le règlement INCO, soit une taille de caractère de 1.2 mm au minimum.

- **L'IDENTITE DE L'EMBOUETTEUR, DE L'EXPEDITEUR OU DE L'IMPORTATEUR**

L'embouteilleur est défini comme la personne physique ou morale qui embouteille ou fait procéder pour son compte à l'embouteillage. Doivent être précisés le nom commercial ou la raison sociale (EARL, GAEC...) de l'embouteilleur, sa commune, son pays d'origine, complété par la mention « embouteilleur » ou « mis en bouteille par... ». Si l'embouteillage est réalisé dans un lieu autre que le siège où est établi l'embouteilleur, il doit être fait référence au lieu précis de l'embouteillage sauf s'il a été réalisé dans l'aire de proximité immédiate de l'embouteilleur.

En cas de VSIG, le recours au codage est obligatoire si la commune est le nom d'une AOC ou une IGP.

En cas d'AOC ou d'IGP, le codage est facultatif à condition que les caractères composant le nom ou l'adresse de l'embouteilleur soit de caractères identiques et de même couleur et ne dépasse pas la moitié de ceux utilisés pour le nom de l'AOC ou de l'IGP.

La forme du code :

- le « code emballeur » qui remplace le nom et l'adresse de l'embouteilleur est délivré par les services de la DIRECCTE suivi du mot France
- le « code commune » est le code postal exacte de la commune précédée de la lettre « F ». Dans le cas où la commune n'est pas exactement identifiée, il faudra indiquer F suivi du code postal et des 3 chiffres du code géographique de la commune (renseignement auprès des services de la DIRECCTE).

- **VOLUME NOMINAL**

Volume net contenu dans le récipient exprimé en hl, l, cl ou ml.

Volume	Taille des caractères
Supérieur à 100 cl	6 mm
Entre 20 et 100 cl	4 mm
Entre 5 et 20 cl	3 mm
Inférieur à 5 cl	2 mm

- **NUMERO DE LOT**

Le numéro de lot est un outil de traçabilité du produit permettant de rappeler un lot défectueux. Il est précédé de la lettre L, sauf s'il se distingue clairement des autres indications d'étiquetage.

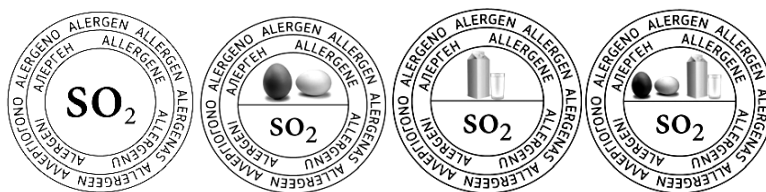
- **ALLERGENES**

Est obligatoire la mention « contient des sulfites (ou de l’anhydride sulfureux ou du dioxyde de soufre) » si la teneur est supérieure à 10mg/l.

Les vins élaborés à partir de raisins de la récolte 2012 et étiquetés après le 30 juin 2012 doivent mentionner la présence de produits à base d’œuf ou de lait lorsque des résidus sont retrouvés par analyse dans le produit final (limite de détection de 0,25 mg/litre) par la mention « contient » suivi de :

- « Œuf », « protéine de l’œuf », « produit de l’œuf », « lysozyme de l’œuf » ou « albumine de l’œuf »
- « Lait », « produits du lait », « caséine du lait », « protéine du lait »

Pas de taille minimum mais les caractères doivent être suffisamment clairs et lisibles. Attention ces mentions doivent en général être exprimées dans la langue du pays où le vin est expédié. Pour simplifier, le pictogrammes suivant peut être ajouté à la mention :



- **LA MENTION OU LE LOGO FEMME ENCEINTE**

Cette information doit être sur le même champ visuel que le titre alcoométrique. Pas de taille préconisée, mais la mention ou le logo doivent être suffisamment visible et/ou lisible. Le message et le logo sont les suivants : "La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant" ou :



- **LA PROVENANCE DU VIN**

« Vin de France » ou « produit de France » ou « produit en France » (pour les vins dont les raisins sont récoltés et transformés en France)

Dans le cas où le vin résulte d’un mélange de raisins issus de plusieurs pays de la CEE indiquer « vin de la communauté européenne » ou « Mélange de vins de différents pays de la communauté européenne ».

- **POUR LES VINS MOUSSEUX : le type de produit**

Tolérance de 3grs/l en + ou – dans l'estimation de la teneur en sucre.

Teneur en sucre résiduel	Mention obligatoire : le type de produit
Inférieur à 3g/l (produit non additionné de sucre après prise de mousse)	BRUT NATURE (NON DOSE OU DOSAGE ZERO)
De 0 a 6 g/l	EXTRA BRUT
Inférieur à 12 g/l	BRUT
Entre 12 et 17 g/l	EXTRA DRY
Entre 17 et 32 g/l	SEC
Entre 32 et 50 g/l	DEMI-SEC
> à 50 g/l	DOUX

Si la teneur en sucre du produit permet l'indication de plusieurs mentions, une seule doit être utilisée.

Pour les vins gazéifiés (mousseux ou pétillants), l'indication du type de produit doit être complétée par les mots « obtenus par adjonction de dioxyde de carbone » ou « obtenu par adjonction d'anhydride carbonique ».

## II – LES MENTIONS FACULTATIVES

### A - LES MENTIONS FACULTATIVES REGLEMENTEES POUR TOUS LES VINS

- **MILLESIME**

L'année de récolte peut figurer sur l'étiquette dans la mesure où 85 % des raisins utilisés sont issus de la récolte de l'année en question après déduction des quantités de produit utilisé pour une édulcoration éventuelle (liqueur d'expédition ou liqueur de tirage).

Pour les VSIG, il est nécessaire de se faire certifier auprès de France Agrimer.

Le millésime doit obligatoirement figurer dans des caractères de même taille que les mentions des vins « primeur » et « nouveau ».

- **CEPAGE**

Le vin doit être issu d'au moins 85 % de la variété mentionnée si un seul cépage est cité (sauf disposition particulière prévue dans le cahier des charges).

Pour faire figurer plusieurs cépages, le vin doit être issu de 100% des variétés mentionnées et chacun des cépages doit représenter plus de 15% de l'assemblage.

Le nom du cépage doit être complet (cabernet franc ou sauvignon et non pas cabernet par exemple).

Pour les AOC, il convient de se référer au cahier des charges, afin de vérifier si l'usage du cépage est possible sur le même champ visuel que l'AOC.

Pour les VSIG, il est nécessaire d'indiquer la mention du cépage sur la déclaration de récolte et de se faire certifier auprès de France Agrimer. Il convient en outre de vérifier que le cépage ne fait pas partie de la liste suivante des cépages interdits pour les VSIG : Aligoté, Altesse, Clairette, Gewurztraminer, Gringet, Jacquère, Mondeuse, Persan, Poulsard, Riesling, Savagnin, Sylvaner et Trousseau.

- **LA MENTION AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

Depuis 2012, il faut distinguer le vin issu de raisins biologiques du vin biologique.

Les vins produits avant le millésime 2012 sont soumis à la réglementation de l'agriculture biologique. Ils ne peuvent être étiquetés que par le logo AB et en indiquant « vin issu de raisins biologiques ». En effet le règlement 203/2012 énonce que « le vin étiqueté comme vin issu de raisins biologiques ne peut porter le logo biologique de l'UE ».

Le vin biologique quant à lui est produit à partir de raisins biologiques, mais soumis en plus à une vinification et à des pratiques œnologiques biologiques. Il peut comporter l'euro feuille et le logo AB du ministère de l'Agriculture français lorsque le vin respecte les conditions posées par le règlement d'exécution 203/2012.

La marque AB garantit au consommateur : un aliment composé d'au moins 95% d'ingrédients issus de production biologique, et dont les pratiques d'élevage et agronomiques respectent le bien-être animal et l'environnement. En dessous de 95% les termes « biologique » ou « bio » ne peuvent apparaître qu'au niveau de la liste des ingrédients.

L'utilisation du logo implique de mettre « vin bio » ou « vin biologique », le numéro d'agrément de l'organisme de contrôle et la mention « agriculture UE ».

- **POUR LES VINS TRANQUILLES : LA TENEUR EN SUCRE**

Cette mention est parfois rendue obligatoire par certains cahiers des charges.

Teneur en sucre résiduel	Mention facultative : le type de produit
Inférieur à 4 ou à 9 g/l et acidité totale en g/l d'acide tartrique non inférieur à + 2 g de la teneur en sucre résiduel	SEC
Inférieur à 12 ou 18 g/l et acidité totale en g/l d'acide tartrique non inférieur à + 10g de la teneur en sucre résiduel	DEMI-SEC
Entre 12 et 45 g/l	MOELLEUX
Supérieur à 45 g/l	DOUX

- **POUR LES VINS MOUSSEUX : LA METHODE UTILISEE**

Les expressions telles que « fermenté en bouteille selon la méthode traditionnelle » ou « méthode traditionnelle » ou « méthode classique » ou « méthode traditionnelle classique » est possible pour les AOC, les vins sous IGP et les vins mousseux de qualité ayant été rendu mousseux par une deuxième fermentation alcoolique en bouteille, ayant été sur lattes pendant au moins 9 mois dans la même entreprise et ayant subi un dégorgement.

L'expression « fermentation en bouteille » est également possible lorsque le vin a été rendu mousseux par une deuxième fermentation alcoolique en bouteille, lorsque la durée du processus d'élaboration de vieillissement dans l'entreprise à compter du commencement de cette deuxième fermentation n'a pas été inférieure à 9 mois, lorsque la durée de la deuxième fermentation + la durée de la présence de la cuvée sur les lies ont été au minimum de 90 jours et lorsque le produit a été séparé des lies par transvasement ou par dégorgement.

- **MARQUE COMMERCIALE**

Il faut être détenteur de la marque en question (dépôt à l'INPI conseillé).

- **MEDAILLES ET DISTINCTIONS**

Les distinctions et médailles obtenues lors d'un concours peuvent figurer dans l'étiquetage, à condition que :

- celles-ci ne s'appliquent qu'aux lots des vins primés lors de concours d'un organisme établi en France
- celles-ci aient été décernées dans le cadre d'un concours inscrit sur la liste établie par le ministre de la consommation et publiée au Bulletin Officiel de la Concurrence, de la Consommation, de la Répression des Fraudes (<http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/boccrf>)

## **B - LES MENTIONS FACULTATIVES REGLEMENTEES POUR LES AOC ET LES IGP**

- **NOM DE L'EXPLOITATION / DE L'ENTREPRISE**

« L'exploitation vitivinicole consiste en une entité déterminée constituée de parcelles viticoles, de bâtiments et équipements particuliers, et disposant pour la vinification et la conservation du vin d'une cuverie particulière individualisée ou identifiée au sein d'une cave coopérative de vinification dont elle fait partie. » Si l'entreprise correspond à une exploitation viticole, il ne peut y être fait allusion qu'à condition que le vin provienne exclusivement des raisins récoltés sur l'exploitation et que la vinification ait eu lieu sur cette exploitation.

La mention « château » est réservée aux vins AOC provenant d'une exploitation ainsi dénommée. La mention domaine est réservée aux vins AOC et IGP.

Une même exploitation ne peut avoir deux noms sauf si elle était connue sous deux noms antérieurement au 7 janvier 1983. En cas de réunion de deux exploitations l'usage des deux noms peut-être conservé à condition que les raisins de chacune d'elles soient vinifiés séparément.

- **MENTION PARTICULIERE POUR LA MISE EN BOUTEILLE**

« Mis en bouteille au domaine ou au château ou au moulin etc... » possible si le vin n'a pas été à un moment quelconque transporté hors de l'exploitation avant la mise en bouteille.

« Mis en bouteilles à la propriété » possible lorsque le vin n'a pas été mis en bouteille hors de l'exploitation viticole où il a été vinifié.

- **NOM D'UNE UNITE GEOGRAPHIQUE PLUS RESTREINTE OU PLUS GRANDE**

Nom d'une unité géographique plus restreinte ou plus grande est possible sous réserve que le cahier des charges le prévoit. Tous les raisins récoltés doivent l'être sur parcelle ainsi cadastrée avec une vinification séparée.

Mention « Val de Loire » : Lorsqu'elle figure sur les étiquettes de Vins AOC, il convient de se référer au cahier des charges. Il est en général prévu que les caractères ne devront pas être supérieurs aux 2/3 de ceux composant l'AOC.

L'usage de la bouteille écussonné Val de Loire (fleur de lys est possible pour les AOC et pour les IGP Val de Loire). Attention, l'usage de la bouteille écussonnée Anjou est réservée aux vins AOC produits en Anjou.

- **SYMBOLES COMMUNAUTAIRES : LOGO AOP OU IGP**



- **MENTIONS TRADITIONNELLES**

Ce sont celles qui se réfèrent à des « méthodes de production, d'élaboration, de vieillissement ou à la qualité, la couleur, le type de lieu ou un événement historique lié à l'histoire du vin en question ».

Il peut-être fait mention d'un vieillissement sous bois (liste des mentions autorisées : « fermenté/élevé/vieilli en barrique /fût de chêne/fût ») réservé aux IGP/AOC élevées en récipient en bois, dont au moins 50% de son volume pendant au moins 6 mois. Interdiction de faire figurer l'une de ces mentions lorsque le vin a été élaboré à l'aide de copeaux de bois.

Certaines sont autorisées pour les AOC et IGP en fonction des cahiers des charges (sur lie, primeur), d'autres sont réservés aux AOC (ex : Sélection de grains nobles, Grand cru, Sur lie, Vendanges tardives, Villages...).

Le terme « clos » est réservé aux vins AOC qui sont issus de parcelles de vignes effectivement délimitées par une clôture.

### **III – MENTIONS LIBRES**

Les mentions libres sont possibles mais ne doivent pas induire le consommateur en erreur. Elles doivent être exactes et le viticulteur ou le responsable de la commercialisation doit être en mesure d'apporter la preuve de leur exactitude.

- Histoire du vin ou de l'entreprise
- Technique viticulture
- Vieillissement du vin
- Recommandation consommateur
- Données analytiques
- ...



### III – RESUME DES MENTIONS ET EXEMPLE

RESUME DES MENTIONS	
Mentions <u>obligatoires</u>	Dénomination de vente du produit
	Titre alcoométrique volumique acquis
	Nom ou raison sociale et adresse de l'embouteilleur, de l'expéditeur ou de l'importateur
	Volume nominal
	Numéro de lot
	Allergènes
	Mention ou logo femme enceinte
	Provenance
	Point vert si cotisation Adelphe acquittée
	Type de produit pour les vins mousseux
Mentions <u>facultatives réglementées</u> pour tous les vins	Millésime
	Cépage
	Personnes ayant participé au circuit de commercialisation
	Type de produit pour les vins tranquilles
	Méthode utilisée pour les vins mousseux
	Marque commerciale
Mentions <u>facultatives réglementées</u> pour les AOC et IGP	Médailles et distinctions
	Nom de l'exploitation/de l'entreprise
	Mise en bouteille
	Nom d'une unité géographique plus restreinte ou plus grande
	Symbole communautaire
Mentions <u>libres</u>	Mention traditionnelle
	Libre choix sans induire le consommateur en erreur

#### Exemple d'étiquette d'un vin d'appellation d'origine

