



Vins : Lisez les étiquettes !

« Mis en bouteille au château », « Vieilli en fût », « Vin de pays » : que signifie les mentions présentes sur les étiquettes des bouteilles de vin ?

A quoi sert l'étiquetage ?

L'étiquetage d'un vin répond à plusieurs objectifs :

- ▶ donner aux consommateurs des critères de choix ;
- ▶ leur fournir une information loyale favorisant une concurrence équitable ;
- ▶ protéger leur santé et établir la traçabilité des produits.

Il existe en deux catégories de vin : les vins sans indication géographique (VSI) qui correspondent aux anciens vins de table et les vins avec indication géographique (IG), et les vins avec IG qui sont astreints à des conditions de production rigoureuses inscrites dans un cahier des charges.

Les vins avec IG se répartissent en 2 groupes : les vins avec indication géographique protégée (IGP) et les vins avec appellation d'origine protégée (AOP).

Les mentions obligatoires

L'étiquetage de tous les vins comporte **8 mentions obligatoires**. Les vins mousseux doivent comporter

une 9^e mention relative à la teneur en sucre (brut, sec, etc.).

Dénomination de vente réglementaire de la catégorie de vin (vin, vin mousseux, vin pétillant, etc.)

Pour les vins avec indication géographique, elle peut être remplacée par le terme « appellation d'origine protégée » ou « appellation d'origine contrôlée » pour les vins bénéficiant d'une appellation d'origine ou « indication géographique protégée » ou « vin de pays » pour les vins bénéficiant d'une indication géographique protégée, complété de la dénomination de l'AOP (ex. Fronsac) ou de l'IGP (ex. Pays d'Oc).

Titre alcoométrique volumique acquis (TAVA)

Le TAVA doit être indiqué en unités ou demi-unités de pourcentage et du symbole « % vol. », par exemple, 12 % vol. ou 11,5 % vol. Il peut être précédé des termes « titre alcoométrique acquis » ou « alcool acquis » ou de l'abréviation « alc ».

Provenance

Cette indication figure soit en complément de la dénomination de vente (« vin de France », « vin de la Communauté européenne », etc.), soit par une mention complémentaire (Produit de France, d'Italie, du Chili, etc.).

Volume nominal

Pour chaque catégorie de vins, une gamme de volumes usuels est définie (exemple : de 125 à 1 500 ml pour les vins mousseux). Au sein de cette gamme, les vins mousseux doivent être commercialisés dans des volumes imposés (125 – 200 – 375 – 750 -1 500 ml).

Nom de l'embouteilleur

L'embouteilleur est la personne physique ou morale qui procède ou qui fait procéder pour son compte à l'embouteillage. Son nom et son adresse (nom de la commune et de l'État membre où se situe le siège de l'embouteilleur) doivent être mentionnés suivi des termes « embouteilleur » ou « mis en bouteille par », etc.

Pour les vins avec IG, le nom de l'embouteilleur peut être remplacé par des termes spécifiques dont les conditions d'utilisation ont été définies par les États membres de l'UE lorsque l'embouteillage a lieu :

- dans l'exploitation du producteur (ex. mis en bouteille au château) ;
- dans les locaux d'un groupement de producteurs (ex. mis en bouteille à la propriété) ;
- dans une entreprise située dans la zone géographique délimitée ou à proximité immédiate de la zone géographique délimitée concernée (ex. mis en bouteille dans la zone de production).

Dans le cas où le nom et/ou l'adresse de l'embouteilleur serait codé, le nom et l'adresse d'une personne participant au circuit commercial (vendeur, distributeur, etc.) doit figurer en clair dans l'étiquetage du vin.

Numéro de lot

Le lot est constitué de l'ensemble des produits élaborés dans des conditions considérées comme identiques. Le numéro de lot, composé de chiffres ou de lettres est précédé de la lettre « L », sauf dans le cas où cette mention se distingue clairement des autres indications d'étiquetage.

Allergènes

Pour les vins, la présence d'anhydride sulfureux¹ doit être indiquée sous la forme « contient des sulfites (ou de l'anhydride sulfureux) ». La France a admis l'utilisation de la mention anglaise « *contains sulphites* », facilement compréhensible par le consommateur français.

Les vins élaborés à partir de raisins de la récolte 2012 et étiquetés après le 30 juin 2012 doivent

¹ Le E220 ou dioxyde de soufre ou anhydride sulfureux est autorisé sous certaines conditions.

mentionner les produits à base de lait ou d'œuf utilisés en tant qu'agent de filtration/collage ou de conservation si des résidus de ces produits sont décelables à l'analyse dans les vins traités.

Ces mentions, accompagnées éventuellement d'un pictogramme informatif européen, doivent figurer sous l'expression « contient.... » suivie du nom de la substance allergénique dans les termes suivants :

- pour l'œuf et les produits à base d'œuf : « œuf », « protéine de l'œuf », « produit de l'œuf », « lysozyme de l'œuf » ou « albumine de l'œuf » ;
- pour le lait et les produits à base de lait : « lait », « produit du lait », « caséine du lait » ou « protéine du lait ».

Message sanitaire

Les boissons alcoolisées (plus de 1,2 % vol.) commercialisées ou distribuées à titre gratuit sur le territoire français doivent porter sur leur conditionnement un message sanitaire destiné aux femmes enceintes préconisant la non consommation d'alcool.

Il peut s'agir d'un pictogramme représentant une femme enceinte dans un cercle barré ou d'un message rédigé ainsi « la consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant ».

Ce message sanitaire doit être situé à proximité du titre alcoométrique volumique acquis.

Teneur en sucre

Cette mention, obligatoire pour les vins mousseux, est facultative mais réglementée pour les autres vins. Selon la teneur en sucre du vin mousseux, peuvent être utilisés les termes suivants : brut nature, dosage zéro, brut, extra-sec, sec et doux.

A noter

Les mentions obligatoires, à l'exception du numéro de lot et des allergènes, doivent être regroupées dans le même champ visuel.

Les mentions non obligatoires mais réglementées

► Millésime et cépage

La mention du millésime exige qu'au moins 85 % des raisins aient été récoltés pendant l'année considérée. De même, les noms des variétés de vigne peuvent être mentionnés si le produit concerné est issu à 85 % au moins de cette variété et en cas d'emploi du nom de deux ou de plusieurs cépages de 100 % de ces variétés.

Les trois mentions « château », « clos » et « cru » sont réservées aux vins bénéficiant d'une appellation d'origine.

► **Mentions relatives à certaines méthodes de production**

Les vins commercialisés dans la Communauté européenne peuvent être assortis d'indications faisant référence à certaines méthodes de production. Par exemple, les mentions « élevé en fût » ou « vieilli en fût », suivies ou non du nom du bois de la barrique, peuvent être utilisées lorsque le vin a été vieilli dans un contenant en bois et sans contact avec des copeaux de bois.

Pour pouvoir porter une de ces mentions, un vin produit en France doit avoir été fermenté, élevé ou vieilli dans des récipients en bois et la moitié de son volume au moins doit avoir été contenu dans ces récipients pendant une durée minimale de 6 mois.

Exploitation agricole

Les références à une exploitation (Château, Domaine, Clos, Mas, etc.) sont réservées aux vins avec IG et cela, à deux conditions :

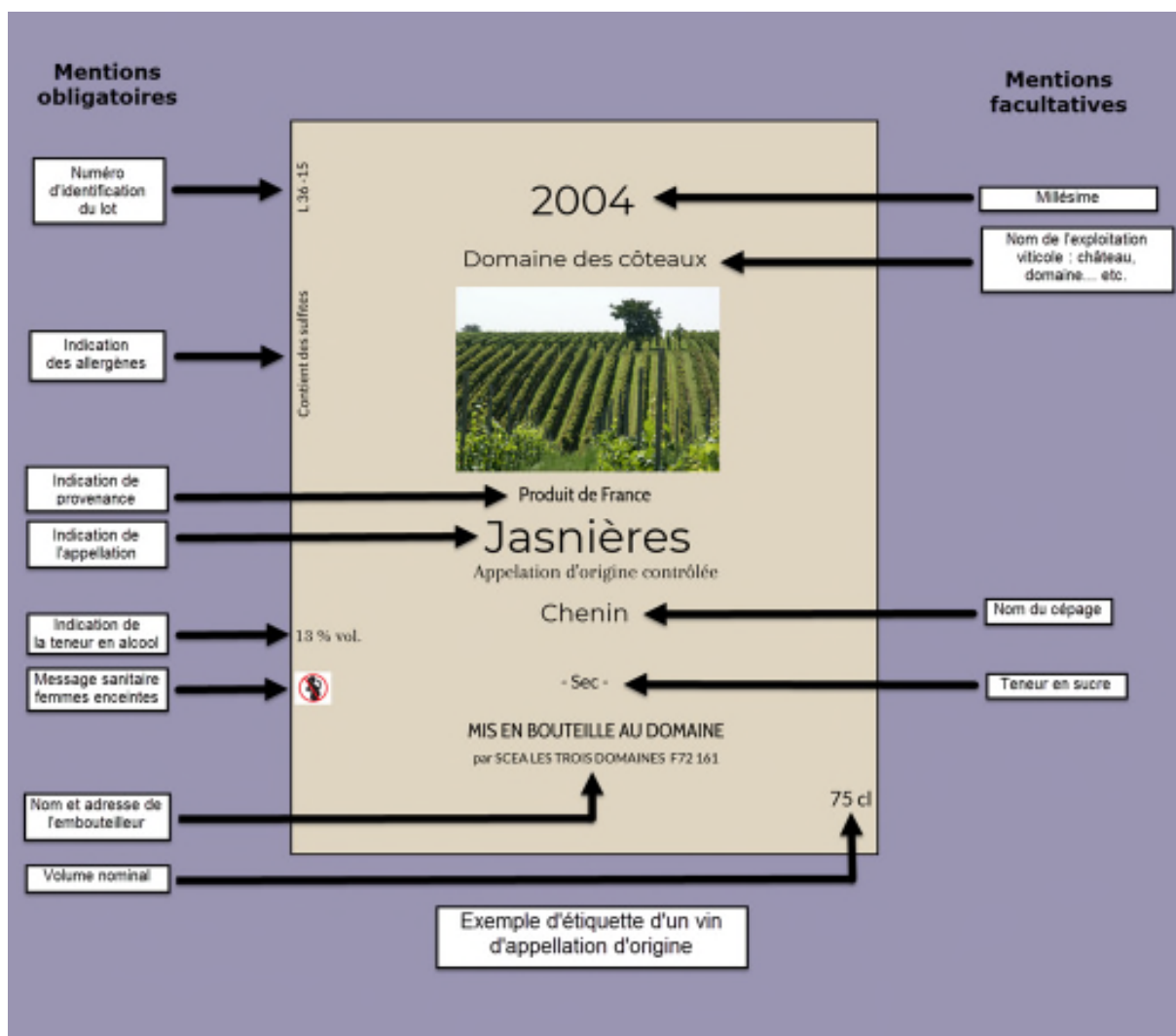
- le vin doit être produit exclusivement à partir de raisins récoltés dans les vignobles exploités par cette exploitation ;
- la vinification doit être entièrement effectuée dans cette exploitation.

Et pour le vin biologique ?

Jusqu'à présent, la législation relative à l'agriculture biologique ne concernait pas les conditions d'élaboration des vins. Sur le marché européen, seule la mention « obtenu à partir de raisins issus de l'agriculture biologique » était autorisée sur l'étiquette.

L'adoption d'un texte sur le vin biologique, le 8 février 2012 à Bruxelles, est venue combler cette lacune. Ce texte restreint certaines pratiques et procédés œnologiques habituellement utilisés dans l'élaboration du vin traditionnel. Il instaure, en outre, une teneur limite en sulfites inférieure de 30 à 50 mg par litre, selon le type de vin et sa teneur en sucre résiduel.

Les vins produits conformément aux nouvelles dispositions, ainsi qu'au règlement sur l'agriculture biologique, peuvent prétendre, depuis le 1^{er} août 2012, à la certification « vin biologique » et porter cette mention sur l'étiquetage.



Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer aux textes officiels.

Pour tout renseignement complémentaire, reportez-vous aux textes applicables et/ou rapprochez-vous d'une [direction départementale de la protection des populations \(DDPP\)](#) ou [direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations \(DDCSPP\)](#).

Crédit photo : ©Phovoir