

CHARTRE DES BONNES PRATIQUES D'ETIQUETAGE DE VIN DE FRANCE

Le présent document récapitule les règles d'étiquetage dans le respect des textes en vigueur.

I – INDICATIONS OBLIGATOIRES SUR L'ETIQUETTE

L'étiquetage peut être entendu comme les mentions, indications, marques de fabrique ou de commerce, images ou signes figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, bague ou collerette accompagnant ou se référant à un produit donné.

La langue figurant sur l'étiquetage doit être celle du marché de destination ou tout autre langage facilement intelligible pour le consommateur du pays de destination.

L'ensemble des règles présentes dans cette fiche concerne les produits qui sont commercialisés sur le territoire de l'Union européenne.

Avec l'adoption du règlement 2021/2117 du 2 décembre 2021, certaines informations obligatoires peuvent être présentées de manière dématérialisées, parmi lesquelles on retrouve la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle.

EXEMPLE D'ETIQUETTE

Présentation des informations sur support physique exclusivement :

NOM DU VIN
VIN DE FRANCE
Chardonnay 2021
Lot n°000
MIS EN BOUTEILLE PAR L'ANIVIN DE FRANCE A F-75009

E = 343 KJ/ 83 Kcal pour 100ml

	Pour 100 ml
Energie	
Graisses	g
dont acides gras saturés	g
Glucides	g
dont sucres	g
Protéines	g
Sel	g

Ingrédients :
raisin, saccharose, acide
malique, dioxyde de carbone,
sulfites,
carboxyméthylcellulose

75cl
13.5% vol

- Mentions facultatives
- Mention obligatoire à emplacement libre
- Mention obligatoire à présenter dans le même champ visuel

La mention des allergènes (sulfites) doit être différenciée par rapport aux autres ingrédients (en gras ou en italique).

Présentation d'une étiquette physique avec dématérialisation des informations :



- Mentions facultatives
- Mention obligatoire à emplacement libre
- Mention obligatoire à présenter dans le même champ visuel

Exemple d'e-étiquette / e-label contenant les mentions obligatoires dématérialisées :

Ajouter image de bouteille

Identité du producteur / Metteur en marché

NOM DU VIN

Vin De France

🇫🇷 France Vin

13.5% vol 75 cl

vin blanc sec Chardonnay

Messages sanitaires ▲

Toujours consommer avec modération

Déclaration nutritionnelle

	100 ml
Energie	343 kJ 83 kcal
Pour 100 ml	
Energie	
Graisses	g
dont acides gras saturés	g
Glucides	g
dont sucres	g
Protéines	g
Sel	g

Ingrédients ▲

Raisin, saccharose, acide malique, dioxyde de carbone, **sulfites**, carboxyméthylcellulose

Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.xxxx.com

La forme :

Les indications obligatoires apparaissent dans le **même champ visuel** sur le récipient de façon à être lisibles simultanément sans qu'il soit nécessaire de tourner le récipient.

Toutefois, les indications obligatoires du numéro de lot, des ingrédients allergènes, peuvent figurer en dehors du champ visuel dans lequel figurent les autres indications obligatoires.

Les indications obligatoires mentionnées ci-dessous ainsi que celles relevant de la réglementation générale sont présentées en caractères indélébiles et sont clairement discernables du texte ou des graphiques les entourant.

1. La dénomination de la catégorie de produit de la vigne, c'est-à-dire le mot **VIN**, doit figurer sur l'étiquetage.

2. La provenance, soit le mot **FRANCE**.

Ainsi, pour répondre à ces deux premières obligations, il est recommandé de faire apparaître la dénomination « Vin De France » sur la bouteille, lorsque les raisins sont récoltés et transformés en vin sur le territoire national.

3. Le volume doit figurer sur l'étiquette, sur le marché européen le format du volume peut être exprimé en litre, centilitre ou millilitre.

Le volume nominal des bouteilles est encadrée par la législation française et fixe certains formats de bouteilles dans le cadre de la commercialisation de vin. Le volume nominal obligatoire pour les bouteilles est susceptible de varier selon le pays de commercialisation.

4. Le numéro de lot sur l'emballage (bouteille, étiquette...). La mention du numéro de lot doit être précédée de la lettre L, sauf dans le cas où elle se distingue clairement des autres mentions d'étiquetage.

5. Le titre alcoométrique volumique acquis doit figurer sur l'étiquetage en unités ou demi-unités de pourcentage.

La mention du titre alcoométrique volumique n'est pas obligatoire pour les VDF désalcoolisés, ayant un T.A.V en dessous de 1,2% vol.

La taille minimale du titre alcoométrique acquis varie selon la taille du contenant :

- Inférieur ou égal à 20 cl : 2mm
- Entre 20 cl et 100 cl : 3 mm
- Supérieur à 100 cl : 5 mm

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

Le titre alcoométrique indiqué ne peut être ni supérieur, ni inférieur de plus de 0,5 % vol. au titre déterminé par l'analyse.

Ces obligations concernent les produits commercialisés sur le territoire de l'Union européenne. Pour les pays tiers, se référer aux obligations de chaque pays.

Pour les vins mousseux¹, pétillants² la tolérance est supérieure et s'élève à 0,8 %.

¹ Vin mousseux : vin dont l'effervescence résulte d'une fermentation alcoolique dans un récipient clos. Gaz interne dont la pression est de 3 bars au moins.

² Vin pétillant : vin dont le gaz interne équivaut à une pression d'au moins 3 bars.

Hauteur minimale de caractères :

- 5 millimètres si : volume nominal > 100 centilitres,
- 3 millimètres si : 20 centilitres < volume nominal ≤ 100 centilitres,
- 2 millimètres si : volume nominal ≤ 20 centilitres.

6. Le nom et l'adresse de l'embouteilleur.

Le nom et l'adresse de l'embouteilleur **sont complétés des termes « mise en bouteille par [...] »**. Exemple : Mis en bouteille par « *nom de la société qui embouteille* » à « *nom de la commune + code postal* » France.

- Lorsque le nom et l'adresse ne correspondent pas à une AOP ou une IGP :

Le nom de la commune est autorisé en plus du code postal s'il ne renvoie pas à une indication géographique et si la taille et la police de caractère ne sont pas différentes et excessives par rapport au reste des informations. Le code utilisé pour la commune est le code postal précédé de la lettre « F » dans le cas où la commune est exactement identifiée par le code postal.

Exemple : « *Mis en bouteille par la SCA La Douzaine à Alençon – 61000 – France* ».

- Lorsque le nom et/ ou l'adresse correspondent à la dénomination d'une AOP ou d'une IGP ou font intervenir des termes réservés aux Indications Géographiques tels que « Château », « Domaine » etc. alors :

Si seul le nom de l'embouteilleur contient une Indication Géographique :

Le producteur peut remplacer sa raison sociale par son nom commercial de producteur (s'il est préalablement enregistré dans son Kbis) suivi de la mention « France ».

Exemple de remplacement du nom de l'embouteilleur : « *Mis en bouteille par SCEA Château La Baie* » devient « *Mis en bouteille par La Baie* ».

Si cette substitution n'est pas possible, l'opérateur peut recourir à l'utilisation d'un code EMB suivi du terme « France ». Dans ce cas il faut demander à la Direction Départementale de la Protection des Populations un [codage EMB](#).

Exemple de codage EMB : « *Mis en bouteille par EMB XX XXX - France* »

Si seule l'adresse contient une Indication Géographique :

Le nom de la commune est remplacé par le code postal du lieu d'embouteillage précédé de la lettre « F ».

Exemple : « *Mis en bouteille par La SCA La Douzaine à - 33500 - Pomerol - France* » devient « *Mis en bouteille par La SCA La Douzaine à F - 33500* ».

Dans le cas où le code postal ne suffirait pas à identifier la commune, l'opérateur devra alors utiliser le code postal complété par 3 chiffres du code géographique de la commune et précédé de la lettre « F ».

Si le nom de l'embouteilleur et de la commune contiennent une Indication Géographique :

Dans ce cas il faut utiliser un [codage EMB](#) (à demander à la Direction Départementale de la Protection des Populations) suivi du terme « France ».

Exemple de codage EMB : « *Mis en bouteille par EMB XX XXX - France* »

Autres règles relatives à l'embouteillage :

- Pour les vins tranquilles comme pour les vins effervescents, les mentions relatives à l'embouteilleur, au producteur, au vendeur et à l'importateur peuvent être réunies ensemble si elles concernent la même personne.³ Dans ce cas, les indications peuvent être remplacées par un code correspondant au siège de l'entreprise en cause. Dans ce cas, les indications peuvent être remplacées par un code correspondant au siège de l'entreprise en cause. Le code doit être complété par une référence à l'Etat membre et par l'indication du nom et de l'adresse d'une autre personne ayant participé à la commercialisation du produit⁴.
- Dans le cadre d'un embouteillage à façon, l'indication de l'embouteilleur est complétée par les termes « *mis en bouteille pour X* » ou « *mis en bouteille pour X par Y* ».
- Quand l'embouteillage est réalisé dans un lieu qui diffère de celui de l'embouteilleur, il convient de l'indiquer par la référence exacte du lieu en question. Ces exigences ne s'appliquent pas lorsque l'embouteillage est effectué dans un lieu situé à proximité immédiate de celui de l'embouteilleur⁵.
- Pour les vins conditionnés dans des récipients qui ne sont pas des bouteilles : les termes « *mis en bouteille par* » et « *embouteilleur* » sont remplacés par « *conditionné par* » et « *conditionneur* »⁶
- Pour les vins mousseux conditionnés dans des bouteilles : ce sont les termes « *producteur* », ou « *produit par X* » ou « *vendu par X* », ou des termes équivalents qui doivent être utilisés.⁷

Définitions :

« *Embouteilleur* » : la personne physique ou morale, ou le groupement de ces personnes, qui procède ou qui fait procéder pour son compte à l'embouteillage,

« *Embouteillage* » : la mise du produit concerné en récipients d'une capacité de 60 litres ou moins en vue de sa vente ultérieure,

« *Adresse* » : les indications de la commune et de l'Etat où se situe le siège social de l'embouteilleur, du producteur, du vendeur ou de l'importateur.

Pour les vins mousseux :

« *producteur* » : par qui, ou pour le compte de qui, la transformation du raisin en vin mousseux est réalisée.

« *vendeur* » : se différencie du producteur parce qu'il achète et met le vin en bouteille, c'est le négociant.

« *Embouteilleur* » : celui qui réalise le conditionnement.

7. Les **ingrédients allergènes** incorporés dans les produits viticoles, listés à l'article 41 du règlement délégué 2019/33 et son annexe 1, partie A et B, doivent être mentionnés sur l'étiquetage.

La mention des allergènes est toujours obligatoire, que les ingrédients soient présentés via le support digital ou via le support physique sur l'étiquette.

- Si les **ingrédients sont indiqués directement sur le produit**, il faut que les allergènes soient présentés de manière visible par rapport aux autres ingrédients⁸ (en gras ou en italique).
- Si les **ingrédients sont présentés par support dématérialisé**, la mention « *contient* » doit être suivie du nom de l'allergène sur l'étiquette physique⁹. La mention « *contient des sulfites* » reste donc obligatoire sur le produit.

³ Article 46 du règlement 2019/33.

⁴ Article 46 du règlement 2019/33.

⁵ Article 46 du règlement 2019/33.

⁶ Article 46 du règlement 2019/33.

⁷ Article 46 du règlement 2019/33.

⁸ Règlement n°1169/2011, article 21.

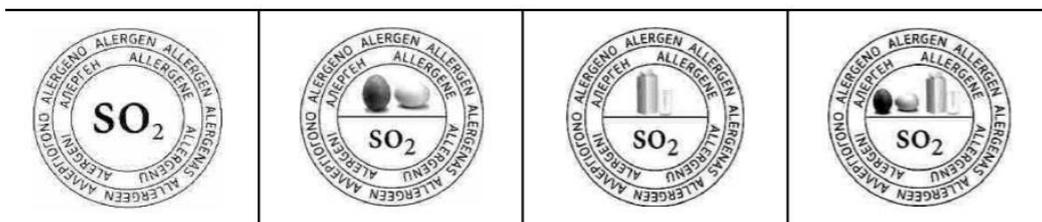
⁹ Règlement n°1169/2011, article 21.

Les mentions concernent les sulfites, les oeufs, produits à base d'oeufs, le lait et les produits à base de lait. Elles devront être présentées de la façon suivante : « sulfites » ou « anhydride sulfureux » et « oeuf » ou « protéine de l'oeuf » ou « produit de l'oeuf » ou « lyozyme de l'oeuf » ou « albumine de l'oeuf » et « lait » ou « produits du lait » ou « caséine du lait » ou « protéine du lait ».

Ces mentions peuvent être accompagnées par un des pictogrammes correspondants ci-dessous.

PARTIE B

Pictogrammes visés à l'article 41, paragraphe 2



Précisions sur l'affichage des sulfites :

- **s'il n'y a pas d'ajout de sulfites mais que la teneur en sulfites est supérieure à 10mg/l**, la mention «*contient des sulfites* » est obligatoire, mais les mentions valorisantes telles que «*sulfites présents naturellement* », «*sans sulfites ajoutés* », «*vinification sans sulfites* » sont tolérées (nous recommandons que la mention valorisante figure à proximité immédiate, dans une même taille de caractères et une même couleur que la mention «*contient des sulfites* ») ;
- **s'il n'y a pas d'ajout de sulfites et que la teneur en sulfites est inférieure à 10 mg/l mais supérieure à 1mg/l (limite de détection)**, la mention «*contient des sulfites* » ou «*contient de l'anhydride sulfureux* » n'est pas requise. Les mentions valorisantes telles que «*sulfites présents naturellement* », «*sans sulfites ajoutés* » ou «*vinification sans sulfites* » sont tolérées ;
- **s'il n'y a pas d'ajout de sulfites et que la teneur en sulfites est inférieure à 1mg/l (limite de détection)**, la mention «*sans sulfites* » (ou une mention équivalente telle que «*sans soufre* ») est tolérée.

8. La teneur en sucre pour les vins mousseux. Cette indication est faite par l'une des mentions suivantes :

- «*brut nature* », si sa teneur en sucre est inférieure à 3 grammes par litre et s'il n'y a pas eu addition de sucre après la prise de mousse ;
- «*extra brut* », si sa teneur en sucre est comprise entre 0 et 6 grammes par litre ;
- «*brut* », si sa teneur en sucre est inférieure à 12 grammes par litre ;
- «*extra dry* », si sa teneur en sucre se situe entre 12 et 17 grammes par litre ;
- «*sec* », si sa teneur en sucre se situe entre 17 et 32 grammes par litre ;
- «*demi-sec* », si sa teneur en sucre se situe entre 32 et 50 grammes par litre ;
- «*doux* », si sa teneur en sucre se situe est supérieure à 50 grammes par litre.

Si la teneur en sucre permet d'utiliser deux mentions différentes l'élaborateur ne doit en utiliser qu'une seule, selon son choix. Une marge d'erreur de 3 grammes par litre entre la teneur réelle et la teneur étiquetée est autorisée.

Pour les vins mousseux gazéifiés¹⁰ ou vins pétillants gazéifiés¹¹, il convient de compléter par «**obtenu par adjonction de dioxyde de carbone** » ou «**obtenu par adjonction d'anhydride carbonique** ».

¹⁰: **Vin mousseux gazéifié** : vin dont l'ouverture de la bouteille se caractérise par un dégagement d'anhydride carbonique provenant totalement ou partiellement d'une addition de ce gaz. Il présente une pression due à l'anhydride carbonique d'au moins 3 bars.

9. **Le message sanitaire** « La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant. » ou le **logo** correspondant, doit figurer sur l'étiquetage. Il figure dans le même champ visuel que l'indication obligatoire relative au titre alcoométrique volumique.



10. **La liste des ingrédients**, elle est **obligatoire pour les produits finis depuis le 8 décembre 2023**. Elle est définie comme l'ensemble des ingrédients de la denrée alimentaire classés dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de leur mise en œuvre dans la fabrication de la denrée. La liste des ingrédients doit mentionner les raisins, les allergènes, les substances utilisées pour l'enrichissement ainsi que les additifs. Il faut mentionner les additifs présents dès la récolte. Les auxiliaires technologiques et les résidus ne sont pas considérés comme des ingrédients. Les ingrédients doivent figurer dans la langue du pays de commercialisation. Les composés œnologiques devant figurer dans la liste des ingrédients sont ceux énoncés comme « additifs » dans le règlement 2019/934¹². Les ingrédients intervenant pour moins de 2 % dans le produit fini peuvent être listés dans un ordre différent après les autres ingrédients.

a. Liste des ingrédients présents dans le vin :

- Raisin
- Moût de raisin concentré
- Saccharose
- Liqueur de tirage
- Liqueur d'expédition
- Mise en bouteille sous atmosphère protectrice
- Composés œnologiques pouvant être indiqués dans la liste des ingrédients :
- Acide tartrique
- Acide lactique
- Sulfate de calcium
- Acide citrique
- Acide métatartrique
- Dioxyde de soufre
- Bisulfite de potassium
- Métabisulfite de potassium

¹¹ : **Vin pétillant gazeifié** : vin ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 7 % du volume et un titre alcoométrique total non inférieur à 9 % du volume. Présente une surpression, due à l'anhydride carbonique en solution ajoutée totalement ou partiellement, comprise entre au minimum 1 bar et 2,5 bars maximum.

¹² Règlement n°2019/934, Annexe I, partie A, tableau 2.

- Sorbate de potassium
- Lysozyme
- Acide ascorbique
- Dicarbonate de diméthyle
- Résine de pin d'Alep Caramel
- Gomme arabique
- Mannoprotéines de levures
- Carboxyméthylcellulose
- Polyaspartate de potassium

b. La question des synonymes

Il est possible d'utiliser dans certaines situations des synonymes pour désigner certains ingrédients. Ces synonymes sont limitativement énumérés dans le tableau ci-dessous.

Termes / formulations actuellement utilisés	Simplification proposée par l'acte délégué
Pour désigner les raisins et le moût de raisin utilisés comme matière première pour l'élaboration des produits de la vigne	« raisin »
Pour les « moût de raisins concentrés » et « moût de raisins concentré rectifié »	« moût de raisin concentré »
Pour les additifs des catégories « régulateurs d'acidité » et « agents stabilisateurs »	Énumération possible avec « peut contenir » + liste exhaustive de substances alternatives possibles identifiées par « et/ou »
Pour les additifs de la catégorie « gaz d'emballage »	Remplacement possible par « embouteillé sous atmosphère protectrice » ou « l'embouteillage peut se faire sous atmosphère protectrice »
Pour les constituants de la liqueur de tirage	Remplacement possible par « liqueur de tirage » + liste possible des constituants
Pour les constituants de la liqueur d'expédition	Remplacement possible par « liqueur d'expédition » + liste possible des constituants
Pour les produits vitivinicoles transportés en vrac	Annexe de la liste des ingrédients au document d'accompagnement. Chaque opérateur intermédiaire doit mettre à jour cette liste.

11. La déclaration nutritionnelle est une notion impliquant **deux éléments : la valeur énergétique et la quantité de graisses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel**¹³. Si ces indications peuvent être dématérialisées sous la forme d'un QR-code présent sur l'étiquette, **la valeur énergétique doit quant à elle figurer obligatoirement sur l'étiquette du vin**. La valeur énergétique est à ne pas confondre avec le nutriscore. Il s'agit d'une valeur nutritionnelle moyenne qui représente au mieux le produit pour 100 ml¹⁴. Elle doit être exprimée en kilojoules et kilocalories. *Exemple : E = 343kj/82 kcal pour 100 ml.*

La liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle sont des mentions obligatoires depuis le 8 décembre 2023. Pour toute information complémentaire vous pouvez consulter la [fiche étiquetage](#) et la [fiche ingrédients](#).

12. Mentions obligatoires pour les vins ayant subi un processus de désalcoolisation :

- 1. « Vin De France partiellement désalcoolisé »,** si le T.A.V est **>0.5% et** a un **T.A.V inférieur au minimum** pour la catégorie du produit (9% ou 8.5% selon la zone viticole).
- 2. « Vin De France Désalcoolisé »,** si le T.A.V est **inférieur ou égal à 0.5% vol.**
- 3. La date de durabilité minimale,** Pour les vins ayant subi un traitement de désalcoolisation dont le T.A.V est inférieur à 10%.

13. Le logo Triman

La présentation du logo Triman est désormais obligatoire pour tout metteur sur marché français de produits pouvant faire l'objet de recyclage, dans le but d'informer le consommateur sur les consignes de tri. L'obligation concerne les cartons, bib etc. Sur l'habillage d'une bouteille, le logo Triman est facultatif.

Sauf pour les cas où la taille de caractère a été explicitement précisée, la taille minimale des caractères des mentions obligatoires ne doit pas être inférieure à 1,2mm (la mesure se fait à partir de la lettre « x » en minuscule.



II – INDICATIONS FACULTATIVES

- 1. L'année de récolte,** le millésime, peut figurer sur les étiquettes à condition qu'au moins 85 % des raisins aient été récoltés pendant l'année considérée. Pour le calcul, il convient d'exclure les produits ajoutés pour l'enrichissement.
- 2. Le nom d'un ou plusieurs cépages**¹⁵ peut figurer sur les étiquettes. Les conditions d'utilisation sont les suivantes :

¹³ Règlement n°1169/2011, article 30.

¹⁴ Règlement n°1169/2011, article 32 paragraphe 2.

- En cas d'emploi du nom d'un seul cépage, les produits concernés sont issus à 85 % au moins de cette variété.
 - En cas d'emploi du nom de deux ou de plusieurs cépages les produits concernés sont issus à 100 % de ces cépages. Dans ce cas, tous les cépages doivent être indiqués par ordre décroissant de la proportion utilisée et en caractères de même dimension.
 - Il est interdit d'utiliser des abréviations de noms de cépage. Exemples : «Cabernet» pour «Cabernet-Sauvignon» n'est pas autorisé. De même «Muscat» n'est pas possible : il faut préciser le nom exact «Muscat à petits grains» ou «Muscat d'Alexandrie» ou «Muscat de Hambourg».
 - Il n'est **pas autorisé** d'écrire les cépages suivants sur une étiquette d'un vin de la catégorie VIN DE FRANCE : **Aligoté, Altesse, Clairette, Gewurztraminer, Gringet, Jacquère, Mondeuse, Persan, Poulsard, Riesling, Savagnin, Sylvaner et Trousseau** (Les cépages ci-dessus peuvent cependant entrer dans l'assemblage d'un VIN DE FRANCE sans en faire référence sur l'étiquette). En revanche, Le Duras ne figure pas dans la liste des cépages exclus.
3. Les mentions suivantes, indiquant la **teneur en sucre**, peuvent apparaître sur une étiquette de vin tranquille :
- sec** : teneur en sucre inférieure à 4g/l (ou 9g/l si l'acidité totale exprimée en acide tartrique n'est pas inférieure de plus de 2g à la teneur en sucre résiduel)
- demi-sec** : teneur en sucre inférieure à 12g/l (ou 18g/l si l'acidité totale exprimée en acide tartrique n'est pas inférieure de plus de 10g à la teneur en sucre résiduel)
- moelleux** : teneur en sucre entre le maximum fixé ci-dessus et 45g/l
- doux** : teneur en sucre supérieure à 45 g/l.
- Si la teneur en sucre des produits justifie l'utilisation de deux des mentions une seule de ces deux mentions est retenue.
 - La teneur en sucre ne peut être ni supérieure ni inférieure de plus de 1 gramme par litre à l'indication figurant sur l'étiquette du produit
4. La mention **Blanc de Blancs** est utilisable si le vin blanc obtenu est issu de la fermentation exclusive de jus de raisins blancs.
5. Pour les vins portant la dénomination VIN DE FRANCE, seule la mention **NOUVEAU** peut figurer sur l'étiquette. L'emploi de la mention « **Nouveau** » rend **l'étiquetage du millésime obligatoire**. La taille des caractères pour le millésime est au moins équivalente à « NOUVEAU ». La mention traditionnelle « Primeur » est réservée aux seuls AOP et IGP.
6. La mention **Produit de France** ou **Product of France** n'est plus nécessaire lorsque la mention VIN DE FRANCE est stipulée sur l'habillage. Elle peut cependant être toujours demandée par certains pays en cas d'exportation.
7. La mention **Vin Biologique**

Initialement, la législation relative à l'agriculture biologique ne concernait pas les conditions d'élaboration des vins. Sur le marché européen, seule la mention « *obtenu à partir de raisins issus de l'agriculture biologique* » était autorisée sur l'étiquette. L'adoption d'un texte sur le vin biologique, le 8 février 2012 à Bruxelles, est venue combler cette lacune. Ce texte restreint certaines pratiques et procédés œnologiques habituellement utilisés dans l'élaboration du vin traditionnel. Il instaure en outre une teneur limite en

sulfites inférieure de 30 à 50 mg par litre, selon le type de vin et sa teneur en sucre résiduel. Par ailleurs, il existe des restrictions relatives à l'utilisation de certains produits et certaines substances dans la vinification ainsi que des restrictions et des interdictions portant sur certaines pratiques œnologiques.

Les vins produits conformément aux nouvelles dispositions, ainsi qu'au règlement sur l'agriculture biologique ont pu prétendre le 1er août 2012 à la certification « vin biologique » et à l'utilisation du logo biologique de l'UE dit « Eurofeuille » obligatoire, suivi du code de l'organisme de contrôle. Sur la base du volontariat il leur est également possible de porter la marque de certification française AB.

8. La mention **Haute Valeur Environnementale**

Les exploitations agricoles utilisant des modes de production particulièrement respectueux de l'environnement peuvent faire l'objet d'une certification qui comporte plusieurs niveaux d'exigences. Le niveau le plus élevé ouvre droit à la mention « exploitation de haute valeur environnementale » dite HVE.

Deux logos HVE existent : Le **logo Produit** et le **logo Exploitation**. **Ils peuvent être utilisés lorsque la certification de niveau 3 est obtenue.**

Le **logo Produit** (issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale) sert à l'identification sur les emballages et les catalogues des aliments à base de produits agricoles issus d'exploitations certifiées.

Le **logo Exploitation** (Haute Valeur Environnementale) est réservé aux seules exploitations agricoles certifiées pour identifier l'exploitation sur ses plaquettes de présentation, sur son site internet de l'exploitation, etc.

9. La mention **Vin Méthode Nature**

L'emploi des dénominations composées « vin nature » et « vin naturel » pour des vins n'est pas autorisé. Les termes « nature » et « naturel » ne peuvent pas être utilisés en association avec le nom de la dénomination Vin De France (par exemple, « Vin De France nature ») ni avec le nom d'une marque commerciale (par exemple « Bacchus au naturel »).

La mention « Méthode Nature » peut en revanche être utilisée pour qualifier un mode d'élaboration spécifique en accord avec la charte des Vins Méthode Nature. Vin De France Méthode Nature peut donc être indiqué.

Rappel concernant l'utilisation de certaines formes de bouteilles : l'utilisation des formes de bouteille listées ci-dessous est réservée à des appellations précisément déterminées (voir les rapports de mesure en annexe VII du règlement 2019/33).

- **La Flute d'Alsace** : une bouteille en verre constituée par un corps droit, d'apparence cylindrique, surmonté d'un col à profil allongé ;
- **La bouteille Clavelin** : une bouteille en verre à col court, d'une contenance de 0,62 L, constituée d'un corps cylindrique surmonté de larges épaules donnant une apparence trapue ;
- **La bouteille Tokaj** : une bouteille en verre non coloré, constituée par un corps droit, d'apparence cylindrique, surmonté d'un col à profil allongé ;
- **La bouteille Cantil** : une bouteille en verre à col court d'une forme pansue et bombée mais aplatie et dont la base ainsi que la coupe transversale au niveau de la plus grande convexité du corps de la bouteille sont ellipsoïde.

Pour les vins mousseux dont la contenance de la bouteille est supérieure à 20 cl, ils doivent être conditionnés dans des bouteilles de verre fermées à l'aide d'un bouchon champignon maintenu par une attache, couvert, le cas

échéant d'une plaquette et revêtu d'une feuille recouvrant la totalité du bouchon et, en tout ou partie, le col de la bouteille. **Seuls les vins mousseux peuvent être conditionnés dans ce type de bouteille.**

III – LES MENTIONS INTERDITES POUR VIN DE FRANCE

Ne sont pas autorisés pour les vins de la catégorie VIN DE FRANCE:

- VSIG n'est pas une dénomination légale. Seule valable est l'association dans le même champ visuel des mots VIN et FRANCE pour indiquer la provenance.
- Les mentions relatives à **l'indication de l'exploitation** qui sont réservées aux vins bénéficiant d'une AOP ou d'une IGP. À savoir : **Abbaye, Bastide, Campagne, Chapelle, Château, Clos, Commanderie, Cru, Domaine, Hospices, Mas, Manoir, Monastère, Monopole, Moulin, Prieuré, Tour**
- Les mentions : « **mis en bouteille à la propriété** », « **mis en bouteille** » suivi d'un des termes du point précédent, « **mis en bouteille en région de production** » sont réservées aux AOP et aux IGP.
- La mention « vendange tardive » est réservée aux AOP.
- La mention des cépages suivants : Aligoté, Altesse, Clairette, Gewurztraminer, Gringet, Jacquère, Mondeuse, Persan, Poulsard, Riesling, Savagnin, Sylvaner et Trousseau.
- Des mentions (texte ou dessin) faisant référence à des lieux géographiques tels qu'une région de France, un vignoble, un village, un lieu-dit, etc.

IV - L'ICONOGRAPHIE

Il est possible d'ajouter sur une étiquette de VIN DE FRANCE une représentation graphique. Celle-ci ne doit pas être de nature à induire en erreur le consommateur sur les qualités intrinsèques du produit (nature, origine...)

Axes créatifs possibles :

- Animaux, fleurs, blasons fictifs, lettrines, éléments architecturaux, etc.
- Création fictive crayonnée de vignes, de chemin arboré, etc.
- Bâtiment public hors zone d'appellation viticole, à la condition que le nom soit écrit de façon visible et lisible (caractères de 1,2mm de haut au minimum).
- Représentation d'un bâtiment privé à la condition que celui-ci ne fasse pas croire à un domaine viticole et que le nom soit écrit de façon visible et lisible (caractères de 1,2mm de haut au minimum).
- Etiquettes humoristiques

Facteurs trompeurs donc interdits :

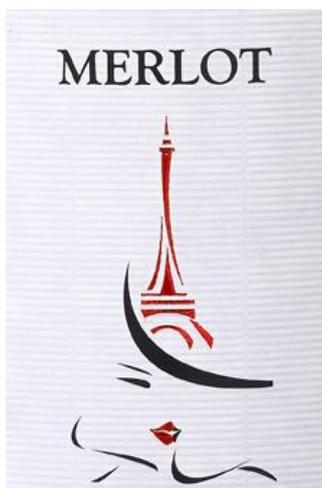
Ne pas faire de représentation qui :

- Fait référence à une aire de production. C'est pourquoi l'utilisation d'une représentation d'un bâtiment public d'une aire de production (ex : le musée des beaux-arts de Bordeaux) n'est pas possible.
- Fait penser à une exploitation viticole. Dans cette logique, l'association de vignes et d'un bâtiment (ex : vigne devant le bâtiment) n'est pas autorisée **même si la référence de VIN DE FRANCE concernée est issue de l'exploitation graphiquement représentée sur l'étiquette.**

QUELQUES EXEMPLES :



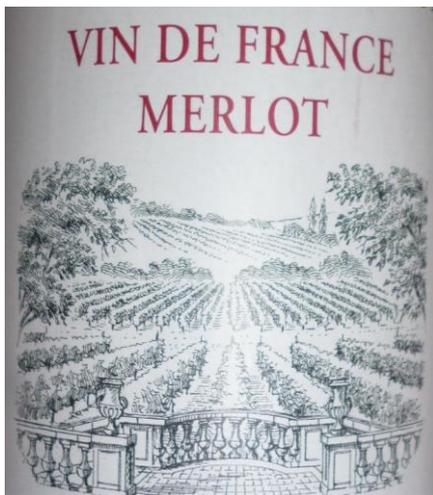
Autorisé car ce paysage de vigne est suffisamment neutre pour ne pas faire référence à une zone géographique précise ou à un domaine.



Autorisé car bâtiment public hors d'une zone d'appellation viticole d'AOC/IGP



☑ Autorisé car bâtiment privé sous lequel est précisé « siège social de » et absence de vignes qui pourraient prêter à confusion avec un domaine viticole.



☑ Autorisé car paysage de vigne suffisamment neutre pour ne pas faire référence à une zone géographique précise



☒ Interdit car l'association d'un bâtiment avec des vignes fait croire à un domaine



☒ Interdit car bâtiment sans légende pouvant faire croire à un vin de château.

V - APPLICATION DE LA PRESENTE CHARTE

- Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer à la réglementation applicable.
- Ce document ne tient pas compte des mentions d'étiquetage propre à chaque marché. Il convient de compléter le présent document avec les règles spécifiques à chacun des marchés dans lesquels vous exportez.
- Dans le cadre des opérations de promotion, l'Anivin de France se réserve le droit de ne pas mettre en avant les références avec nom de marque et/ou habillage (visuel, mentions...) qui ne respectent pas la présente charte et qui pourraient induire le consommateur en erreur et porter préjudice à la communication collective réalisée pour l'ensemble des metteurs en marché de VIN DE FRANCE.

V - APPLICATION DE LA PRESENTE CHARTE

- Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer à la réglementation applicable.
- Ce document ne tient pas compte des mentions d'étiquetage propre à chaque marché. Il convient de compléter le présent document avec les règles spécifiques à chacun des marchés dans lesquels vous exportez.
- Les produits qui ne respecteraient pas la réglementation européenne en matière d'étiquetage ne peuvent pas être commercialisés sur le territoire de l'Union européenne.
- Dans le cadre des opérations de promotion, l'Anivin de France se réserve le droit de ne pas mettre en avant les références avec nom de marque et/ou habillage (visuel, mentions...) qui ne respectent pas la présente charte et qui pourraient induire le consommateur en erreur et porter préjudice à la communication collective réalisée pour l'ensemble des metteurs en marché de Vin De France.

VI – RECOMMANDATION DE L'ANIVIN DE FRANCE

Pays reconnu pour son savoir-faire dans le luxe et son art de vivre, la France est un label prestigieux à l'international. Pour faire bénéficier vos vins de toutes les valeurs positives que représente la France pour les consommateurs, l'Anivin de France vous recommande de faire figurer la mention VIN DE FRANCE de façon visible sur l'étiquette de face de vos produits.

Une exécution soignée du graphisme de vos étiquettes permet aussi de valoriser votre marque aux yeux des consommateurs et plus globalement, cela contribue à donner une image toujours plus positive de l'ensemble des vins commercialisés sous la dénomination VIN DE FRANCE.

Textes en vigueur :

Textes français :

- *Décret n°2012-655 du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des produits vitivinicoles et à certaines pratiques oenologiques*
- *Arrêté du 2 février 2021 modifiant l'arrêté du 7 juillet 2015 établissant la liste des variétés classées de vigne à raisins de cuve*

Textes européens :

- *Règlement n°834/2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques*
- *Règlement n°889/2008 portant application du règlement n°834/2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques*
- *Règlement n°491/2009 du 25 mai 2009 modifiant le règlement n°1234/2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur*
- *Règlement n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires*
- *Règlement n°203/2012 du 8 mars 2012 modifiant le règlement n°889/2008 portant modalités d'application du règlement n°834/2007 en ce qui concerne le vin biologique*
- *Règlement n°1308/2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles*
- *Règlement n°2019/33 complétant le règlement n°1308/2013 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 n°2019/34 portant modalités d'application du règlement n°1308/2013 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*
- *Règlement n°2019/934 du 12 mars 2019 complétant le règlement n°1308/2013 en ce qui concerne les zones viticoles où le titre alcoométrique peut être augmenté, les pratiques oenologiques 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 n°2021/2117 du 2 décembre 2021 modifiant les règlements (UE) no 1308/2013 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits agricoles, (UE) no 1151/2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires, (UE) no 251/2014 concernant la définition, la description, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des produits vinicoles aromatisés et (UE) no 228/2013 portant mesures spécifiques dans le domaine de l'agriculture en faveur des régions ultrapériphériques de l'Union*