

DEFINITION DES PRODUITS VITI-VINICOLES

LES DIFFERENTES CATEGORIES DE VINS

1 - DEFINITIONS COMMUNAUTAIRES

11 - Intérêts de ces définitions

12 - Produits de base, produits intermédiaires et produits finis

121 – Généralités

122 – Produits vitivinicoles

13 - Produits finis : les catégories de produits [annexe VII partie II du RUE 1308/2013]

131 - Vin : définition œnologique et « commerciale »

132 - Produits non admis à la commercialisation, impropres à la consommation

133 – cas des vins de raisins surmûris – cas des vins partiellement ou totalement désalcoolisés

14 – T.A. naturel mini - T.A.V. acquis - Enrichissement et T.A.V. total maximum

15 - Acidité totale

2 - VINS SANS INDICATION GEOGRAPHIQUE

21 - Lieu de production

22 - Encépagement

23 - Rendement

24 - Vins dits « de cépage »

3 - VINS AVEC INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE - VINS DE PAYS

31 - Historique

32 – Cadre communautaire des vins IGP

33 – Cadre national des vins IGP : code rural et cahiers des charges

34 – Définition communautaire du Cahier des charges

4 – VINS AVEC APPELLATION D’ORIGINE PROTEGEE - APPELLATION D’ORIGINE CONTROLEE

41 - Historique

42 - Définition des AO : les bases réglementaires

43 - Aire d’Appellation, encépagement, pratiques culturelles

44 – Rendements

- Rendement des vignobles produisant des vins à appellation d'origine contrôlée
- Cas particulier du calcul du rendement revendicable pour les vins enrichis par concentration partielle
- Mécanisme du Volume Substituable Individuel VSI
- Mécanisme du Volume Complémentaire Individuel VCI

45 – Entrée en production des jeunes vignes

46 - Dispositions relatives à la maturité, aux titres alcoométriques, enrichissement

47 – Pratiques œnologiques

48 - Repli, déclassé

49 – Date de mise à la consommation

5 - VINS DES PAYS TIERS

51 - Critères permettant l’importation

52 - Définitions : avec ou sans indication géographique complémentaire

6 – cas des VINS dits « EFFERVESCENTS »

61 - Définitions [annexe VII partie II point 4 à 9 du RUE 1308/2013]

62 – Pratiques œnologiques autorisées et restrictions applicables aux VM, VMQ et VMQTA
63 – Tenue des registres d'élaboration

7 – cas des VINS DE LIQUEUR et VLAOP / VDN

- 71 - Définitions : annexe VII partie II point 3 du RUE 1308/2013**
- 72 - Pratiques œnologiques autorisées et restrictions applicables aux VLQ, VLQ à AOP/IGP**
- 73 - Registre de préparation de vin de liqueur**
- 74 - Cas particulier des Vins Doux Naturels**

Annexe 1 : Définitions concernant le titre alcoométrique - Annexe II partie IV du RUE 1308/2013

Annexe 2 : Teneur en sucre (indication obligatoire du type **pour les vins mousseux** - Annexe III partie A RUE 2019/33 ; indication pour les vins **autres que les vins mousseux** – annexe III partie B RUE 2019/33)

Les **textes européens** sont consultables sur eur-lex : (attention : toujours prendre la dernière **version consolidée**).
<https://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr>

- **Règlement (UE) n°1308/2013** du Parlement européen et du conseil du 17 décembre 2013 portant **organisation commune des marchés** des produits agricoles (= **règlement CADRE**)

- **Règlement Délégué (UE) 2019/33** de la Commission du 17 octobre 2018 complétant le règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les demandes de protection des appellations d'origine, des indications géographiques et des mentions traditionnelles dans le secteur vitivinicole, la procédure d'opposition, les restrictions d'utilisation, les modifications du cahier des charges, l'annulation de la protection, **l'étiquetage et la présentation**

- **Règlement d'Exécution (UE) 2019/34** de la Commission du 17 octobre 2018 portant modalités d'application du règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les demandes de protection des appellations d'origine, des indications géographiques et des mentions traditionnelles dans le secteur vitivinicole, la procédure d'opposition, les modifications du cahier des charges, le registre des dénominations protégées, l'annulation de la protection et l'utilisation des symboles, et du règlement (UE) n° 1306/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne un système de contrôle approprié

- **Règlement Délégué (UE) n°2019/934** de la Commission du 12 mars 2019 complétant le règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les zones viticoles où le titre alcoométrique peut être augmenté, les **pratiques œnologiques autorisées et les restrictions applicables à la production et à la conservation de produits de la vigne**, le **pourcentage minimal d'alcool pour les sous-produits et leur élimination**, et la **publication des fiches de l'OIV**

- **Règlement d'Exécution (UE) n°2019/935** de la Commission du 16 avril 2019 portant modalités d'application du règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne **les méthodes d'analyse** pour déterminer les caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques des produits de la vigne et les notifications de décisions des États membres concernant **l'augmentation du titre alcoométrique**

- **Règlement délégué (UE) 2018/273** de la Commission du 11 décembre 2017 complétant le règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne le régime d'autorisations de plantations de vigne, le casier viticole, les documents d'accompagnement et la certification, **le registre des entrées et des sorties, les déclarations obligatoires**, les notifications et la publication des informations notifiées, complétant le règlement (UE) n° 1306/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les contrôles et les sanctions applicables, modifiant les règlements (CE) n° 555/2008, (CE) n° 606/2009 et (CE) n° 607/2009 de la Commission et abrogeant le règlement (CE) n°436/2009 de la Commission et le règlement délégué (UE) 2015/560 de la Commission

- **Règlement d'Exécution (UE) n°2018/274** de la Commission du 11 décembre 2017 portant modalités d'application du règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne le régime d'autorisations de plantations de vigne, la certification, **le registre des entrées et des sorties, les déclarations** et les notifications obligatoires, et du règlement (UE) n°1306/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les contrôles y relatifs, et abrogeant le règlement d'exécution (UE) 2015/561 de la Commission

Les **textes nationaux** sont consultables sur Légifrance : <https://www.legifrance.gouv.fr/>

- **Code Rural et de la Pêche Maritime**

- **Code de la Consommation**

- **Décret n°2012-655 du 4 mai 2012** relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des produits vitivinicoles et à certaines pratiques œnologiques

1 - DEFINITIONS COMMUNAUTAIRES

11 – Où les trouver ? Intérêts des définitions données aux annexes du RUE 1308/2013

Les définitions applicables au secteur vitivinicole se trouvent dans **2 annexes du RUE 1308/2013 OCM** :

⇒ **19 définitions à l'annexe II partie IV de ce règlement, dont :**

- **trois termes relatifs à la vigne** : « arrachage », « plantation », « surgreffage »,
- **neuf termes relatifs aux produits** : « raisins frais », « moût de raisins frais mutés à l'alcool », « jus de raisins », « jus de raisins concentré », « lie de vin », « marc de raisins », « piquette », « vin viné », « cuvée »,
- **sept termes concernant le titre alcoométrique** : « titre alcoométrique volumique acquis », « titre volumique en puissance », « titre alcoométrique volumique total », « titre alcoométrique volumique naturel », « titre alcoométrique massique en puissance », « titre alcoométrique massique total ».

⇒ **17 définitions à l'annexe VII partie II qui définissent les catégories de produits de la vigne :**

1. « vin »	7. « vin mousseux gazeifié »	13. « moût de raisins concentré » (MC)
2. « vin nouveau encore en fermentation » (VNEF)	8. « vin pétillant »	14. « moût de raisins concentré rectifié » (MCR)
3. « vin de liqueur » (VDL)	9. « vin pétillant gazeifié »	15. « vin de raisins passerillés »
4. « vin mousseux » (VM)	10. « moût de raisin » (MR)	16. « vin de raisins surmûris »
5. « vin mousseux de qualité » (VMQ)	11. « moût de raisins partiellement fermenté » (MRPF)	17. « vinaigre de vin ».
6. « vin mousseux de qualité de type aromatique » (VMQTA)	12. « moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés »	

1^{er} intérêt : Les dénominations de ces 17 catégories constituent les dénominations réglementaires devant figurer sur l'étiquetage au moment de la commercialisation (cf. intitulé du titre de l'annexe VII : « Définitions, Dénominations et Dénominations de vente des produits »).

Ces dénominations permettent à tous les acteurs de la filière (producteur/ négociant/ embouteilleur/ importateur / grossiste / distributeur/ consommateur) **de savoir exactement de quel produit on parle à travers un vocabulaire commun à tous.**

Exemple : « vin doux naturel » / « vin cuit » / « Bartissol » / « Banyuls »

2^{ème} intérêt : La définition des produits est l'une des bases de la loyauté des transactions. Elle permet de dire s'il y a tromperie sur un produit au sens de l'article L 441-1 du Code de la Consommation. Les dénominations de vente sont portées sur les factures.

3^{ème} intérêt : Certaines dispositions réglementaires diffèrent selon les produits :

- en matière de pratiques œnologiques, on ne peut pas effectuer n'importe quel traitement sur n'importe quel produit ; en effet, **seules les pratiques œnologiques autorisées (...)** sont utilisées pour la production et la conservation dans l'Union européenne de produits énumérés à l'annexe VII partie II (cf. article 80 du RUE 1308/2013). Les produits sur lesquelles ces pratiques sont autorisées **sont listés**.

- en matière d'étiquetage, les règles diffèrent selon les produits.

⇒ **Il faut donc savoir quel produit est en cause pour déterminer de quelles dispositions réglementaires il relève.**

Exemple 1 : l'emploi de charbons œnologiques peut être autorisé, sous certaines conditions, sur « moûts » sans distinction de couleur, par contre, seuls les « vins » blancs peuvent être traités aux charbons [tableau 2 point 3.1 de l'annexe I partie A du RUE 2019/934].

Exemple 2 : l'augmentation du TAV par addition de saccharose, MC ou MCR ne peut être effectuée que jusqu'au stade « vin nouveau encore en fermentation », mais pas sur le « vin » [annexe VIII B.1 RUE 1308/2013]. Rappel : pour le vin, augmentation du TAV uniquement par concentration partielle par le froid.

Exemple 3 : il est obligatoire d'indiquer le type de produit (brut, sec, demi-sec ...) sur l'étiquetage des vins mousseux mais pas sur les vins pétillants. Le type pour les vins mousseux diffère en fonction de la teneur en sucre du produit fini, cf. annexe III partie A RUE 2019/33 figurant en annexe 2 du présent chapitre.

Conclusion : la dénomination du produit conditionne donc les traitements et pratiques œnologiques pouvant être effectués. On rappelle que faire un traitement interdit pour un produit donné est une falsification qui, indépendamment des poursuites pour le délit de falsification, peut entraîner soit la perte de la dénomination donnée, soit le retrait de la mise à la consommation (destruction).

12 – Les produits de base, les produits intermédiaires, les produits finis

121 - Généralités

On trouve des définitions **de produits de base ou intermédiaires** (raisins frais, vin nouveau encore en fermentation) dont la définition a un intérêt surtout au stade de la production, et **des produits finis** susceptibles d'être commercialisés, soit pour la mise à la consommation humaine directe (vin, vin de liqueur, vin mousseux ...) soit pour servir dans diverses pratiques œnologiques (moût concentré rectifié pour l'édulcoration...), soit encore pour d'autres usages industriels (fabrication de vinaigre, fabrication d'apéritif à base de vin, ...).

Attention : **ce n'est pas parce qu'un produit est défini qu'il peut être commercialisé :**

Exemples :

- **La piquette**, bien que définie, ne peut être commercialisée (annexe VIII partie II point D.4 du RUE1308/2013). La France interdit toute fabrication de piquette (interdit même pour la consommation familiale).
- Les sous-produits de vinification (marcs/lies) doivent être éliminés.

122 – Produits vitivinicoles

La réglementation européenne prévoit des dispositions en termes de normes de production ET de commercialisation, dans le but de **protéger à la fois les intérêts des producteurs et ceux des consommateurs :**

Article 81 du RUE 1308/2013 : Variétés à raisins de cuve

1. **Les produits énumérés à l'annexe VII, partie II** qui sont fabriqués dans l'Union **sont élaborés à partir de raisin des variétés à raisins de cuve répondant aux conditions requises pour être classées en conformité avec le paragraphe 2. .. »** (cf. liste des variétés de vignes arrêté du 7 juillet 2015 modifié)

Ainsi, **seul un produit conforme à la définition de sa catégorie** pourra être commercialisé sous son nom :

Article 78 point 2 du RUE 1308/2013 :

« Outre les normes de commercialisation applicables le cas échéant, ...[] ,

2. **Les définitions, dénominations et dénominations de ventes prévues à l'annexe VII ne peuvent être utilisées dans l'Union que pour la commercialisation d'un produit conforme aux exigences correspondantes définies à ladite annexe.**

Quid des produits qui ne répondent pas aux critères analytiques ? (vin titrant 7 %vol. ? MCR avec un TAV > 1% vol. ?)

Article 82 du RUE 1308/2013 :

Usage spécifique de vin non conforme aux catégories figurant à l'annexe VII, partie II :

« Exception faite des vins en bouteille dont il est possible de démontrer que la mise en bouteille est antérieure au 1^{er} septembre 1971, **tout vin** élaboré à partir des variétés à raisins de cuve figurant dans les classements établis en application de l'article 81, paragraphe 2, premier alinéa, **mais n'entrant dans aucune des catégories établies à l'annexe VII, partie II, n'est utilisé que pour la consommation familiale du viticulteur, la production de vinaigre de vin ou la distillation.**

13 - Produits finis

131 - Vin :

La définition du « vin » est donnée à l'annexe VII partie II -point 1 du RUE 1308/2013 :

*On entend par «vin», le produit **obtenu exclusivement** par la fermentation alcoolique, totale ou partielle, de **raisins frais**, foulés ou non, ou de moûts de raisins.*

Le vin:

- a) a, après les opérations éventuelles mentionnées à l'annexe VIII, partie I, section B, **un titre alcoométrique acquis non inférieur à 8,5 % vol.**, pourvu que ce vin soit issu exclusivement de raisins récoltés dans les zones viticoles A et B visées à l'appendice I de la présente annexe, **et non inférieur à 9 % vol. pour les autres zones viticoles ;**
- b) a, s'il bénéficie d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée, par dérogation aux normes relatives au titre alcoométrique acquis minimal et après les opérations éventuelles mentionnées à l'annexe VIII, partie I, section B, un titre alcoométrique acquis non inférieur à 4,5 % vol. ;
- c) a **un titre alcoométrique total non supérieur à 15 % vol. Toutefois**, par dérogation :
 - la limite maximale du titre alcoométrique total **peut atteindre jusqu'à 20 % vol. pour les vins obtenus sans aucun enrichissement dans certaines zones** viticoles de l'Union, à déterminer par la Commission au moyen d'actes délégués en application de l'article 75, paragraphe 2 **(1)**
 - la limite maximale du titre alcoométrique total **peut dépasser 15 % vol. pour les vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée qui ont été obtenus sans aucun enrichissement** ou enrichis seulement par des procédés de concentration partielle énumérés à l'annexe VIII, partie I, section B, point 1, pour autant que le cahier des charges figurant dans le dossier technique de l'appellation d'origine protégée prévoie cette possibilité ;
- d) a, sous réserve des dérogations pouvant être arrêtées par la Commission au moyen d'actes délégués en application de l'article 75, paragraphe 2, **une teneur en acidité totale non inférieure à 3,5 grammes** par litre, exprimée en acide tartrique, soit de 46,6 milliéquivalents par litre.

(1) Zones viticoles dont les vins peuvent avoir un TAT maximal de 20% vol (Cf. article 2 du RUE 2019/934): les zones viticoles visées sont des zones CI, CII et CIII, ainsi que les superficies de la zone B où peuvent être produits les vins blancs bénéficiant des IGP « vin de pays de Franche-Comté » et « vin de pays du Val de Loire ».

Rappel : l'article 78 du RUE 1308/2013 indique :

1. Outre les normes de commercialisation,[...]2. « **Les définitions, dénominations ou dénominations de vente prévues à l'annexe VII ne peuvent être utilisées dans l'Union que pour la commercialisation d'un produit conforme** aux exigences correspondantes définies à ladite annexe. »

Il en découle que tout produit ne répondant pas à cette définition du vin ne peut pas être réglementairement considéré comme du vin, même si cela y ressemble, avec toutes les conséquences que cela entraîne (interdiction à la vente sous cette dénomination, éventuellement retrait du marché, problèmes de taxation, etc. ...). Il en serait ainsi du « vin » ne répondant pas aux critères analytiques prévus, du vin élaboré à partir de raisins secs, de moûts concentrés, d'autres fruits que le raisin, de marcs et de sucre, ... etc.

Le terme « vin » correspond non seulement à une définition technique du produit, mais aussi à une définition réglementaire de ce qui peut être commercialisé sous ce nom. Tout ce qui ne répond pas à sa définition ne peut être commercialisé sous le terme « vin ».

L'usage des noms composés comportant le mot « vin » est proscrit s'il n'est pas défini. Toutefois, il est précisé à la fin de l'article définissant le « vin » que :

« ... **Toutefois, les États membres peuvent autoriser l'utilisation du terme « vin » :**

- a) **accompagné du nom d'un fruit**, sous forme de nom composé, pour commercialiser des produits obtenus par **fermentation** de fruits autres que le raisin ; ou
- b) **dans un nom composé.** »

- Certains pays peuvent admettre l'utilisation du mot « vin » **accompagné d'un nom de fruit**, sous forme de nom composé, pour la désignation de produits obtenus à partir de la fermentation de fruits **autres que le raisin, mais la France n'a pas retenu cette possibilité**. Par contre la Belgique, le Luxembourg, la Hongrie ont défini des « vins (de fruit) ». **Pour la France, ceci exclut donc la possibilité d'utiliser dans des étiquetages des mentions telles que « vin de noix » ou « vin d'orange »** pour désigner des produits obtenus par macération de noix ou d'oranges dans un mélange vin/alcool avec addition de sucre et d'épices : un tel produit, sous réserve du respect de certains paramètres analytiques, correspond réglementairement à une « boisson aromatisée à base de vin » régie par le RUE 251/2014 concernant la définition, la description, la présentation et l'étiquetage des produits vinicoles aromatisés.

- Le texte prévoit également que les Etats membres peuvent admettre l'utilisation du terme vin dans un nom composé. Exemple : cas de l'Allemagne qui a défini des « vins sans alcool » (alkoholfreier Wein).

Enfin, s'agissant du mot « vin », la réglementation conclue (**annexe VII partie II – 1** du RUE 1308/2013) : **« Toute confusion avec les produits correspondant aux catégories de produits de la vigne énumérées à la présente annexe doit être évitée. »**

Exemples : « vin nature » ; « Pétillants Naturels » ; « vin sauvage »...

132 - Produits non admis à la commercialisation, impropres à la consommation (4 cas)

1/ VINS NON ADMIS A LA COMMERCIALISATION : 3 CAS :

Lorsque le vin élaboré ne répond à aucune des définitions de catégories de produits citées en annexe VII :

- article 82 du RUE 1308/2013 : tout vin (...) élaboré à partir des variétés à raisins de cuves figurant dans les classements établis en application de l'article 81 §2 1^{er} alinéa, mais n'entrant dans aucune des catégories établies à l'annexe VII, partie II, n'est utilisé que pour la consommation familiale du viticulteur, la production de vinaigre de vin ou la distillation.

Lorsqu'il y a mise en œuvre d'une pratique œnologique non autorisée (non commercialisable, destruction) :

- articles 80 point 2 du RUE 1308/2013 et article 10 §1 du RUE 2019/934 rappelle que les produits de l'annexe VII partie II qui sont élaborés selon des pratiques œnologiques non autorisées à l'échelle de l'Union ou à l'échelon national ne sont pas commercialisables dans l'Union ET sont détruits. Toutefois les Etats membres peuvent permettre que certains produits dont ils déterminent les caractéristiques soient utilisés en distillerie, en vinaigrerie ou pour un usage industriel.

Lorsque son étiquetage n'est pas conforme (non commercialisable, retrait du marché) :

- article 90 bis du RUE 1308/2013 : Contrôles et sanctions relatifs aux règles de commercialisation

« 1. Les Etats membres prennent des mesures pour s'assurer que les produits visés à l'article 119, paragraphe 1, dont l'étiquetage n'est pas conforme au présent règlement ne soient pas mis sur le marché ou, s'ils sont déjà mis sur le marché, qu'ils en soient retirés. »

- article 42 du RUE 2019/33 « étiquetage » : Commercialisation et exportation

« 1. Les produits de la vigne dont l'étiquetage ou la présentation ne sont pas conformes aux conditions correspondantes énoncées dans le présent règlement ne peuvent être commercialisés dans l'Union ni être exportés. »

2/ AUTRE CAS : VINS « IMPROPRES A LA CONSOMMATION » (non commercialisable, destruction)

Lorsqu'un vin est reconnu « impropre à la consommation » au sens du décret susvisé :

L'article 1^{er} du Décret du 19 Août 1921 modifié dispose :

« Ne peuvent être considérés comme « vin propre à la consommation » et ne peuvent circuler qu'à destination de la vinaigrerie ou de la distillerie les vins atteints de maladies, avec ou sans acescence, les vins présentant un goût phéniqué, de moisi, de pourri ou tout autre mauvais goût manifeste »

Remarque : Les vins piqués sont impropres à la consommation. Notion de **détention légitime**.

Nécessité :

1°) d'avoir un échantillon représentatif du vin en cause (problème des vins en bouteilles)

2°) de définir ce qu'est un « mauvais goût manifeste »

133 – Un autre exemple de définition de l'annexe VII partie II du RUE 1308/2013 :**1331- cas des vins de raisins surmûris (point 16 de l'annexe VII partie II du RUE 1308/2013)**

« On entend par "**vin de raisins surmûris**", le produit :

- a) fabriqué sans enrichissement,
- b) ayant un titre alcoométrique naturel supérieur à 15 % vol.;
- c) ayant un titre alcoométrique total non inférieur à 15 % vol. et un titre alcoométrique volumique acquis non inférieur à 12 % vol.

Les États membres peuvent prévoir une période de vieillissement pour ce produit. »

Cette catégorie de vins permet de donner désormais un statut légal à des vins sans IG issus de vendanges très riches en sucres dont le titre alcoométrique volumique (TAV) naturel peut dépasser 20% vol à la récolte. Les vins de raisins surmûris peuvent éventuellement bénéficier d'indications géographiques (cas des IGP Pays d'Oc depuis 2011).

1332 – NOUVEAU ! cas des vins partiellement désalcoolisés – vins désalcoolisés : depuis fin 2023

Depuis des années, de nombreuses discussions ont eu lieu pour définir et donc donner une existence légale à des produits obtenus par désalcoolisation totale ou partielle du vin mais qui ne répondaient pas aux critères analytiques de ces derniers (enjeu santé publique) (« vins sans alcool » non définis, élaborés à l'aide de pratique œnologique non autorisée (ajout d'arômes, d'eau..., TAV acquis < 8,5 ou 9% vol. selon la zone).

Désormais, la pratique œnologique de désalcoolisation, pour réduire partiellement ou presque totalement la teneur en éthanol, est autorisée (cf. annexe VIII partie I section E du RUE 1308/2013). Attention ! à ne pas confondre avec la correction de la teneur en alcool, voir chapitre « pratiques oeno ».

L'art.119 du RUE 1308/2013 relative aux mentions obligatoires **d'étiquetage** a été modifié. L'étiquetage doit comporter obligatoirement la dénomination de la catégorie de produit de la vigne (annexe VII partie II). Pour celles **définies à l'annexe VII, partie II, points 1) et 4) à 9)** ayant subies une désalcoolisation, la dénomination de la catégorie est accompagnée :

- de la **mention «désalcoolisé»** si le produit a un TAV acquis **non supérieur à 0,5 %** ;
- de la **mention «partiellement désalcoolisé»** si le produit a un TAV acquis supérieur à 0,5 % et inférieur au titre alcoométrique acquis minimal fixé pour la catégorie avant désalcoolisation.

Attention ! : les « no-lows » (pas de définition de ce terme) : coexistence de ces produits avec des boissons qui n'entrent pas dans le R cadre 1308/2013 : boissons à base de vin désalcoolisés et des boissons « autres ».

14 - Titre alcoométrique naturel minimum / T.A.V. acquis minimum / Enrichissement et T.A.V. total maximum [cf. annexe VIII du RUE 1308/2013]

Tableau Récapitulatif Synthétique toute zone

ZONE VITICOLE	TAV acquis minimal après enrichissement (définition du vin)	Augmentation maximale du TAV naturel		Titre alcoométrique maximum total après enrichissement (en % volume)
	vin	normale	exceptionnelle	vin
A	8,5	3	+ 0,5	11,5 (à 12 pour Rouge si décision EM)
B	8,5	2	+ 0,5	12 (à 12,5 pour Rouge si décision EM)
CI	9	1,5	+ 0,5	12,5
CII	9	1,5	+ 0,5	13
CIII a et b	9	1,5	+ 0,5	13,5
				Pour les AOP, vérifier le cahier des charges
Toutes zones C	9	2 (+0,5 si except) si par concentration de moût de raisin ou de vin (voir annexe VIII point B § 5 sous b)		

15 - Acidité totale cf. définition du « vin » au point 1 d annexe VII partie II

Doit être **supérieure ou égale à 3,5 g/l** exprimée en acide tartrique (46,6 méq/l), sauf dérogations

2 - Vin sans indication géographique

Les vins ne bénéficiant pas d'une appellation d'origine ni d'une indication géographique sont appelés « vin sans indication géographique » (**VSIG**). Toutefois, cette formule ne désigne pas une catégorie réglementaire ou une dénomination de vente (on ne la trouve pas dans les textes), **elle sert juste à distinguer le « vin » des vins AOP ou vins IGP** (ancien vin de table).

⇒ La mention « vin sans indication géographique » ne peut pas figurer sur une étiquette. **Pour ces vins, la mention réglementaire est « Vin », suivi de la mention de provenance = nom de l'Etat membre (« vin de France » « Vin d'Espagne » « Vin de Grèce », ...etc.)**

21 - Lieu de production

Tous pays, sans restriction d'aire géographique autre que celle induite par les règles d'attribution des droits de plantation (pour l'UE).

22 – Encépagement (article 81 du RUE 1308/2013 et arrêté du 7 juillet 2015)

Il incombe aux États membres de décider des variétés à raisins de cuve qu'il est autorisé de planter, de replanter ou de greffer sur leur territoire aux fins de la production vitivinicole.

En ce qui concerne la France, la liste est donnée par l'arrêté du 7 juillet 2015 relatif au classement des variétés de vignes à raisins de cuve régulièrement modifié (voir **liste mise à jour sur le site internet de FranceAgrimer).**

23 - Rendement

Pas de rendement maximum fixé. Les anciennes limites liées notamment à la réglementation nationale sur les vins AOC (pas plus de 100 hl/ha sur exploitations « mixtes » pour éviter des transferts d'excédents de récolte en AOC sur des vignes-éponges) ont disparu. Compte-tenu des excès constatés (rendement de plus de 500 hl/ha en déclaration de récolte), il était question de fixer un seuil « agronomique » maximum, pas retenu à ce jour.

24 – Vins dits « de cépage » (notion européenne)

Afin d'être à égalité avec les vins de pays-tiers, l'OCM **a autorisé depuis 2009 la mention d'une ou plusieurs variétés de raisins (cépages)** et/ou de **l'année de récolte** (millésime) sur l'étiquetage des VSIG, **sous réserve** que les Etats-membres mettent en place un dispositif administratif et réglementaire **permettant de justifier et vérifier la véracité de ces allégations**.

En France, cette possibilité a été intégrée par le Décret n° 2010-1327 du 5 novembre 2010 relatif aux modalités **d'agrément des opérateurs et de certification des vins** ne bénéficiant pas d'une AOP ou d'une IGP et portant une mention de cépage ou de millésime (**à ce jour : art. R665-18 à R665-22 du Code Rural et de la Pêche Maritime**). L'agrément des opérateurs et la certification des vins sont confiés à **France Agrimer (voir site internet)**.

⇒ **Ainsi, pour pouvoir commercialiser un VSIG avec cépage/millésime, il faut être agréé par FranceAgrimer.**

⇒ **Ces VSIG doivent faire l'objet d'une déclaration distincte par cépage sur la déclaration de récolte.** (cf. article 16 du décret 655-2012)

Le mélange (coupage) de vins de cépage de deux pays de l'UE ne peut faire référence à ce nom de cépage que si les autorités des deux pays en ont convenu ainsi, afin d'assurer la traçabilité des vins et le suivi des contrôles.

⇒ **A ce jour, un Vin de l'Union Européenne (VUE) ne peut faire référence à un nom de cépage. Par contre, un vin d'Espagne peut être commercialisé avec un nom de cépage (Vin d'Espagne merlot).**

(Rappel : de plus, les vins sans indication géographique ne peuvent pas utiliser les mentions valorisantes suivantes : pas de nom d'exploitation viticole ni de mention « Mis en bouteille à la propriété ».)

3 - Vin avec indication géographique protégée : vins IGP (ex- « vins de pays »)

31 - Historique

La notion de « zone administrative de production » et de « critères particuliers » apparaît dès 1964. En effet, ces vins présentaient certains critères de qualité intéressants qui permettaient de les consommer en l'état (encépagement, TAV) par rapport aux vins de table qu'il fallait couper entre eux. En 1968, le décret distingue les **vins de pays de zone** (qui peut être plus petite ou plus grande que le département) et les **vins de pays de départements** (conditions de production les moins strictes). Le zonage se fait sur une unité administrative (commune, canton..) et non à la parcelle comme l'AOC.

A partir de 1970, l'OCM vin a pris en compte les particularités des vins de pays qui deviennent la traduction, en France, des « **vins de table à indication géographique** ». Les vins de pays bénéficiaient, par rapport aux vins de table, des possibilités intéressantes de personnalisation et de valorisation : en effet, outre l'indication géographique de la zone de production, leur étiquetage **autorisait des mentions valorisantes** que n'avaient pas les vins de table : référence à l'exploitation, cépages, millésime, mentions traditionnelles.

Dans la réforme de l'OCM en 2009, ces vins de pays ont eu le choix entre trois possibilités :

- ne plus revendiquer d'indication géographique, en jouant la carte de la valorisation en tant que vin de cépage sans IG (VSIG) et possibilité en outre de faire référence à un millésime (attention pas à un nom d'exploitation).
- s'insérer dans le cadre des vins à IGP, éventuellement en conservant la dénomination « vin de pays de » comme mention traditionnelle, ou en se dénommant « (nom de la dénomination géographique) + Indication Géographique Protégée »

Exemple : « Pays d'Oc Indication Géographique Protégée ».

- essayer d'accéder à la catégorie supérieure des vins AOP en élaborant **un cahier des charges** plus strict.
Exemple : Vin de Pays du Duché D'Uzès passé en AOP.

32 – Le cadre communautaire des vins IGP :

Il est fixé à l'article 93 1b) du RUE 1308/2013 :

Article 93 Définitions

1. Aux fins de la présente section, **on entend par :**

- a) (...)
- b) « **indication géographique** », **une dénomination**, y compris une dénomination employée de manière traditionnelle, **qui identifie un produit** visé à l'article 92, paragraphe 1:
 - i) dont une qualité, une réputation ou d'autres caractéristiques particulières peuvent être attribuées à son **origine géographique** ;
 - ii) comme étant originaire **d'un lieu déterminé, d'une région déterminée** ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays déterminé ;
 - iii) qui est produit à partir de raisins dont au **moins 85 %** proviennent exclusivement de la zone géographique considérée ;
 - iv) dont la production est limitée à la zone géographique considérée ; et
 - v) qui est obtenu à partir de variétés de vigne de l'espèce *Vitis vinifera* ou issues d'un croisement entre ladite espèce et d'autres espèces du genre *Vitis*.

L'indication géographique est donc définie comme **une indication renvoyant à une région, à un lieu déterminé.**

Restriction : les règles AO/IG ne s'appliquent pas aux produits visés à l'annexe VII, partie II, points 1), 4), 5), 6), 8) et 9) qui ont subi un traitement de désalcoolisation totale (pas de vin avec IG totalement désalcoolisé).

33 – Le cadre national des vins IGP (plus strict que UE)

Depuis la réforme, à l'instar des vins AOP, **les vins IGP sont définis par des cahiers des charges** (voir infra) qui ont été homologués par des arrêtés en 2011. A cette occasion, par le jeu de regroupements, on est passé de 150 vins de pays au niveau national à 75 vins à Indication Géographique Protégée (IGP). En outre, alors que les vins de pays ne concernaient que des vins tranquilles, la nouvelle OCM a ouvert le champ des IGP à toutes les catégories : certains cahiers des charges IGP prévoient d'ores et déjà des vins mousseux à IGP ou des vins de raisins surmûris, en écho aux « vendanges tardives », autorisés uniquement pour les vins AOP (Vin d'Alsace ; Jurançon).

Comme pour les AOP, **les cahiers des charges** des vins IGP comprennent notamment **des conditions de production** sur les cépages, les rendements, qui sont supérieurs à ceux des anciens vins de pays, des normes analytiques (constitution du cahier des charges des vins IGP prévue à l'art.D646-1 du Code Rural et de la Pêche Maritime CRPM).

Les conditions de production communes à tous les vins IGP sont définies aux **articles D646-11 à D646-19 du code rural et de la pêche maritime :**

- D646-11 : déclaration de récolte (DR) : une seule IGP ou type de produit / par surface déclarée ;
- D646-12 : provenance **exclusive** de la zone géographique définie des raisins pour faire le vin IGP ;
- D646-13 : **rendement max de production** ; déclaration des volumes à livrer sur la DR. Le dépassement de ce rendement entraîne la perte du droit à la revendication en IGP pour la récolte ;
- D646-14 : jeunes vignes
- D646-15 : restrictions en matière de pratiques œnologiques ;
- D646-16 : date de mise sur le marché des vins « **primeur** » ou « **nouveau** » (3^{ème} jeudi d'octobre) ;
- D646-17 : documents à tenir et analyses en cas de conditionnement
- D646-18 : obligation **d'indication du (des) cépage(s) sur la déclaration de revendication** pour pouvoir les indiquer sur l'étiquetage des vins IGP
- D646-19 : obligation **d'indication du millésime sur la déclaration de revendication** pour pouvoir l'indiquer sur l'étiquetage des vins IGP

Depuis la réforme de l'OCM vin en 2009, avant de produire, les opérateurs devront faire une déclaration d'identification afin **d'être habilités à produire** ou conditionner des vins IGP (art.D646-2 du CRPM). Ils sont soumis à un certain nombre de déclarations obligatoires tout au long de la campagne : **déclaration de revendication totale ou partielle** (art.D646-6 du CRPM), **déclaration de conditionnement et déclaration annuelle de transaction en vrac pour les non-vinificateurs** (art.D646-7 et D646-8 du CRPM), **déclaration de changement de dénomination** (art.D646-9 du CRPM), **déclaration de déclassement** (IGP en VSIG).

4 – Vins à Appellation d'origine protégée (AOP) : ex AOC et AOVDQS

41 – Historique : naissance des AO

1905 : suite à la crise phylloxérique et à la fabrication de vins artificiels, Loi générale sur la Répression des Fraudes et des falsifications dont l'article 11 prévoyait une **délimitation des grandes régions viticoles** par voie administrative (grand mécontentement).

1919 : Loi du 6 mai 1919 : délimitation par les seuls tribunaux civils, l'appellation devient un droit collectif de propriété, reconnaissance des syndicats de défense des AO, revendication obligatoire dans la déclaration de récolte pour pouvoir être utilisée, tenue registre E/S des AO obligatoire (mais délimitations contestées : Sauternes rouge dans les palus).

1927 : Loi Capus qui introduit la notion de terroirs et cépages consacrés par les usages loyaux et constants, (mais toujours pas d'autres critères).

1935 : création du CNAO qui deviendra l'INAO en 1974. Organisme qui définit les règles de production des vins à AO sur proposition des syndicats de défense. Les pouvoirs publics veillent à ce que les critères respectent le cadre réglementaire national (puis communautaire).

1942-1949 : création des VDQS pour échapper à la taxation des vins de consommation courante (vin de table). Se rapprocheront petits à petit des critères de production des AOC. N'existent plus à ce jour.

La réglementation nationale française servira de base à la réglementation communautaire instaurée en 1970.

42 - Bases réglementaires (communautaires et nationales)

42-1 : Cadre communautaire des vins AOP :

Article 93 1-a du RUE 1308/2013 définition

La notion de « vin de qualité produit dans une **région** déterminée » (VQPRD) a disparu des nouveaux textes OCM au profit de la notion de « **vin à Appellation d'Origine Protégée** » correspondant aux anciennes « Appellation d'Origine Contrôlées » en France. Ceci étant, la notion d'A.O.C perdure (**protection communautaire** en tant que mention traditionnelle).

La notion générale d'« Appellation d'Origine » est définie : lieu et savoir-faire

Article 93 1-a

1. Aux fins de la présente section, on entend par :

- a) « **appellation d'origine** », une **dénomination**, y compris une dénomination employée de manière traditionnelle, qui identifie **un produit** visé à l'article 92, paragraphe 1:
 - i) **dont la qualité** ou les caractéristiques sont dues essentiellement ou exclusivement à un **milieu géographique particulier** et aux **facteurs naturels et humains** qui lui sont inhérents ;
 - ii) comme étant **originaire d'un lieu déterminé, d'une région déterminée**, ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays déterminé ;
 - iii) élaboré à partir de **raisins provenant exclusivement de la zone** géographique considérée ;
 - iv) dont la production est limitée à la zone géographique considérée ; et
 - v) qui est obtenu à partir de variétés de vigne de l'espèce *Vitis vinifera* ou issues d'un croisement entre ladite espèce et d'autres espèces du genre *Vitis*.

En France, cette définition se retrouve dans le Code de la Consommation, à l'article L 431-1 :

« Constitue une appellation d'origine la dénomination d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus au milieu géographique, comprenant des facteurs naturels et des facteurs humains. »

Les vins AOP doivent être produits en respectant un cahier des charges. **Le contenu des cahiers des charges est fixé par la réglementation** (ils sont tous constitués des mêmes rubriques). Renforcement de la notion d'AO/IG, signes de qualité, **dans la réglementation OCM (RUE 1308/2013 modifié en 2024)**.

Nouveau ! Article 94 du RUE 1308/2013 définit le Cahier des charges : base commune AO/IG

1. **Le cahier des charges permet aux parties intéressées de vérifier le respect des conditions de production associées à l'appellation d'origine ou à l'indication géographique. Le cahier des charges comporte les éléments suivants :**

- a) la **dénomination** à protéger ;
- b) les **catégories de produits** de la vigne ;
- c) le **type** d'indication géographique, qui constitue une appellation d'origine protégée ou une indication géographique protégée ;
- d) la **description du ou des vins** :
 - i) pour un vin bénéficiant d'une appellation d'origine, ses principales caractéristiques analytiques et organoleptiques ;
 - ii) pour un vin bénéficiant d'une indication géographique, ses principales caractéristiques analytiques ainsi qu'une évaluation ou une indication de ses caractéristiques organoleptiques ;
- e) le cas échéant, **les pratiques œnologiques** spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration ;
- f) la **définition de l'aire géographique** délimitée au regard du lien visé au point i) du présent paragraphe ;
- g) les **rendements maximaux** à l'hectare ;
- h) l'indication de la **variété ou des variétés de raisin** à partir desquelles le ou les vins sont obtenus ;
- i) les éléments **relatifs au lien** visé à l'article 93, paragraphe 1, point a), i), ou, selon le cas, au point b), i):
 - i) dans le **cas d'une appellation d'origine** protégée, le lien entre la qualité ou les caractéristiques du produit et le milieu géographique visé à l'article 93, paragraphe 1, point a), i); les éléments relatifs aux facteurs humains de ce milieu géographique peuvent, le cas échéant, se limiter à une description de la gestion des sols, du matériel végétal et du paysage, des pratiques culturelles ou de toute autre activité humaine pertinente qui contribue au maintien des facteurs naturels du milieu géographique visé audit point;

- ii) dans le **cas d'une indication géographique** protégée, le lien entre une qualité déterminée, la réputation ou une autre caractéristique du produit et l'origine géographique visée à l'article 93, paragraphe 1, point b), i);
- j) les **autres exigences applicables** lorsqu'elles sont prévues par les États membres ou, le cas échéant, par un groupement de producteurs reconnu, à condition que ces exigences soient objectives, non discriminatoires et compatibles avec le droit de l'Union et le droit national.
2. Le cahier des charges peut contenir des **pratiques durables** conformément à l'article 7 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil.
3. Lorsque **le ou les vins peuvent être partiellement désalcoolisés**, le cahier des charges contient également **une description du ou des vins partiellement désalcoolisés** conformément au paragraphe 1, point d), mutatis mutandis, et, le cas échéant, les **pratiques œnologiques** spécifiques employées pour élaborer le ou les vins partiellement désalcoolisés, ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration.

Protection des AO/IG contre toute usurpation ou utilisation frauduleuse (art.103 du RUE 1308/2013 qui renvoie aux articles 26 à 31, 35 et 36 du règlement (UE) 2024/1143) :

Article 26 Protection des indications géographiques

1. Les indications géographiques inscrites dans le registre de l'Union des indications géographiques **sont protégées contre** :

- **toute utilisation commerciale directe ou indirecte** d'une indication géographique à l'égard de produits non couverts par l'enregistrement, lorsque ces produits sont comparables à ceux enregistrés sous cette dénomination ou lorsque l'utilisation de ladite indication géographique pour tout produit ou service permet de **profiter de la réputation de la dénomination protégée, de l'affaiblir, de l'atténuer ou de lui porter préjudice**, y compris lorsque ces produits sont utilisés en tant qu'ingrédients;
- **toute usurpation, imitation ou évocation, même si l'origine véritable des produits ou des services est indiquée** ou si la dénomination protégée est traduite, transcrite, translittérée ou accompagnée d'une expression telle que « genre », « type », « méthode », « façon », « imitation », « goût », « manière » ou d'une expression similaire, y compris lorsque ces produits sont utilisés en tant qu'ingrédients ;
- **toute autre indication fausse ou fallacieuse quant à la provenance, l'origine**, la nature ou les qualités essentielles du produit qui figure sur le conditionnement ou l'emballage, sur la publicité, dans des documents ou des informations fournies sur des interfaces en ligne relatifs au produit concerné, ainsi que contre l'utilisation pour le conditionnement d'un récipient de nature à créer une impression erronée sur l'origine du produit ;
- **toute autre pratique susceptible d'induire le consommateur en erreur** quant à la véritable origine du produit.

42-2 : Cadres national des vins AOP : ce que contiennent les cahiers des charges AO

a/ textes **généraux** : sur les rendements, l'enrichissement, la commercialisation

Ces dispositions figurent au **livre VI titre IV chapitre V de la partie réglementaire du Code Rural et de la Pêche Maritime (art.D645-1 à D645-24 du CRPM)**. Evolution notoire du CRPM ces 10 dernières années (prendre dernière version à jour !).

b/ textes **spécifiques** :

Les autres conditions de production sont définies par des textes spécifiques, décrets/arrêtés homologuant les **cahiers des charges** pour les AOP.

43 - Aire d'Appellation, encépagement, pratiques culturales

Aire d'appellation : notion de **délimitation parcellaire qui est à la base de tout**. Lien avec la superficie déclarée en production. Obligation : **déclaration préalable d'affectation parcellaire** ;

Article D645-12 du CRPM :

I. — **Sauf dispositions particulières prévues au cahier des charges ou par le présent chapitre, il ne peut être déclaré, pour les vins produits sur chaque superficie exprimée en hectares de vignes en production dans la déclaration de récolte et de production qu'une seule appellation d'origine protégée ou qu'une seule couleur, rouge, rosé ou blanc, bénéficiant de la même appellation d'origine protégée ou qu'un seul type de produit bénéficiant de la même appellation d'origine protégée.**

II. — Toutefois, cette disposition n'est pas applicable :

— aux vins à appellation d'origine contrôlée de la région Champagne ;

— aux vins à appellation d'origine contrôlée issus de vendanges récoltées par tries successives, conformément aux dispositions du cahier des charges de ces appellations ;

— aux vins doux naturels à appellation d'origine contrôlée pour lesquels la superficie mentionnée au I peut produire du vin doux naturel bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée et du vin sans indication géographique, avec ou sans mention de cépage, dans la limite de 40 hectolitres de moût par hectare ;

— aux vins à appellation d'origine contrôlée pour lesquels la superficie mentionnée au I peut produire du vin bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée et du vin sans indication géographique appelé "râpé" conformément aux conditions de production fixées dans le cahier des charges de l'appellation considérée.

Exemple : production de râpé pour l'AOP Châteauneuf-du-pape

encépagement : notions de cépages principaux et cépages secondaires, voire accessoires. Il faut distinguer les pourcentages de principaux/secondaires imposés en encépagement de l'exploitation de celui imposé éventuellement pour le vin par les règles d'assemblage (voir cahiers des charges).

autres pratiques culturales et règles de conduite du vignoble :

- **conduite de la vigne : rappel** : une parcelle est sensée être conduite selon les conditions prévues dans le cahier des charges de l'AO sauf si déclaration de renonciation à produire l'AO en question (art.D645-3 du CRPM) (voir obligations déclaratives des cahiers des charges)

- densité de plantation, règles de taille/palissage

- **charge maximale moyenne à la parcelle** (fixée en kg de raisins/ha, voire par pied). Peut être diminué si irrigation.

- **seuil % de pieds morts** (au-delà, le rendement autorisé est réduit proportionnellement ; art. D645-4 du CRPM)

- **Irrigation** : peut être interdite par certains CDC (toujours s'y référer). Base : interdiction pour les AOP d'irriguer entre le 1^{er} mai et la récolte (article D645-5 du CRPM). Dérogations possibles accordées par l'INAO sur demande de l'ODG. Si accord, déclaration obligatoire à l'ODG 48h avant.

44 - Rendements

RENDEMENT DES VIGNOBLES PRODUISANT DES VINS A APPELLATION D'ORIGINE (AOP/AOC)

Article D645-7 du Code Rural et de la Pêche Maritime

I. - Le rendement fixé dans le cahier des charges d'une appellation d'origine contrôlée correspond à la quantité maximale de raisins ou l'équivalent en volume de vin ou de moût récolté par hectare de vigne pour lequel l'appellation peut être revendiquée dans la déclaration de récolte.

Il est exprimé soit en kilogrammes de raisins par hectare, soit en hectolitres de moût par hectare, soit en hectolitres de vin par hectare.

Dans ces deux derniers cas, ce volume s'entend après séparation des lies et bourbes. On entend par lies et bourbes les sous-produits de la vinification tels que définis dans le règlement communautaire portant organisation commune du marché viti-vinicole.

II. — Pour une récolte déterminée, compte tenu notamment des caractéristiques de la récolte

a) Le rendement mentionné au I peut être :

1. Diminué ;

2. Diminué, avec possibilité de revendication individuelle pour un volume supérieur ;

3. Augmenté **dans la limite du rendement butoir** inscrit dans le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée concernée ;

4. Augmenté pour certains opérateurs, dans la limite du rendement butoir inscrit dans le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée concernée, sur demande individuelle dûment justifiée auprès des **services de l'Institut national de l'origine et de la qualité**, et après enquête desdits services.

b) Un volume substituable individuel, supérieur au rendement déterminé en application du I ou du a ci-dessus, peut être fixé dans la limite du rendement butoir mentionné dans le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée concernée.

c) Pour les vins figurant sur la liste mentionnée à l'article D. 645-7-1 et en l'absence de volume substituable individuel, un volume complémentaire individuel peut être fixé. Ce volume complémentaire, ajouté au rendement déterminé en application du I ou du a du II, ne peut toutefois pas conduire au dépassement du rendement butoir inscrit au cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée concernée ou du volume complémentaire individuel total maximum de vins pouvant être stockés

par un producteur donné fixé, pour chacune d'entre elles, par la liste mentionnée au troisième alinéa du I de l'article D. 645-7-1.

III. — **La modification de rendement et le volume substituable individuel** mentionnés au II sont fixés par **décision du comité national des appellations d'origine** relatives aux vins et aux boissons alcoolisés, et des eaux-de-vie de l'Institut national de l'origine et de la qualité, prise après avis de l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée concernée [...]

IV. - **Pour les vins de liqueur d'appellation d'origine contrôlée obtenus par addition d'eaux-de-vie de vin ou de marc de raisins**, le cahier des charges peut fixer des rendements exprimés en moût destiné à l'élaboration des vins de l'appellation d'origine contrôlée et en vins de liqueur pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée par hectare de vigne. ...[...]

V. — Lorsque l'**irrigation** des vignes est autorisée en application de l'article D.645-5, **le rendement ne peut être augmenté.**

Commentaires :

- **Rendement** : il est exprimé en kg de raisins par hectare ou en hl/ha. Par convention (CGI), en l'absence d'indication contraire, **130 kg de raisins correspondent à 100 litres de vin** (sauf pour certains VM d'appellation).
- **Rendement** : si exprimé en volume/ha, il s'entend **exprimé en vin clair, après séparation des lies et des bourbes**, ce qui pose le problème du volume à indiquer sur la déclaration de récolte à la ligne « quantité à revendre » lorsque les lies ne sont pas complètement séparées. Il définit la quantité maximale de raisins ou l'équivalent en volume de vin récolté par hectare de vignes pour lequel est revendiquée une AOC (fixé dans les CDC). Il peut être diminué certaines années (accidents climatiques : gel, grêle, ...) ou augmenté, on parle alors de rendement annuel, pour tous ou individuellement.
- **Rendement butoir (pour AOC)** : rendement maximum que ne peut pas dépasser le rendement.

Exemple pour deux appellations : AOP La Clape et AOP Fitou

Hectolitres / Hectare	AOP LA CLAPE		AOC FITOU
	rouge	blanc	rouge
Rendement Cahier Des Charges	42	52	45
Rendement annuel vu avant les vendanges en comité régional de l'INAO (récolte 2018)	45	55	45
Rendement butoir (fixé dans le cahier des charges)	48	57	54

- **Rendement agronomique à la parcelle** : pour chaque appellation, la **charge moyenne maximale à la parcelle** est fixée (quantité de récolte en kg ramenée à l'unité de surface – kg /ha) ;
- **Lies, bourbes, excédents** : les lies et bourbes ne sont pas incluses dans le volume susceptible d'être « agréé » en AOC ; elles doivent être déclarées à part, et **séparément des excédents de rendement** éventuels ; elles sont livrées à la distillerie au titre des prestations viniques (bénéficiant d'une aide communautaire), **contrairement aux excédents de rendement** qui sont livrés à la distillerie comme vin et doivent présenter un TAV minimum équivalent à la richesse en sucre minimum des lots de vendange de l'appellation.
- **Destination des Dépassements de Rendements Autorisés (DRA)** (ex-excédents de rendements ou DPLC) : **BASE de la réglementation (!)**

Article D645-14 du Code Rural et de la Pêche Maritime

Les produits récoltés en dépassement du rendement autorisé en application des dispositions de l'article [D. 645-7](#) sont livrés, sous forme de lies ou de vins, **et détruits par envoi aux usages industriels** avant le 15 décembre de l'année suivant celle de la récolte, **sur engagement de l'opérateur** au moment du dépôt de la déclaration de récolte, et **sans que celui-ci puisse prétendre à une quelconque rémunération.**

II. — Les vins livrés doivent présenter un **titre alcoométrique volumique total correspondant au moins** à la richesse minimum en sucres fixée dans le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée concernée. Le taux de conversion appliqué pour déterminer ce titre alcoométrique volumique total est fixé à dix-sept grammes de sucres pour 1 % d'alcool pour les vins blancs et rosés et à dix-huit grammes de sucres pour 1 % d'alcool pour les vins rouges. **La preuve de destruction** est constituée par l'attestation de livraison des vins aux usages industriels établie par le transformateur et par le document d'accompagnement à la destruction des volumes en cause. ...[....].

Les DRA (ou excédents de rendement) ne peuvent être commercialisés (délit de tromperie et d'usurpation d'AO).

- **Cas particulier du calcul du rendement revendicable pour les vins enrichis par concentration partielle**

Article D645-13 du Code Rural et de la Pêche Maritime

En cas de production ou d'élaboration de vins à partir de **moûts ayant fait l'objet d'une concentration partielle**, le volume déclaré en récolte totale pour l'appellation d'origine contrôlée concernée s'entend **avant élimination** du volume d'eau. La mention du volume d'eau éliminée est portée **sur la déclaration de récolte**.

Lorsque le volume déclaré en récolte totale **est supérieur** au volume pouvant être déclaré dans la limite du rendement autorisé en application de l'article [D. 645-7](#), et sous réserve du **respect du rendement butoir** fixé dans le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée concernée, l'élimination du volume d'eau par concentration correspondant à tout ou partie de l'excédent est considérée comme satisfaisant aux obligations de livraison prévues à l'article [D. 645-14](#).

Lorsque le volume déclaré en récolte totale **est supérieur** au volume pouvant être déclaré dans la limite du **rendement butoir**, le volume de **vin excédentaire est livré en vue de sa destruction** par envoi aux usages industriels en application de l'article D. 645-14.

- **Cas particulier des vins AOC issus de vendanges récoltées par tris successifs : coefficient K**

Cas de parcelles sur lesquelles on peut produire et revendiquer deux AOC différentes, généralement l'une en vin avec sucres résiduels issu de tris, l'autre en vin sec sur les raisins non sélectionnés (Ex : Coteaux du Layon et Anjou.)

Mécanisme du VSI (Volume Substituable Individuel) : seulement si autorisé

Le VSI est un dispositif permettant de produire du vin AOC au-delà du rendement annuel autorisé, sous réserve de détruire un volume équivalent de vin déjà en stock (but qualitatif rajeunissement du stock)

Article D645-15 du Code Rural et de la Pêche Maritime

I. — Un opérateur peut revendiquer le droit à l'appellation d'origine contrôlée pour un volume substituable individuel autorisé en application du II de l'article [D. 645-7](#) sous réserve que soit détruit par envoi aux usages industriels un volume de vin équivalent de la même appellation et de la même couleur de millésimes antérieurs, produit sur la même exploitation, et ce avant le 31 juillet de l'année suivant celle de la récolte.

II. — La preuve de destruction est constituée par l'attestation de livraison des vins aux usages industriels établie par le transformateur et par le document d'accompagnement à la destruction des volumes concernés. Dans la rubrique " désignation du produit " de ce dernier document, le millésime de l'appellation d'origine contrôlée distillée figure immédiatement après la mention " VSI ". Ces documents sont tenus à disposition de l'organisme de contrôle agréé selon les modalités fixées dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection.

- Le VSI est fixé annuellement par arrêté ministériel ;

Mécanisme du VCI (Volume Complémentaire Individuel) : seulement si autorisé

C'est un volume constitué, lors de belles années, **dans le but de pallier les déficits qualitatifs et quantitatifs d'une récolte donnée à venir**. Il constitue donc **une réserve mobilisable ultérieurement** en cas de récolte qualitativement ou quantitativement déficiente. **Il est produit au-delà du rendement autorisé**, dans la limite du rendement butoir fixé dans les cahiers des charges AOP et représente uniquement un volume de vin. Jusqu'à sa revendication, le **VCI est considéré comme un dépassement de rendement**

autorisé et non comme un produit d'appellation. (articles D645-7, D645-15-1 à D645-15-3 et D645-18-1 et 2 du Code Rural et de la Pêche Maritime pour les AOP). La liste des vins AOP pour lesquels un VCI peut être constitué est fixée par le Décret 2015-1261 du 9 octobre 2015 (par l'Arrêté du 16 juin 2016 pour les IGP).

Art. D645-7 du CRPM : §II-4 :

c) Pour les vins figurant sur la liste mentionnée à l'article D. 645-7-1 **et en l'absence de volume substituable individuel un volume complémentaire individuel peut être fixé**. Ce volume complémentaire, ajouté au rendement déterminé en application du I ou du a du II, ne peut toutefois pas conduire au dépassement du rendement butoir inscrit au cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée concernée ou du volume complémentaire individuel total maximum de vins pouvant être stockés par un producteur donné fixé, pour chacune d'entre elles, par la liste mentionnée au troisième alinéa du I de l'article D. 645-7-1.

- VCI fixé annuellement par **arrêté ministériel** sur demande de l'ODG après avis des CRINAO ;
- Obligations déclaratives et traçabilité : inscription sur la déclaration de récolte, sur la déclaration de stock, tenue d'un registre spécifique qui précise les opérations et les récipients où ils sont stockés,
- obligations en termes de capacité de cuverie (vinification et stockage).

45 – Entrée en production des jeunes vignes (article D645-8 du Code Rural et de la Pêche Maritime)

Notion de 3^{ème} feuille : pas de production de vin possible. Si production, destruction obligatoire par envoi aux usages industriels. Se référer aux CDC qui peut être plus strict.

46 – Maturité, titres alcoométriques, enrichissement

DISPOSITIONS RELATIVES A LA MATURITE - ENRICHISSEMENT

Article D645-6 du Code Rural et de la Pêche Maritime

I. — Lorsque le cahier des charges de l'appellation prévoit qu'une date de début des vendanges est fixée, le préfet fixe cette date par arrêté, sur proposition des services de l'Institut national de l'origine et de la qualité, après avis de l'organisme de défense et de gestion reconnu pour l'appellation d'origine contrôlée concernée, en tenant compte de l'encépagement et de la situation des vignes.

Des dérogations individuelles à l'exigence relative à la date fixée par l'arrêté précité peuvent être accordées par les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité, après constat de maturité des vignes en cause.

II. — Une parcelle ou partie de parcelle ne peut être vendangée que si les raisins devant être récoltés présentent une richesse en sucre supérieure ou égale à la richesse minimale en sucre exprimée en grammes par litre de moût fixée dans le cahier des charges de l'appellation.

III. — Les vins destinés à la production d'appellations d'origine contrôlées doivent respecter un titre alcoométrique volumique naturel minimum fixé dans le cahier des charges de chaque appellation.

Avant toute sortie du chai de vinification, le titre alcoométrique volumique naturel minimum correspond à la moyenne des titres alcoométriques volumiques naturels minimum des vins d'une appellation d'origine contrôlée donnée pour la couleur et le type de produit considérés.

Commentaire : ce dernier alinéa vise notamment les vins pluri-cépages où certains peuvent être plus alcoolifères que d'autres : c'est la moyenne qui doit être considérée.

Ainsi, deux critères cumulatifs sont donc fixés pour les AOP :

- **Richesse minimale en sucre des raisins** (exprimée en g/l de moût) : valeur définie dans chaque CDC (exemples : AOP Fitou 198 g/l / AOP La Clape cépages rouges 207 g/l, AOP La Clape cépages blancs 198 g/l)
- **Titre alcoométrique volumique naturel minimum** : valeur définie dans chaque CDC (exemples : CDC Fitou 12 % vol / CDC La Clape rouge 12,5 %vol, blanc 12 %vol)

TAV naturel moyen minimum par cuve avant enrichissement (art. D645-9 IV du CRPM) : il s'agit d'un minimum exprimé en « % vol. » dans les textes.

Son estimation au stade de la vendange ou du moût suppose donc l'application d'un **taux de conversion sucre/alcool** ; le taux admis d'un point de vue réglementaire pour toutes les opérations et calculs est celui défini dans le recueil des méthodes internationales d'analyses des vins et des moûts dans la partie

« évaluation de la teneur en sucre » - **méthode OIV-MA-AS2-02 : R 2012, à savoir 16,83 g/l de sucre pour 1 % Vol.**

Les **cuves** ne présentant pas ce TAV minimum **ne peuvent pas être enrichies**. Cependant, cadre dérogatoire prévu pour certaines AOP relevant de certains comités régionaux :

Art. D645-9 IV. du CRPM — « *Les contenants ne présentant pas le titre alcoométrique volumique naturel minimum fixé dans le cahier des charges ne peuvent faire l'objet d'aucun enrichissement. Toutefois, à titre dérogatoire pour les appellations d'origine contrôlées relevant des comités régionaux Provence-Corse, Vallée du Rhône (à l'exception des appellations d'origine contrôlées " Château Grillet ", " Condrieu ", " Cornas ", " Côte Rôtie ", " Crozes-Hermitage ", " Hermitage ", " Saint-Joseph ", " Saint-Peray ", " Châtillon-en-Diois ", " Clairette de Die ", " Crémant de Die ", " Coteaux de Die ")*, Languedoc-Roussillon, Val de Loire, Sud-Ouest et Toulouse-Pyrénées (à l'exception des appellations d'origine contrôlées " Béarn ", " Irouléguy ", " Jurançon ", " Madiran ", " Pacherenc de Vic Bilh "), **les contenants présentant un titre alcoométrique inférieur au titre alcoométrique naturel minimum et élaborés à partir de raisins respectant la richesse minimale en sucres** prévue dans le cahier des charges de chaque appellation **peuvent faire l'objet d'un enrichissement.** »

TAV total maximum après enrichissement (art. D645-9 V du CRPM) : **se référer aux cahiers des charges**). Principe : **Interdiction de dépassement de ce TAV max après enrichissement.**

Art. D645-9 V. — « *Le titre alcoométrique volumique total maximum après enrichissement s'applique au stade de la vinification et aux contenants ayant fait l'objet d'un enrichissement.*

*Les opérateurs ayant recours à l'enrichissement pour une partie de leurs vins à appellation d'origine contrôlée **devront conserver séparément les vins enrichis et les vins non enrichis** dépassant le titre alcoométrique volumique total maximum après enrichissement jusqu'à la rédaction de la déclaration de revendication.*

Toutefois, les vins enrichis et les vins non enrichis dépassant le titre alcoométrique volumique total maximum après enrichissement **pourront être assemblés** avant la rédaction de la déclaration de revendication **à la condition d'indiquer dans le registre des manipulations, pour chaque contenant entrant dans la composition de l'assemblage, les éléments suivants :**

- son volume ;
- son titre alcoométrique volumique ;
- le taux d'enrichissement éventuel. »

Commentaires : la traçabilité des moûts/vins doit être assurée en vue de vérifier le respect des conditions d'enrichissement.

47 - **Pratiques œnologiques**

Article D645-10 Code rural et de la Pêche Maritime

Afin de **préserver les caractéristiques essentielles des vins à appellation d'origine contrôlée**, les pratiques et traitements œnologiques autorisés en application du règlement portant organisation commune du marché vitivinicole **peuvent être interdits, limités ou soumis à des règles restrictives dans le cahier des charges de chaque appellation d'origine contrôlée.**

(Exemples : charbons, morceaux de bois de chêne, traitements thermiques ...etc.

Dans le CDC de l'AOP Fitou (partie IX point 1-d) :

- les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisés pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration de 10 %.
- Les vins ne dépassent pas après enrichissement le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

Dans le CDC de l'AOP La Clape (partie IX point 1-d) :

- l'utilisation de morceaux de bois est interdite.
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit.

Dans le CDC de l'AOP Pic Saint Loup (partie IX point 1-e) :

- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations est interdite.
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit.
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

48 – Obtention de l'AOP – notion de repli – notion de déclassement

a/ Obtention de l'appellation d'origine (art.L642-3 et suivant, art .D644-1 à D644-3 du CRPM)
Profonde réforme de l'INAO, fin de la notion d'« agrément ». Depuis 2009, les opérateurs souhaitant produire et commercialiser des vins AO (*récoltants, vinificateurs, embouteilleurs*) doivent préalablement être habilités après s'être obligatoirement identifiés (*déclaration obligatoire d'identification en vue de l'habilitation*).

Ils élaborent les vins **dans le respect des cahiers des charges**, en pratiquant des autocontrôles qu'ils doivent pouvoir justifier (registres, ...etc.). L'ODG peut en outre pratiquer des contrôles internes (visites de vigne, ...etc.) ; enfin, des organismes de contrôles agréés font des contrôles externes, selon un plan prédéterminé. **Dès que la revendication en appellation est faite, le vin est réputé bénéficiaire de l'AO** (suppression du système des agréments obligatoires). Ils peuvent alors notamment réaliser des examens analytiques et organoleptiques sur ces vins. A l'issue de ces contrôles, diverses sanctions peuvent être données, dont le retrait du bénéfice de l'appellation, voire le retrait de l'habilitation pour les cas les plus graves (transmission à la DGCCRF).

b/ Repli : AO dans AO plus « large »

L'article L.644-7 du CRPM dispose que « *Tout vin bénéficiant d'une **appellation d'origine** peut être commercialisé sous **l'appellation la plus générale à laquelle il peut prétendre** d'après les usages locaux, loyaux et constants, sous réserve que cette appellation soit inscrite dans les registres vitivinicoles au sens de la réglementation communautaire en vigueur.* »

L'INAO, au sein de sa commission « hiérarchisation des appellations », définit les règles permettant de définir quelle appellation peut se replier dans quelle autre, à quel stade et selon quelles modalités. Lorsque le repli est possible, les CDC actuels prévoient **qu'une déclaration obligatoire de repli** soit adressée à l'ODG et/ou à l'organisme de contrôle ou d'inspection. Ces replis sont également **inscrits dans les registres entrées/sorties pour les deux AO** en cause à la date du repli. **Pas de repli d'une AO en IGP !** (étanchéité des catégories)

Exemples : *un vin AOP Minervois, un vin AOP Côtes du Roussillon, peut se replier en AOP Languedoc.
un vin AOP Lirac peut se replier en AOP Côtes-du-Rhône, appellation plus générale.*

c/ Déclassement : AO en VSIG

Le déclassement, mis en œuvre par la DGCCRF, dans l'ancienne OCM viticole d'avant 2009, est remplacé par le « retrait du bénéfice de l'appellation d'origine », sous l'autorité de l'INAO.

Le **déclassement** « volontaire » sur demande du détenteur du vin est maintenant prévu à l'article **D644-8 du code rural et de la pêche maritime** et se **réduit à une déclaration** : « *Les déclassements des vins bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée doivent être déclarés auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé compétents selon les modalités prévues dans le cahier des charges et le plan de contrôle ou d'inspection.* » et un passage d'écritures dans le registre d'Entrées/Sorties. **Pas de déclassement d'une AO en IGP !** (préserver l'étanchéité des catégories)

49 - Date de mise à la consommation : Article D645-17 du CRPM

Un vin bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée ne peut être mis en marché à destination du consommateur qu'à partir :

- *du **15 décembre** de l'année de récolte ; toutefois, compte tenu de la qualité de la récolte, cette date peut être avancée au **1er décembre** par décision du comité régional de l'Institut national de l'origine et de la qualité, après avis de l'organisme de défense et de gestion ;*
- *d'une **date ultérieure** fixée dans le cahier des charges, en fonction d'une période d'élevage des vins.*

Toutefois, dans le cas des vins commercialisés avec la mention "**nouveau**", "**primeur**" ou pour les vins de liqueur "**Muscat de Noël**", la date de mise en marché à destination du consommateur est fixée au **troisième jeudi du mois de novembre** de l'année de récolte.

Exemple : CDC de l'AOP La Clape :

« Les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à l'issue de la période d'élevage, à partir du 1er septembre de l'année suivant celle de la récolte. »

! Se référer dans tous les cas aux prescriptions fixées dans les cahiers des charges des appellations. Non-respect des conditions de production d'une AO : suites possibles : perte de l'AO, délit d'usurpation d'AO.

5 - VIN DE PAYS-TIERS

51 – Critères permettant l'importation de vin : art.90 et art.176 du RUE 1308/2013

Art.90 : Dispositions particulières relatives aux importations de vin

1. **Sauf dispositions contraires contenues dans les accords internationaux conclus en conformité avec le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne, les dispositions relatives aux appellations d'origine et aux indications géographiques et à l'étiquetage du vin** figurant à la section 2 du présent chapitre, ainsi que les définitions, dénominations et dénominations de vente visées à l'article 78 du présent règlement, **s'appliquent aux produits** importés dans l'Union qui relèvent des codes NC 2009 61, 2009 69, 2204 et, le cas échéant, ex 2202 99 19 (autres, vins désalcoolisés dont le titre alcoométrique volumique n'excède pas 0,5 %).

2. **Sauf dispositions contraires** contenues dans les accords internationaux conclus en conformité avec le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne, les produits visés au paragraphe 1 du présent article **sont produits selon les pratiques œnologiques autorisées** par l'Union sur la base du présent règlement ou, avant l'autorisation prévue à l'article 80, paragraphe 3, selon les pratiques œnologiques recommandées et publiées par l'OIV.

3. **Sauf dispositions contraires contenues dans les accords internationaux conclus en conformité avec le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne, l'importation des produits visés au paragraphe 1 est soumise à la présentation :**

a) **d'une attestation** confirmant le respect des dispositions visées aux paragraphes 1 et 2, établie par un organisme compétent, figurant sur une liste rendue publique par la Commission, dans le pays d'origine du produit ;

b) **d'un rapport d'analyse** établi par un organisme ou service désigné par le pays d'origine du produit, si le produit est destiné à la consommation humaine directe. »

52 - Définitions : avec ou sans indication géographique complémentaire

On distingue deux catégories de vins importés :

- **sans indication géographique** : il est indiqué le nom du pays. Exemple : vin du Maroc, vin d'Afrique du Sud, etc...

- **avec indication géographique** : vin de Californie

6 – Exemple des VINS dits « EFFERVESCENTS » : vin pétillant, vin pétillant gazéifié, vin mousseux, vin mousseux gazéifié, avec ou sans Appellation d'Origine (annexe VII partie II)

61 - Définitions

Par opposition aux vins dits « tranquilles », ce sont les vins présentant une pression supérieure à la pression atmosphérique (1 bar) due à la présence d'anhydride carbonique (CO₂) :

1 bar <	surpression due à CO ₂ <	2,5 bar <	-----	<	3 bar <	surpression due à CO ₂
vins « tranquilles » /	vins pétillants	/	produits non définis	/	vins mousseux	

Contrairement aux vins mousseux, **les vins pétillants ne sont quasiment pas réglementés** en ce qui concerne les modes d'élaboration (exemple règles de vieillissement). **Il importe donc de bien établir quel produit est en cause** par la détermination de la surpression avant de vérifier les règles d'élaboration et d'étiquetage.

Les différents vins dits « effervescents » sont définis à l'annexe VII partie II **points 4 à 9** du RUE 1308/2013, avec des **pratiques œnologiques spécifiques** décrites en annexe II du RUE 2019/934 :

POINT 4. VIN MOUSSEUX

On entend par "**vin mousseux**", le produit:

- a) obtenu par **première ou deuxième fermentation** alcoolique:
 - de raisins frais,
 - de moût de raisins,
 - de vin;
- b) caractérisé au débouchage du récipient par un dégagement d'anhydride carbonique provenant exclusivement de la fermentation ;
- c) présentant, lorsqu'il est conservé à température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique en solution **non inférieure à 3 bars** ;
- d) préparé à partir de cuvées dont le titre alcoométrique total n'est **pas inférieur à 8,5 % vol.**

POINT 5. VIN MOUSSEUX DE QUALITE

On entend par "**vin mousseux de qualité**", le produit :

- a) obtenu par **première ou deuxième fermentation** alcoolique :
 - de raisins frais,
 - de moût de raisins, ou
 - de vin ;
- b) caractérisé au débouchage du récipient par un dégagement d'anhydride carbonique provenant exclusivement de la fermentation ;
- c) présentant, lorsqu'il est conservé à la température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique en solution **non inférieure à 3,5 bars**, ainsi que
- d) préparé à partir de cuvées dont le titre **alcoométrique total n'est pas inférieur à 9 % vol.**

POINT 6. VIN MOUSSEUX DE QUALITE DE TYPE AROMATIQUE

On entend par «**vin mousseux de qualité de type aromatique**», le produit:

- a) uniquement obtenu en utilisant, pour la constitution de la cuvée, des moûts de raisins ou des moûts de raisins fermentés qui sont **issus de variétés de vigne spécifiques** figurant sur une liste à établir par la Commission au moyen d'actes délégués en application de l'article 75, paragraphe 2.
Les vins mousseux de qualité de type aromatique produits de manière traditionnelle en utilisant des vins pour la constitution de la cuvée sont déterminés par la Commission au moyen d'actes délégués en application de l'article 75, paragraphe 2;
- b) présentant, lorsqu'il est conservé à température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique en solution non inférieure à 3 bars ;
- c) ayant un titre alcoométrique **acquis non inférieur à 6 % vol.** ainsi que
- d) ayant un titre alcoométrique **total non inférieur à 10 % vol.**

POINT 7. VIN MOUSSEUX GAZEIFIE

On entend par «**vin mousseux gazéifié**», le produit :

- a) obtenu à partir de vin ne bénéficiant pas d'une appellation d'origine protégée ni d'une indication géographique protégée ;
- b) caractérisé au débouchage du récipient par un dégagement d'anhydride carbonique provenant **totale ou partiellement d'une addition de ce gaz**, ainsi que
- c) présentant, lorsqu'il est conservé à la température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique en solution **non inférieure à 3 bars.**

POINT 8. VIN PETILLANT

On entend par "**vin pétillant**", le produit :

- a) obtenu à partir de vin, de vin nouveau encore en fermentation, de moût de raisin ou de moût de raisin partiellement fermenté pour autant que ces produits présentent un titre **alcoométrique total non inférieur à 9 % vol**;
- b) ayant un titre alcoométrique acquis **non inférieur à 7 % vol.** ;
- c) présentant, lorsqu'il est conservé à la température de 20°C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique endogène en solution **non inférieure à 1 bar et non supérieure à 2,5 bars**;
- d) présenté en récipients de 60 litres ou moins.

POINT 9. VIN PETILLANT GAZEIFIE

On entend par «**vin pétillant gazéifié**», le produit:

- a) obtenu à partir de vin, de vin nouveau encore en fermentation, de moût de raisin ou de moût de raisin partiellement fermenté;
- b) ayant un titre alcoométrique acquis **non inférieur à 7 % vol.** et un titre alcoométrique total **non inférieur à 9 % vol.**;
- c) présentant, lorsqu'il est conservé à 20 °C dans des récipients fermés, une surpression, due à l'anhydride carbonique en solution ajoutée totalement ou partiellement, **non inférieure à 1 bar et non supérieure à 2,5 bars**; ainsi que
- d) présenté en récipients de 60 litres ou moins.

Quelques termes spécifiques :**LA CUVÉE** (Cf. annexe II partie IV du RUE 1308/2013 point 12) :

La « cuvée » :

- a) le moût de raisins ;
- b) le vin ; ou
- c) le mélange de moût de raisins et/ou de vins de caractéristiques différentes, destiné à l'élaboration d'un type particulier de vin mousseux.

LES REBÊCHES

Les cahiers des charges des vins mousseux (exemples : Crémant de Bourgogne, Champagne ...) ou des vins pétillants d'appellation d'origine contrôlée (Montlouis) imposent **dans un souci de qualité**, deux rendements :

- Le rendement à l'hectare
- Le rendement au pressoir

Le taux de rebêche fixé dans le CDC de chaque appellation d'origine contrôlée est exprimé en pourcentage de la quantité de moût débourbés pouvant prétendre à l'appellation.

Article D665-37 Code Rural et de la Pêche Maritime

I.- Pour les vins mousseux et pétillants d'appellation d'origine contrôlée, les moûts obtenus en fin de pressurage au-delà du rendement maximum au pressoir autorisé, appelés "rebêches", sont séparés des moûts prétendant à l'appellation d'origine contrôlée correspondante.

Les rebêches ne peuvent en aucun cas prétendre à une appellation d'origine contrôlée.

L'inscription des vins issus de ces rebêches sur la déclaration de récolte, le carnet de pressoir et, le cas échéant, la déclaration de stock sont obligatoires. Le volume de vins concernés ne peut représenter plus de 10 % de la quantité de moûts débourbés à laquelle s'applique l'appellation d'origine contrôlée correspondante.

II.-Le pourcentage minimal est fixé annuellement par arrêté interministériel pour chacune des appellations d'origine contrôlées mousseux, sur proposition du Comité national des vins et eaux-de-vie, après avis du syndicat concerné.

Ces rebêches font l'objet d'un envoi en distillerie avant le 15 décembre de l'année suivant celle de la récolte et peuvent être livrés au titre de la distillation des sous-produits de la vinification prévue par le règlement (CE) n° 491/2009 du Conseil du 25 mai 2009 modifiant le règlement (CE) 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).

Toutefois, ces rebêches peuvent servir à l'obtention d'une eau-de-vie pouvant bénéficier d'une appellation d'origine réglementée, lorsque celle-ci existe dans la région concernée, et à l'obtention de vin de liqueur à l'intérieur de l'aire de production de l'appellation d'origine contrôlée concernée. L'élaboration de ces vins de liqueur doit faire l'objet d'une demande individuelle effectuée auprès de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes.

De même, les rebêches peuvent servir à l'élaboration de moûts partiellement fermentés ou de vins nouveaux encore en fermentation. Ils peuvent être mis à la consommation dans la région de production jusqu'au 30 novembre suivant la récolte.

III.-Les dispositions du présent article s'appliquent aux seuls vins blancs.

62 – Pratiques œnologiques autorisées et restrictions applicables aux VM, VMQ et VMQTA

Elles sont prévues explicitement à part, à l'annexe II du RUE 2019/934.

Dans cette annexe, on retrouve notamment la définition de la **liqueur de tirage** (produit destiné à être ajouté à la cuvée pour provoquer la prise de mousse), la définition de la **liqueur d'expédition** (produit destiné à être ajouté aux vins mousseux afin de leur conférer des caractéristiques gustatives particulières).

Sans préjudice de l'enrichissement autorisé en vertu du règlement (UE) n°1308/2013 pour les composants de la cuvée, tout **enrichissement de la cuvée est interdit**. Toutefois, chaque État membre peut autoriser l'enrichissement de la cuvée sur les lieux d'élaboration des vins mousseux à condition que :

- a) aucun des composants de la cuvée n'ait déjà fait l'objet d'un enrichissement ;
- b) ces composants soient issus exclusivement de raisins récoltés sur son territoire ;
- c) l'opération d'enrichissement soit effectuée en une seule fois ;
- d) les limites suivantes ne soient pas dépassées :
 - i) 3 % vol. pour la cuvée constituée de composants provenant de la zone A ;
 - ii) 2 % vol. pour la cuvée constituée de composants provenant de la zone B ;
 - iii) 1,5 % vol. pour la cuvée constituée de composants provenant de la zone C ;
- e) la méthode utilisée soit l'adjonction de saccharose, de MC ou de MCR.

L'édulcoration de la cuvée est interdite.

Tableau récapitulatif reprenant les caractéristiques des différents vins mousseux :

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES	VIN MOUSSEUX	VMQ / VMQ à indication géographique / VMQTAromatique
TAV total cuvée > ou = avant la prise de mousse	8,5 % vol.	9 % vol. (exception pour certains Prosecco 8,5%vol) 9,5 % vol. en zone CIII pour VMQAOP
TAV acquis > ou =	9,5 % vol.	10 % vol. pour VMQAOP / 6 % vol. et TA total >= 10 % vol
teneur en SO2 total <	235 mg/l	185 mg/l pour VMQAOP
surpression (CO2) >	3 bar	3,5 bar / 3 bar
durée de la fermentation destinée à rendre la cuvée mousseuse et de présence sur lie		au moins 90 jours au moins 30 jours si agitation en cuve close
durée du processus d'élaboration (prise de mousse + vieillissement)		au moins 9 mois en bouteille au moins 6 mois en cuve close / ... 1 mois mini
Mode de séparation des lies	Non prévu	Filtration, transvasement, dégorgement Pour méthode traditionnelle : uniquement dégorgement

63 – Tenue de registre d'élaboration

Registre d'élaboration obligatoire des vins mousseux, vins pétillants, gazéifiés ou non : Article 29-3 c du RUE 2018/273 et article 17-1 du RUE 2018/274

Cette partie sera étudiée dans le dernier cours sur les registres.

7 - VIN DE LIQUEUR avec ou sans Appellation d'Origine**71 - Définitions : annexe VII partie II point 3 du RUE 1308/2013 (voir page suivante)**

La réglementation donne une définition très précise du vin de liqueur à l'annexe VII partie II point 3 du RUE 1308/2013, et décrit les procédés d'élaboration à l'annexe III point A du RUE 2019/934 tout en prévoyant à

l'annexe III point B le cas particulier des Vins de Liqueur à Appellation d'Origine Protégée (VLAOP), dont font partie les Vins Doux Naturels (VDN) [annexe III point B § 7 du RUE 2019/934].

Ces produits ne doivent pas être confondus avec des vins « naturellement doux » telles que les vins de raisins surmûris ou les vins issus de raisins passerillés, et certaines boissons spiritueuses notamment les liqueurs, mélange d'alcool, de sucre et de substances aromatisantes.

Définition complexe avec de nombreux cas dérogatoires, il faut donc faire une lecture attentive des textes pour tenir compte des particularités de certains pays pour ce qui concerne notamment l'élaboration traditionnelle des vins de liqueur à appellation d'origine.

72 - Pratiques œnologiques autorisées et restrictions applicables aux VL, VL à AOP ou IGP

Elles sont indiquées à l'Annexe III RUE 2019/934

73 - Registre de préparation de vin de liqueur : Article 29-3 d du RUE 2018/273 et article 17-2 du RUE 2018/274

Cette partie sera étudiée dans le cours sur les registres.

Point 3 Vin de liqueur

On entend par "vin de liqueur", le produit :

a) ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 15 % vol. et non supérieur à 22 % vol. ;

b) ayant un titre alcoométrique total non inférieur à 17,5 % vol., à l'exception de certains vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique qui figurent sur une liste à établir selon la procédure prévue à l'article 113, paragraphe 2 ;

c) qui est obtenu à partir :

- de moût de raisins en cours de fermentation,
- de vin,
- du mélange des produits précités, ou
- de moût de raisins ou du mélange de ce produit avec du vin, pour ce qui est des vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée, à définir selon la procédure prévue à l'article 113, paragraphe 2 ;

d) ayant un titre alcoométrique naturel initial non inférieur à 12 % vol., à l'exception de certains vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique protégée qui figurent sur une liste à établir selon la procédure prévue à l'article 113, paragraphe 2 ;

e) obtenu par addition

- i) seuls ou en mélange :
 - d'alcool neutre d'origine viticole, y compris l'alcool issu de la distillation de raisins secs, ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 96 % vol.,
 - de distillat de vin ou de raisins secs, ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 52 % vol. et non supérieur à 86 % vol.;
- ii) ainsi que, le cas échéant, d'un ou de plusieurs des produits suivants :
 - moût de raisins concentré,
 - mélange d'un des produits visés au point e) i), avec un moût de raisins visé au point c), premier et quatrième tirets ;

f) obtenu, par dérogation au point e), pour certains vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique protégée qui figurent sur une liste à établir selon la procédure prévue à l'article 113, paragraphe 2, **par addition :**

- i) des produits énumérés au point e) i), seuls ou en mélange; ou
- ii) d'un ou de plusieurs des produits suivants :
 - alcool de vin ou de raisins secs, ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 95 % vol. et non supérieur à 96 % vol.,

- eau-de-vie de vin ou de marc de raisins, ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 52 % vol. et non supérieur à 86 % vol.,
- eau-de-vie de raisins secs ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 52 % vol. et inférieur à 94,5 % vol. ;
- iii) et éventuellement d'un ou de plusieurs des produits suivants :
 - moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés,
 - moût de raisins concentré, obtenu par l'action du feu direct, qui répond, à l'exception de cette opération, à la définition du moût de raisins concentré,
 - moût de raisins concentré,
 - un mélange d'un des produits énumérés au point f) ii) avec un moût de raisins visé au point c), premier et quatrième tirets.

74 - Cas particulier des **Vins Doux Naturels**

La dénomination « VIN DOUX NATUREL » correspond à une classification d'origine fiscale qui correspond à des critères spécifiques de qualité pour certains VLAOP. Cette mention fait partie des **mentions traditionnelles protégées** au niveau européen. Les cahiers des charges français l'ont rendue **obligatoire sur l'étiquetage** en plus du nom de l'appellation d'origine :

Exemples : AOP Muscat de Rivesaltes, AOP Banyuls...etc..

Les vins doux naturels sont définis à l'annexe III point B § 7 du RUE 2019/934 :

*Pour autant que les usages traditionnels de production l'exigent, les États membres peuvent, en ce qui concerne les vins de liqueur à appellation d'origine protégée élaborés sur leur territoire, prévoir que la **mention spécifique traditionnelle « vin doux naturel » est réservée aux vins de liqueur à appellation d'origine protégée qui sont:***

- **vinifiés directement par les producteurs récoltants, à condition qu'ils proviennent exclusivement de leurs vendanges de Muscats, de Grenache, de Maccabéo ou de Malvoisie;** toutefois, sont admises les vendanges obtenues, sur des parcelles complantées dans la limite de 10 % du nombre total de pieds, avec des variétés de vigne autres que les quatre désignées ci-dessus,
- **obtenus dans la limite d'un rendement à l'hectare de 40 hectolitres de moût de raisins** visé à l'annexe VII partie II, point 3 c) du règlement (UE) n°1308/2013, premier et quatrième tirets, tout dépassement de ce rendement faisant perdre à la totalité de la récolte le bénéfice de la dénomination « vin doux naturel»,
- **issus d'un moût de raisins précité ayant une richesse naturelle initiale en sucre de 252 grammes au minimum par litre,**
- **obtenus, à l'exclusion de tout autre enrichissement, par addition d'alcool d'origine viticole correspondant en alcool pur à 5 % au minimum du volume du moût** de raisins précité mis en œuvre et au maximum à la plus faible des deux proportions suivantes:
 - soit 10 % du volume du moût de raisins précité mis en œuvre,
 - soit 40 % du titre alcoométrique volumique total du produit fini représenté par la somme du titre alcoométrique volumique acquis et l'équivalent du titre alcoométrique volumique en puissance calculé sur la base de 1 % vol. d'alcool pur pour 17,5 grammes de sucres résiduels par litre.

Annexe 1

Définitions concernant le titre alcoométrique (annexe II partie IV du RUE 1308/2013)

Point 13. « **Titre alcoométrique volumique acquis** » : nombre de volumes d'alcool pur à une température de 20 °C contenus dans 100 volumes du produit considéré à cette température.

Point 14. « **Titre alcoométrique volumique en puissance** » : nombre de volumes d'alcool pur à une température de 20 °C susceptibles d'être produits par fermentation totale des sucres contenus dans 100 volumes du produit considéré à cette température.

Point 15. « **Titre alcoométrique volumique total** » : somme des titres alcoométriques **acquis** et en **puissance**.

Point 16. « **Titre alcoométrique volumique naturel** » : titre alcoométrique volumique total d'un produit avant tout enrichissement.

Point 17. « **Titre alcoométrique massique acquis** » : nombre de kilogrammes d'alcool pur contenus dans 100 kilogrammes du produit.

Point 18. « **Titre alcoométrique massique en puissance** » : nombre de kilogrammes d'alcool pur susceptibles d'être produits par fermentation totale des sucres contenus dans 100 kilogrammes du produit.

Point 19. « **Titre alcoométrique massique total** » : somme des titres alcoométriques massiques **acquis** et en **puissance**.

Annexe 2

Teneur en sucres : Règlement UE 2019/33 étiquetage (annexe III partie A et partie B)

L 9/34

FR

Journal officiel de l'Union européenne

11.1.2019

RUE 2019/33

ANNEXE III

PARTIE A

Liste des mentions visées à l'article 47, paragraphe 1, à utiliser pour les vins mousseux, les vins mousseux gazéifiés, les vins mousseux de qualité ou les vins mousseux de qualité de type aromatique

Mentions	Conditions d'utilisation
brut nature, naturherb, bruto natural, pas dosé, dosage zéro, natūralusis briutas, īsts bruts, přírodně tvrdé, popolnoma suho, dosaggio zero, ბრუტ ნატიოპ, brut natur	Si sa teneur en sucre est inférieure à 3 grammes par litre; ces mentions ne peuvent être utilisées que pour les produits n'ayant pas été additionnés de sucre après la prise de mousse,
extra brut, extra herb, ekstra briutas, ekstra brut, ekstra bruts, zvláště tvrdé, extra bruto, izredno suho, ekstra wytrawne, екстра брјут	Si sa teneur en sucre se situe entre 0 et 6 grammes par litre.
brut, herb, briutas, bruts, tvrdé, bruto, zelo suho, bardzo wytrawne, ბრјуტ	Si sa teneur en sucre est inférieure à 12 grammes par litre.
extra dry, extra trocken, extra seco, labai sausas, ekstra kuiv, ekstra sausais, különlegesen száraz, wytrawne, suho, zvláště suché, extra suché, екстра cyxo, extra sec, ekstra tør, vrlo suho	Si sa teneur en sucre se situe entre 12 et 17 grammes par litre.
sec, trocken, secco, asciutto, dry, tør, ξηρός, seco, torr, kuiva, sausas, kuiv, sausais, száraz, półwytrawne, polsuho, suché, cyxo, suho	Si sa teneur en sucre se situe entre 17 et 32 grammes par litre.
demi-sec, halbtrocken, abboccato, medium dry, halvtør, ημιξηρός, semi seco, meio seco, halvtorr, puolikuiva, pusiau sausas, poolkuiv, pussausais, félszáraz, półsłodkie, polsladko, polosuché, polosladké, полусухо, polusuho	Si sa teneur en sucre se situe entre 32 et 50 grammes par litre.
doux, mild, dolce, sweet, sød, γλυκός, dulce, doce, söt, makea, saldus, magus, édes, helu, słodkie, sladko, sladké, сладко, dulce, saldaís, slatko	Si sa teneur en sucre est supérieure à 50 grammes par litre.

PARTIE B

Liste des mentions visées à l'article 52, paragraphe 1, à utiliser pour d'autres produits que ceux figurant dans la partie A

Mentions	Conditions d'utilisation
cyxo, seco, suché, tør, trocken, kuiv, ξηρός, dry, <u>sec</u> , secco, asciutto, sausais, sausas, száraz, droog, wytrawne, seco, sec, suho, kuiva	Si sa teneur en sucre ne dépasse pas: — 4 grammes par litre, ou — 9 grammes par litre lorsque la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucre résiduel.
полусухо, semisecco, polosuché, halvtør, halbtrocken, pool-kuiv, ημιξηρός, medium dry, <u>demi-sec</u> , abboccato, pussausais, pusiau sausas, félszáraz, halfdroog, półwytrawne, meio seco, adamado, demisec, polsuho, puolikuiva, halvtorrt, polusuho	Si sa teneur en sucre est supérieure au maximum fixé ci-dessus mais ne dépasse pas: — 12 grammes par litre, ou — 18 grammes par litre lorsque la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 10 grammes par litre à la teneur en sucre résiduel.
полусладко, semidulce, polosladké, halvsød, lieblich, pool-magus, ημιγλυκός, medium, medium sweet, <u>moelleux</u> , amabile, pussaldais, pusiau saldus, félédés, halfzoet, półsłodkie, meio doce, demidulce, polsladko, puolimakea, halvsött, poluslatko	Si sa teneur en sucre est supérieure au maximum autorisé, mais ne dépasse pas 45 grammes par litre.
сладко, dulce, sladké, sød, süss, magus, γλυκός, sweet, <u>doux</u> , dolce, saldais, saldus, édes, helu, zoet, słodkie, doce, dulce, sladko, makea, sött, slatko.	Si sa teneur en sucre représente au moins 45 grammes par litre.