

Résumé

La présentation du produit est l'ensemble des informations transmises au consommateur par le biais de son emballage, qui comprend notamment la forme et le type de bouteille.

La présentation du produit fait donc référence aux informations qui sont délivrées sur l'étiquette. Certaines d'entre elles sont dites obligatoires « les mentions obligatoires », d'autres sont facultatives (libres ou réglementées) « les mentions facultatives ».

Certains cépages, mentions traditionnelles ou images représentant une mention traditionnelle ne peuvent pas apparaître sur l'étiquette d'un Vin De France.

Les mots clés associés

Présentation, Etiquette, Image, Mention obligatoire, Mention facultative, Mention traditionnelle, Information du consommateur, Nutriments, Ingrédients, Denrée alimentaire, Calorie, Informations nutritionnelles, Sucre, Protéines, Lipides, Nutri-Score, Liste des ingrédients, Auxiliaire technologique, E-étiquette, e-label, valeur énergétique, Liberté, Créativité, Millésime, Allergènes, Embouteilleur, Femme enceinte, TAV, Etiquetage, Château, Cépages, Alicante, Duras, Volume, Sulfites, Titre alcoométrique, Artisan-vigneron, Gewurztraminer, Aligoté, Jaquère, Altesse, Riesling, Sangiovese, Niellucio, Zinfandel, Primitivo, Vermentino, Rolle, Clos, Cru, Domaine, Mas, Moulin, Vendanges tardives, Primeur, Nouveau, Codage EMB, Identité et adresse embouteilleur, Bio, Vegan, Bee Friendly, Iso 26 000, Vin méthode nature, Haute Valeur Environnementale, Vignerons engagés, Demeter.

Les questions les plus fréquentes

Qu'est-ce que l'étiquetage ? Qu'est-ce qu'une mention obligatoire ? Qu'est-ce qu'une mention facultative ? Qu'est-ce qu'une mention traditionnelle ?	2
Quelles sont les mentions obligatoires et comment doivent-elles être présentées sur une étiquette de Vin De France tranquille ?.....	2
Etiquetage des ingrédients, comment présenter les informations ?.....	4
Quel volume doit être indiqué et contenu dans une bouteille ?	8
Quels sont les allergènes à indiquer et comment les présenter sur l'étiquette ?	9
Quel est le titre alcoométrique d'un Vin De France et comment l'indiquer sur l'étiquette ?...	11
Comment indiquer l'identité et le nom de l'embouteilleur du producteur ou du vendeur ?...	13
Comment présenter la mention de la femme enceinte?	15
Sous quelles conditions et comment indiquer sur l'étiquette d'un Vin De France un millésime, un cépage, et une teneur en sucre ?	15

Sous quelles conditions un Vin De France peut-il faire apparaître la mention Vin biologique, Haute valeur environnementale, Vin méthode nature, Vin biodynamique, Bee friendly, Vigneron engagé, Vin végan, et Norme Iso 26 000 ?	16
Qu'est-ce qu'une allégation environnementale ?	20
Sous quelles conditions la mention « artisan-vigneron » peut-elle apparaître sur l'étiquette d'un Vin De France ?	21
Quels sont les cépages qui ne peuvent pas figurer sur l'étiquette d'un Vin De France ?	21
Quelles sont les mentions qui peuvent figurer ou non sur une étiquette de Vin De France ?	22
Peut-on protéger l'étiquette d'une bouteille de vin ?	23
Quels sont les contrôles possibles ?	24

Qu'est-ce que l'étiquetage ? Qu'est-ce qu'une mention obligatoire ? Qu'est-ce qu'une mention facultative ? Qu'est-ce qu'une mention traditionnelle ?

Etiquetage¹: les mentions, indications, marques de fabrique ou de commerces, images ou signes figurant sur tout emballage, document écriture, étiquette, bague ou collerette accompagnant ou se référant à un produit donné.

Mention obligatoire²: indication devant obligatoirement être portée à la connaissance du consommateur par l'apposition d'une information dans la présentation du produit.

Mention facultative³: indication pouvant être portée à la connaissance du consommateur par l'apposition d'une information dans la présentation du produit.

Mention traditionnelle⁴: on entend par « mention traditionnelle », une mention facultative réglementée employée de manière traditionnelle dans un État membre pour le vin, le vin de liqueur, le vin mousseux de qualité de type aromatique, le vin pétillant, le vin pétillant gazéifié, le moût de raisins partiellement fermenté, le vin de raisins passerillés, vin de raisins surmurs pour indiquer que le produit bénéficie d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée ou pour désigner la méthode de production ou de vieillissement ou la qualité, la couleur, le type de lieu ou un événement particulier lié à l'histoire du produit bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée.

Quelles sont les mentions obligatoires et comment doivent-elles être présentées sur une étiquette de Vin De France tranquille ?

¹ [Article 117 du règlement 1308/2013.](#)

² [Article 119 du règlement 1308/2013.](#)

³ [Article 120 du règlement 1308/2013.](#)

⁴ [Article 112 du règlement 1308/2013.](#)

Les mentions obligatoires sont :

- Dénomination de la catégorie de produit de la vigne et de la provenance VIN DE FRANCE ;
- le titre alcoométrique⁵ ;
- le volume de la bouteille ;
- le numéro de lot ;
- la mention des allergènes ;
- l'identité et l'adresse de l'embouteilleur, du producteur, ou du vendeur⁶ ;
- la mention femme enceinte⁷ ;
- l'identité de l'importateur⁸ dans le cas des vins importés ;
- la déclaration nutritionnelle accompagnée de la valeur énergétique⁹ (selon les règles applicables au marché européen, pour les pays tiers se référer à la législation national du pays tiers).
- la liste des ingrédients¹⁰ (selon les règles applicables au marché européen, pour les pays tiers se référer à la législation national du pays tiers).
- la date de durabilité minimale, pour les produits ayant subi un traitement de désalcoolisation dont le T.A.V est inférieur à 10%¹¹
- la mention « désalcoolisée » et « partiellement désalcoolisée » pour les vins correspondants à ces définitions.

Focus – sur les nouvelles mentions obligatoires à partir du 8 décembre 2023 :

Le règlement 2021/2117 rend obligatoire la mention des ingrédients et de la déclaration nutritionnelle à partir du 8 décembre 2023. Toutefois, il autorise l'écoulement des vins produits avant le 8 décembre 2023, sans ces mentions. Le vin est considéré comme produit lorsqu'il a atteint son taux d'alcool et d'acidité.

- La déclaration nutritionnelle comprend la valeur énergétique et les quantités de nutriments (de protéines, matières grasses, glucides) ... Si la déclaration nutritionnelle complète peut être dématérialisées via 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. Elle renseigne sur la quantité d'alcool, de sucres, de glycérol et d'acides organiques présente dans le vin.
- Elle doit être exprimée en kilojoules et kilocalories pour 100ml.
Exemple : E =343 kj/82kcal pour 100 ml.

⁵ [Article 119 du règlement n°1308/2013](#) et [article 34 du règlement 2019/34](#).

⁶ [Article 119 du règlement n°1308/2013](#), [article 46 du règlement 2019/33](#) et [décret du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage](#).

⁷ [Article L3322-2 du Code de la santé publique](#).

⁸ [Article 119 du règlement n°1308/2013](#).

⁹ [Article 1^{er}, point 32 du règlement n°2021/2117](#)

¹⁰ [Article 1^{er}, point 32 du règlement n°2021/2117](#)

¹¹ [Article 1^{er}, point 32 et annexe XV du règlement n°2021/2117](#)

- La liste des ingrédients doit mentionner les raisins, les allergènes, les substances utilisées pour l'enrichissement (moût concentré, moût rectifié sucre) ainsi que les additifs. Il faut mentionner les additifs au moment de leur mise en oeuvre. En effet, le règlement prévoit la mention de « *toute substance y compris dans les additifs présents dans le produit final à l'exclusion des résidus* ». Cependant, les levures utilisées pour la production du vin ne doivent pas être reportées comme ingrédients, à l'exception des mannoprotéines.

La présentation des mentions obligatoires :

Les mentions obligatoires doivent être inscrites à un endroit apparent de façon visible, claire et indélébile. Elles ne doivent être en aucune façon dissimulées, voilées, tronquées ou séparées par d'autres indications ou images ou tout autre élément interférant. Toutes les mentions obligatoires doivent être concentrées dans le même champ visuel, à l'exception des indications relatives à l'importateur ainsi qu'au numéro de lot et aux allergènes qui peuvent figurer en dehors du champ visuel dans lequel se trouvent les autres mentions obligatoires¹².

Ces mentions sont exprimées dans une langue facilement compréhensible par les consommateurs à l'aide de mots et de chiffres, voire de pictogrammes ou de symboles.

La taille des caractères des mentions obligatoires doit être égale ou supérieur à 1,2 mm, quel que soit le format de caractère utilisé¹³.

Étiquetage des ingrédients, comment présenter les informations ?

Les vins qui ne sont pas produits à partir du 8 décembre 2023 doivent faire figurer sur leur étiquetage ou de manière dématérialisée via un QR Code les ingrédients qui les composent et la déclaration nutritionnelle complète. Cette obligation vise tous les vins commercialisés sur le territoire européen.

A savoir :

Les ingrédients doivent être listés dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de leur mise en œuvre dans la fabrication du vin. Les ingrédients, matières premières et additifs alimentaires, utilisés dans l'élaboration d'un vin et présents dans le produit final, même sous forme éventuellement modifiée sont à indiquer. Les auxiliaires technologiques et les résidus ne sont pas considérés comme des ingrédients.

La valeur énergétique doit obligatoirement figurer sur l'étiquette physique, sous la forme « E=XXX kcal et kJ pour 100ml ».

¹² [Article 40 du règlement n°2019/33.](#)

¹³ [Article 43 du règlement n°2019/33.](#)

Tableau de valeur énergétique moyenne pour la filière vin

Teneur moyenne retenue pour les polyols: 7 g/L
Teneur moyenne retenue pour les acides organiques: 6 g/L

Formule de calcul utilisée, conformément à la réglementation européenne (pour 100ml):

- en kcal: (TAV acquis x 0,79 x 7) + (Teneur en sucre en g/L x 4 / 10) + (Teneur en polyols en g/L x 2,4 / 10) + (Teneur en acides organiques en g/L x 3 / 10)
- en kJ: (TAV acquis x 0,79 x 29) + (Teneur en sucre en g/L x 4 / 17) + (Teneur en polyols en g/L x 10 / 10) + (Teneur en acides organiques en g/L x 13 / 10)

Exemple de calcul de valeur énergétique moyenne:

Pour les vins ayant une teneur en sucre entre 0 et 4 g/L et présentant un TAV entre 12% et 15%:

[(valeur énergétique pour un vin ayant 0 g/L de sucre et 12,1% vol.) + (valeur énergétique pour un vin ayant 4 g/L de sucre et 15% vol.)] / 2
soit (292+365)/2 = 328 kJ/100 ml ou (70+88)/2 = 79 kcal/100ml

Pour les vins doux (tranquilles ou mousseux), il n'est pas proposé de valeur énergétique moyenne, compte-tenu de l'absence de teneur en sucre maximale dans la réglementation européenne pour ces produits. L'opérateur devra calculer la valeur énergétique moyenne sur la base de ses propres vins, en utilisant la formule de calcul énoncée ci-dessus.

		≤ 0,5% vol.		> 0,5% et ≤ 3% vol.		> 3% et ≤ 6% vol.		> 6% et ≤ 9% vol.		> 9% et ≤ 12% vol.		> 12% et ≤ 15% vol.	
		en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml
Teneur en sucre	≤ 4 g/L (sec)	24	6	59	14	122	29	191	46	260	63	328	79
	> 4 et ≤ 9 g/L (sec / demi-sec)	32	7	67	16	130	31	199	48	267	64	336	81
	> 9 et ≤ 12 g/L (demi-sec)	38	9	74	18	137	33	205	49	274	66	343	83
	> 12 et ≤ 18 g/L (demi-sec / moelleux)	46	11	82	19	144	35	213	51	282	68	350	84
	> 18 et ≤ 45 g/L (moelleux)	74	17	110	26	173	41	241	58	310	74	378	91

		> 15% et ≤ 17% vol.		> 17% et ≤ 20% vol.		> 20% et ≤ 22% vol.	
		en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml
Teneur en sucre	≤ 4 g/L (sec)	385	93	443	107	500	121
	> 4 et ≤ 9 g/L (sec / demi-sec)	393	95	450	109	508	122
	> 9 et ≤ 12 g/L (demi-sec)	400	96	457	110	514	124
	> 12 et ≤ 18 g/L (demi-sec / moelleux)	408	98	465	112	522	126
	> 18 et ≤ 45 g/L (moelleux)	436	105	493	119	550	132

		≤ 0,5% vol.		> 0,5% et ≤ 3% vol.		> 3% et ≤ 6% vol.		> 6% et ≤ 9% vol.		> 9% et ≤ 12% vol.		> 12% et ≤ 15% vol.	
		en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml
Teneur en sucre	< 3 g/L (brut nature)	23	5	58	14	121	29	190	46	259	62	327	79
	≥ 3 et ≤ 6 g/L (extra-brut)	28	7	64	15	127	30	195	47	264	64	332	80
	> 6 et < 12 g/L (brut)	36	8	71	17	134	32	203	49	271	65	340	82
	≥ 12 et ≤ 17 g/L (extra sec)	45	11	81	19	144	34	212	51	281	68	349	84
	> 17 et ≤ 32 g/L (sec)	62	15	98	23	161	38	229	55	298	72	367	88
	> 32 et ≤ 50 g/L (demi-sec)	90	21	126	30	189	45	257	62	326	78	395	95

* Vins mousseux, vins mousseux de qualité, vins mousseux de qualité de type aromatique, vins mousseux gazéifiés

La liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle peuvent être dématérialisées dans une e-étiquette (ou e-label), accessible depuis un QR-Code sur la bouteille facilement identifiable par le consommateur pour le rediriger vers la e-étiquette (ou e-label) :

- Le QR-code ne doit renvoyer vers aucun lien vers un site marchand, ni vers le site de l'opérateur. L'e-étiquette doit être présentée sur une page neutre, aucune information commerciale ne doit figurer. La liste des ingrédients et les valeurs nutritionnelles doivent apparaître en premier.
- La e-étiquette (ou e-label) peut être hébergée sur une plateforme comme U-Label, GS1, viticode.

La présentation dématérialisée est soumise à certaines conditions :

- Aucune donnée d'utilisateur n'est récoltée ni ne fait l'objet d'un suivi.
- Les mentions obligatoires doivent toujours figurer sur l'étiquette.
- La liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle ne sont pas présentées avec d'autres informations destinées à la vente ou à la commercialisation en dehors de l'indication du site internet du metteur en marché du produit fini.
- Le QR-code doit être apposé sur les bouteilles et tous les emballages (cartons, caisses).
- La présentation du QR-code doit être claire et facilement lisible pour les consommateurs. Il doit être accompagné d'une mention informative à proximité du QR-code de type « ingrédients » ou « ingrédients et déclaration nutritionnelle » si ces deux mentions sont dématérialisées.

Si la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle sont dématérialisées, la mention « contient des sulfites » doit figurer sur l'étiquette physique du vin. Si ces informations sont présentes directement sur l'étiquette physique, le terme sulfite (ou tout autre allergène) doit être clairement différencié par rapport aux autres ingrédients de la liste.

Cas particulier du vin désalcoolisé/ partiellement désalcoolisé :

Les nouvelles mentions sont également obligatoires pour ces vins, avec en plus une troisième mention obligatoire, correspondante à la date de durabilité minimale. Dans l'hypothèse où le vin a subi un traitement de désalcoolisation à un TAV < 10% vol.

Cas particulier du vin en vrac :

La liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle sont annexées aux documents d'accompagnement. Elle est mise à jour par tous les intermédiaires.

Cas particulier de la vente en ligne : l'acheteur en ligne doit avoir accès à toutes les mentions obligatoires y compris à la liste des ingrédients et aux informations nutritionnelles.

Présentation des informations sur support physique exclusivement :

Etiquette ou contre-étiquette avec les mentions légales

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

	Pour 100 ml
Energie	343 Kj/82 Kcal
Matières grasses	g
dont d'acides gras saturés	g
Glucides	g
dont sucres	g
Protéines	g
Sel	g

Ingrédients:
raisin, saccharose,
régulateur d'acidité
(acide malique ...),
dioxyde de carbone,
sulfites,
carboxyméthylcellulose

75cl
13.5% vol

- Mention facultative
- 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 :

Etiquette ou contre-étiquette avec les mentions légales

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

E = 343 kJ / 82kcal pour
100ml

Ingrédients et déclaration
nutritionnelle

75cl
13.5% vol

- Mention facultative
- 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 82 kcal

	Pour 100 ml
Energie	
Matières grasses	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

Quel volume doit être indiqué et contenu dans une bouteille ?

Le préconditionnement en volume des vins doit être effectué de telle sorte que ces lots satisfassent, en ce qui concerne le volume nominal, aux prescriptions suivantes :

- le volume effectif ne doit pas être, en moyenne, inférieur au volume nominal ;
- la proportion de préemballages présentant un écart en moins supérieur à la valeur prévue au tableau doit être suffisamment faible pour permettre aux lots de satisfaire aux contrôles de conformité ;
- l'écart en moins sur la quantité d'un préemballage est la différence entre le volume effectif et le volume nominal.

L'écart maximal toléré en moins sur la quantité du produit est fixé conformément au tableau suivant :

Volume nominal en ml	50	100	187	200	250	375	500	700	750
Ecart maximal toléré en moins en ml	4,5	4,5	8,4	9	9	11,25	15	15	15

Volume nominal en ml	1000	1500	2000	3000	4000	5000	6000	9000	10000
Ecart maximal toléré en moins en ml	15	22,5	30	45	60	75	90	135	150

Quels sont les allergènes à indiquer et comment les présenter sur l'étiquette ?

Les mentions à indiquer obligatoirement¹⁴ sont :

- les œufs et produits à base d'œufs ;
- le lait et produits à base de lait y compris le lactose. Les allergènes liés au lactosérum et au lactitol ne doivent pas apparaître. Si le lait et les produits à base de lait (y compris le lactose) doivent bien apparaître, le lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, (y compris d'alcool éthylique d'origine agricole) et le lactitol n'ont en revanche pas à apparaître comme allergènes sur une étiquette de vin¹⁵. Ils font figure d'exception ;
- l'anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.

La présence naturelle de sulfites doit également être indiquée. En effet, dès lors que la teneur en sulfites est supérieure ou égale à 10mg/l, la présence de sulfites doit être mentionnée :

- Si la mention des ingrédients et la déclaration nutritionnelle sont dématérialisées via une e-label, la mention « contient des sulfites » est à indiquer sur l'étiquette physique du vin
- Si la mention des ingrédients et la déclaration nutritionnelle sont indiquées sur l'étiquette physique du vin, il convient de différencier le terme sulfites en le passant en gras ou en italique.

La mention « sans sulfites ajoutés » utilisée seule pourrait laisser croire au consommateur que le produit ne contient pas de sulfites, alors même qu'il en contient naturellement.

- **s'il n'y a pas d'ajout de sulfites mais que la teneur en sulfites est supérieure¹⁶ 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 par la DGCCRF (nous recommandons que la mention valorisante

¹⁴ [Articles 9 et 21 du règlement 1169/2011](#) et [article 41 du règlement 2019/33](#).

¹⁵ [Point 7 de l'annexe 2 du règlement 1169/2011](#).

¹⁶ [Règlement 1169/2011](#) et [178/2002](#).

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)¹⁷, 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 par la DGCCRF ;
- s'il n'y a pas d'ajout de sulfites et que la teneur en sulfites est inférieure à 1mg/l (limite de détection)¹⁸, la mention « sans sulfites » (ou une mention équivalente telle que « sans soufre ») est tolérée.

Teneur en sulfites maximale autorisée pour les vins en agriculture conventionnelle :

Type de vin	
Rouge (sucres < 5g/l)	150 mg/l
Rouge (sucres > 5g/l)	200 mg/l
Blanc et rosé (sucres < 5g/L)	200 mg/l
Blanc et rosé (sucres > 5g/l)	250 mg/l
Vin mousseux de qualité	185 mg/l
Vin mousseux	235 mg/l

Teneur en sulfites maximale autorisée pour les vins en agriculture bio¹⁹:

Les doses de SO₂ maximales conventionnelles autorisées sont réduites de 50mg/l sur les vins secs (c'est-à-dire les vins dont la quantité de glucose et de fructose est < 2g/L). Cette quantité est réduite de 30mg/l sur les autres vins.

Teneur en sulfites maximale autorisée pour les vins méthode nature²⁰:

Aucun sulfite n'est ajouté avant et lors des fermentations, ni dans les pieds de cuve. (Il existe des possibilités d'ajustement de l'ordre de : SO₂ < 30 mg/l H₂SO₄ total, quels que soient la couleur et le type de vin). En cas d'adjonction de sulfites, l'information doit figurer sur l'étiquette en utilisant le logo dédié.

La formulation :

Il convient de faire apparaître « contient » suivi du nom de la substance ou du produit.

Les substances qui doivent être mentionnées lorsqu'elles sont présentes sont les suivantes : « sulfites » ou « anhydride sulfureux » et « œuf », ou « protéine de l'œuf » ou « produit de l'œuf » ou « lysozyme de l'œuf » ou « albumine de l'œuf » et « lait » ou « produits du lait » ou « caséine du lait » ou « protéine du lait ». Les mentions précédentes peuvent être accompagnées des pictogrammes ci-dessous²¹.

¹⁷ [Règlement 1169/2011.](#)

¹⁸ [Règlement 1169/2011.](#)

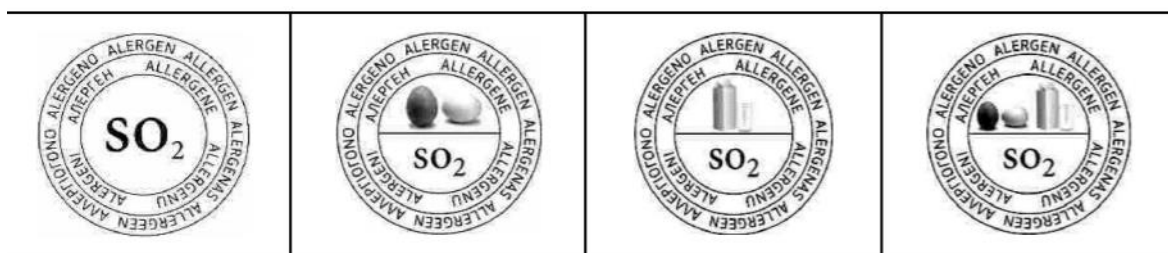
¹⁹ [Grille d'évaluation des pratiques œnologiques.](#)

²⁰ [Charte vin méthode nature.](#)

²¹ [Article 41 et annexe 1B du règlement 2019/33.](#)

PARTIE B

Pictogrammes visés à l'article 41, paragraphe 2



L'emplacement :

La taille des caractères des indications des mentions obligatoires doit être égale ou supérieure à 1,2 mm, quel que soit le format de caractère utilisé²². Les allergènes, contrairement aux autres mentions obligatoires, peuvent figurer en dehors du champ visuel dans lequel se trouvent les autres indications.

Quel est le titre alcoométrique d'un Vin De France et comment l'indiquer sur l'étiquette ?

Les vins de la catégorie Vin De France ont un titre alcoométrique acquis minimum de 8,5 % vol., si ce vin est issu exclusivement de raisins récoltés dans la zone B, et minimum de 9 % vol. pour les autres zones viticoles²³. Le titre alcoométrique total maximum pour un Vin De France est de 15 degrés²⁴.

Rappel des zones :

Zone B :

- pour l'Alsace : Bas-Rhin, Haut-Rhin ;
- pour la Lorraine : Meurthe-et-Moselle, Meuse, Moselle, Vosges ;
- pour la Champagne : Aisne, Aube, Marne, Haute-Marne, Seine-et-Marne ;
- pour le Jura : Ain, Doubs, Jura, Haute-Saône ;
- pour la Savoie : Savoie, Haute-Savoie, Isère (commune de Chapareillan) ;
- pour le Val de Loire : Cher, Deux-Sèvres, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loire-Atlantique, Loiret, Maine-et-Loire, Sarthe, Vendée, Vienne, ainsi que les superficies plantées en vigne dans l'arrondissement de Cosne-sur-Loire dans le département de la Nièvre.

²² [Article 40 règlement 2019/33.](#)

²³ [Règlement 1308/2013, annexe VII, partie II, 1a et annexe VII, Partie VIII appendice 1 pour les zones viticoles.](#)

²⁴ [Règlement n°1308/2013 annexe VII, Partie II, 1c.](#)

Zone CI :

- **dans les départements suivants** : Allier, Alpes-de-Haute-Provence, Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, Ariège, Aveyron, Cantal, Charente, Charente-Maritime, Corrèze, Côte d'Or, Dordogne, Haute-Garonne, Gers, Gironde, Isère (à l'exception de la commune de Chapareillan), Landes, Loire, Haute-Loire, Lot, Lot-et-Garonne, Lozère, Nièvre (à l'exception de l'arrondissement de Cosne-sur-Loire), Puy-de-Dôme, Pyrénées-Atlantiques, Hautes-Pyrénées, Rhône, Saône-et-Loire, Tarn, Tarn-et-Garonne, Haute-Vienne, Yonne.
- dans les arrondissements de Valence et de Die du département de la Drôme (à l'exception des cantons de Dieulefit, Loriol, Marsanne et Montélimar).
- dans l'arrondissement de Tournon, dans les cantons d'Antraigues, de Burzet, de Coucouron, de Montpezat-sous-Bauzon, de Privas, de Saint-Étienne-de-Lugdarès, de Saint-Pierre-ville, de Valgorge et de La Voulte-sur-Rhône du département de l'Ardèche.

Zone CII :

- **dans les départements suivants** : Aude, Bouches-du-Rhône, Gard, Hérault, Pyrénées-Orientales (à l'exception des cantons d'Olette et d'Arles-sur-Tech), Vaucluse ;
- dans la partie du département du Var délimitée au sud par la limite nord des communes d'Evenos, de Le Beausset, de Solliès-Toucas, de Cuers, de Puget-Ville, de Collobrières, de La Garde-Freinet, de Plan-de-la-Tour et de Sainte-Maxime ;
- dans l'arrondissement de Nyons et dans le canton de Loriol-sur-Drôme dans le département de la Drôme ;
- dans certaines unités administratives du département de l'Ardèche.

Zone CIIIb :

- dans les départements de la Corse ;
- dans la partie du département du Var située entre la mer et une ligne délimitée par les communes (elles-mêmes comprises) d'Évenos, de Le Beausset, de Solliès-Toucas, de Cuers, de Puget-Ville, de Collobrières, de La Garde-Freinet, de Plan-de-la-Tour et de Sainte-Maxime ;
- dans les cantons d'Olette et d'Arles-sur-Tech dans le département des Pyrénées-Orientales.

L'étiquette doit mentionner le titre alcoométrique volumique acquis. Le titre alcoométrique volumique acquis est indiqué en unités ou demi-unités de pourcentage. Le chiffre correspondant au titre alcoométrique acquis est suivi du symbole « % vol. » et peut être précédé des termes « titre alcoométrique acquis » « ou « alcool acquis ou de l'abréviation « alc ». Le titre alcoométrique indiqué ne peut être supérieur ni inférieur de plus de 0,5 vol. au titre déterminé par l'analyse.

Comment indiquer l'identité et le nom de l'embouteilleur du producteur ou du vendeur²⁵ ?

Définitions des termes « **embouteilleur** » concernant les vins tranquilles et, « **producteur** », « **vendeur** », « **adresse** » concernant les vins mousseux, vins mousseux gazéifiés, vins mousseux de qualité, vins mousseux de qualité de type aromatique :

« **Embouteilleur** » (pour les vins tranquilles seulement) : l'embouteilleur est la personne physique ou morale, ou le groupement de ces personnes établies dans l'Union européenne, qui procède ou qui fait procéder pour son compte à l'embouteillage.

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

« **Producteur** » (pour les vins mousseux seulement) : la personne physique ou morale, ou le groupement de ces personnes, par qui ou pour le compte de qui est réalisée la transformation des raisins ou des moûts de raisins en vin ou la transformation des moûts de raisins ou du vin en vin mousseux, en vins gazéifiés, en vins mousseux de qualité ou en vin mousseux de qualité de type aromatique.

« **Importateur** » : c'est la personne physique ou morale, ou le groupement de ces personnes, établie dans l'Union qui assume la responsabilité de la mise en circulation des marchandises non Union.

« **Vendeur** » (pour les vins mousseux seulement) : c'est la personne physique ou morale, ou le groupement de ces personnes, non couverte par la définition de producteur, achetant et mettant ensuite en libre pratique des vins mousseux, des vins mousseux gazéifiés, des vins mousseux de qualité ou des vins mousseux de qualité de type aromatique. C'est donc un négociant.

« **Adresse** » : les indications de la commune et de l'État membre ou du pays tiers où se situent les locaux ou le siège social de l'embouteilleur, du producteur, du vendeur ou de l'importateur.

Rappels des grandes règles pour indiquer l'embouteilleur d'un vin :

Le nom et l'adresse de l'embouteilleur sont complétés des termes « mis en bouteille par [...] ».

Exemple : Mis en bouteille par « nom de la société qui embouteille » à « nom de la commune + code postal » France.

1. 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.

²⁵ [Article 119 du règlement 1308/2013](#) et [article 46 du règlement 2019/33](#).

Exemple : « Mis en bouteille par La SCA La Douzaine à Alençon - 61000 - France »

2. 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 »

3. Les mentions relatives à l'embouteilleur, au producteur, au vendeur ou à l'importateur peuvent être réunies ensemble si elles concernent la même personne²⁶. 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 produit²⁷.

²⁶ [Article 46 du règlement 2019/33.](#)

²⁷ [Article 46 du règlement 2019/33.](#)

4. 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.
5. 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 importés en vrac et mis en bouteille dans l'Union, le nom de l'importateur peut être remplacé ou complété par celui de l'embouteilleur. L'indication se fait par les termes « importateur » ou « importé par X ».
7. Pour les vins mousseux conditionnés dans des bouteilles : ce sont les termes « producteur », ou « produit par X » et « vendeur » ou « vendu par X », ou des termes équivalents qui doivent être utilisés.

Comment présenter la mention de la femme enceinte²⁸?

L'apposition de cette mention se fait soit par un message écrit soit par un pictogramme.

Le message écrit est le suivant : « La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant ».

Le pictogramme est le suivant :



Il n'existe pas de taille minimum requis pour la mention sanitaire. Qu'elle apparaisse sous forme de texte ou de pictogramme elle doit être lisible et apposée dans le même champ visuel que le titre alcoométrique.

Sous quelles conditions et comment indiquer sur l'étiquette d'un Vin De France un millésime, un cépage, et une teneur en sucre ?

Les deux mentions facultatives figurant le plus fréquemment sur un Vin De France sont le cépage et le millésime.

Pour être affichés, le cépage et/ou le millésime doivent représenter au moins 85 % du volume conditionné (règle dite du « 85/15 »). Le mélange de vins de cépages ou millésimes différents est un coupage et doit être mentionné sur un registre de coupage et sur les documents d'accompagnement afférents aux vins issus de ce coupage.

Avant de pouvoir afficher un cépage et ou un millésime sur une bouteille de Vin De France, l'opérateur doit demander un agrément et une certification à FranceAgriMer²⁹ :

²⁸ [Article L3322-2 du Code de la santé publique.](#)

²⁹ <https://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/66280/document/FLYER%20INFO%20VSIG%20NATIONAL%202021.pdf?version=1>.

D'abord les opérateurs suivants doivent demander un agrément à FranceAgriMer :

- un opérateur de Vin De France qui réalise (ou fait réaliser par un prestataire) le conditionnement d'un vin,
- un opérateur de Vin De France qui réalise la mise à la consommation sur le territoire national d'un vin non conditionné (vin à la tireuse),
- un opérateur de Vin De France qui réalise l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné.

Suite à cette décision d'agrément, il convient de faire certifier ces lots de Vin De France avec mention de cépage et/ou de millésime par FranceAgriMer.

L'agrément et la certification font l'objet de frais établis respectivement sur une base forfaitaire et sur la base de la déclaration des volumes réellement commercialisés. Une téléprocédure vous permet désormais de faire vos demandes d'agrément, de certification et votre déclaration de commercialisation. Pour vous aider, vous pouvez consulter le [manuel utilisateur](#).

Teneur en sucre³⁰:

La teneur en sucre est obligatoire pour les seuls vins mousseux³¹ et facultative pour les autres vins. Les mentions suivantes sont associées à une teneur en sucre correspondante.

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

[Sous quelles conditions un Vin De France peut-il faire apparaître la mention Vin biologique, Haute valeur environnementale, Vin méthode nature, Vin biodynamique, Bee friendly, Vigneron engagé, Vin végétan, et Norme Iso 26 000 ?](#)

Vin biologique :

La mention « Vin Biologique » est une mention facultative réglementée. 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.

³⁰ [Article 47 du règlement 2019/33 et annexe III, partie A du règlement 2019/33.](#)

³¹ On entend par « vin mousseux », le produit obtenu par première ou deuxième fermentation alcoolique de raisins frais, de moût de raisins, ou de vin; caractérisé au débouchage du récipient par un dégagement d'anhydride carbonique provenant exclusivement de la fermentation; 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; ainsi que préparé à partir de cuvées dont le titre alcoométrique total n'est pas inférieur à 8,5 % vol.

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, l'ensemble des produits utilisés doit être certifié bio. 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 porter cette mention sur l'étiquetage ou utiliser le logo biologique l'UE ainsi que le code attribué à l'organisme de contrôle.

Les opérateurs qui font le choix de produire des vins biologiques et qui souhaitent l'indiquer sur l'étiquette de leurs vins doivent utiliser le logo biologique de l'UE. Ils peuvent également solliciter la mention « agriculture biologique » équivalente en droit français si l'organisme certificateur vérifie qu'ils satisfont au respect des normes applicables.



Haute valeur environnementale :

La mention « [Haute Valeur Environnementale](#) » est une mention facultative réglementée. Les exploitations agricoles utilisant des modes de production particulièrement respectueux de l'environnement³² 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 niveau 3.



Vin méthode nature :

La mention « vin méthode nature » est une mention facultative réglementée qui répond à [un cahier des charges](#).

- 100 % des raisins destinés à un vin qui se revendique « Vin méthode nature » se doivent d'être issus d'une agriculture biologique engagée et certifiée (Nature & Progrès, AB, ou 2e année de conversion AB à minima).
- Les vendanges sont manuelles.

³² Ce label est fondé sur des indicateurs de résultats relatifs à la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de l'irrigation.

- Les vins biologiques sont vinifiés uniquement avec des levures indigènes. Aucun intrant n'est ajouté. Aucune action de modification volontaire de la constitution du raisin n'est autorisée. Aucun recours aux techniques physiques (osmose inverse, filtrations, filtration tangentielle, flash pasteurisation, thermovinification...) n'est permis. Aucun sulfite n'est ajouté avant et lors des fermentations, ni dans les pieds de cuve. (Il existe des possibilités d'ajustement de l'ordre de : $SO_2 < 30 \text{ mg/l H}_2SO_4$ total, quels que soient la couleur et le type de vin). En cas d'adjonction de sulfites, l'information doit figurer sur l'étiquette en utilisant le logo dédié. »
- Utilisation d'un des logos d'identification. Le premier est utilisable pour les vins sans sulfites ajoutés (pas d'ajout extérieur de sulfites) jusqu'à 20 mg/L pour accepter la « fabrication » de sulfites naturels. Le deuxième est utilisable dès qu'il y a de l'ajout de sulfites, même en quantité faible (< à 10 mg). A utiliser jusqu'à 30 mg/L de sulfites.



Vin en biodynamie : exemple pour la certification avec Demeter.

La culture en biodynamie se distingue de la culture conventionnelle et biologique. [Un cahier des charges précis doit être respecté pour indiquer ce terme sur l'étiquette.](#)

A ce jour avec la marque collective Demeter, deux mentions sont possibles sur l'étiquetage :

– Vin demeter : les raisins sont certifiés Demeter, la vinification est conforme aux cahiers des charges Demeter. Le logo Demeter peut être utilisé sur l'étiquette.

– Vin issu de raisins demeter : les raisins sont certifiés Demeter, la vinification est conforme aux cahiers des charges bio européen. Le logo Demeter ne peut pas être utilisé sur l'étiquette.

Les niveaux de certification peuvent varier pour un même domaine selon les cuvées et les millésimes, en fonction des aléas climatiques notamment.



Bee friendly :

Afin d'être certifié et de pouvoir utiliser le logo Bee Friendly, les agriculteurs partenaires doivent respecter un [cahier des charges](#), contrôlé chaque année. Le cahier des charges établit une liste de pratiques éliminatoires et 3 niveaux de qualification correspondant aux étapes successives d'une démarche de progrès. Celui-ci contient 27 critères comme par exemple : la création de zones de préservation de la biodiversité, la garantie de traçabilité, des partenariats avec des apiculteurs ou associations d'apiculteurs, l'interdiction totale d'utiliser

les pesticides les plus toxiques pour les abeilles (la « [liste Noire](#) » de Bee Friendly), ou le soutien à des projets de recherche.

La conformité au label est contrôlée par l'organisme accrédité et indépendant Ecocert.



Vignerons engagés :

Anciennement appelé « Vigneron Développement Durable », [le cahier des charges](#) de ce label évalue les pratiques du cep de vigne jusqu'à l'embouteillage, afin de garantir la durabilité environnementale, sociale et économique des entreprises. Le cahier des charges est audité et évalué par l'organisme extérieur de contrôle indépendant Afnor Certification.



Vin Végan :

Le V-Label est accordé aux produits respectant un [cahier des charges standardisé](#). Ce dernier a été établi par le comité international de l'Union végétarienne européenne, dont l'Association Végétarienne de France fait partie intégrante. Un vin peut être certifié végan lorsqu'aucune étape de sa production et/ou transformation ne fait intervenir de produits d'origine animale, sous une forme brute ou transformée, qu'il s'agisse par exemple :

- d'ingrédients (y compris additifs, vecteurs, excipients; arômes et enzymes) ;
- d'auxiliaires technologiques ;
- de substances qui ne sont pas des additifs alimentaires mais qui sont utilisées d'une manière et dans un but analogue à celui des auxiliaires technologiques.



Norme Iso 26 000 :

La responsabilité sociétale des entreprises est définie comme la responsabilité d'une entreprise vis-à-vis des impacts de ses décisions et de ses activités sur la société et sur l'environnement, se traduisant par un comportement transparent et éthique qui :

- contribue au développement durable, y compris à la santé et au bien-être de la société ;

- prend en compte les attentes des parties prenantes ;
- respecte les lois en vigueur et est compatible avec les normes internationales ;
- est intégré dans l'ensemble de l'organisation et mis en œuvre dans ses relations. Les grandes lignes directrices de la responsabilité sociétale sont décrites dans [la norme volontaire internationale ISO 26000:2010](#).



Terra vitis :

La mention « Terra Vitis » est subordonnée au respect d'un cahier des charges qui permet d'assurer le respect des 10 principes d'action suivants :

1. Promouvoir une viticulture responsable et maintenir ou développer la triple performance : environnementale, économique et sociale.
2. Privilégier avant tout les mécanismes naturels de régulation et apprendre à protéger les équilibres naturels du vignoble.
3. Favoriser un environnement sain pour protéger la santé des producteurs, de leurs salariés, de leurs voisins et des citoyens en général.
4. Limiter les interventions au vignoble au strict nécessaire afin de réduire son impact sur l'environnement et sur la santé de tous.
5. Assurer la production de raisins sains.
6. Accroître et valoriser la diversité biologique dans les parcelles et leurs alentours.
7. Améliorer ou préserver la qualité de l'eau, de l'air et du sol viticole.
8. Améliorer la sécurité des travailleurs.
9. Assurer une excellente hygiène de la cave.
10. Limiter la production de déchets, les trier et assurer leur prise en charge dans les filières appropriées.

➤ www.terravitis.com



Qu'est-ce qu'une allégation environnementale ?

Une allégation est l'action de citer un fait, une autorité, une norme de droit ou un autre texte de référence comme preuve afin de s'en prévaloir.

Les allégations environnementales sont définies comme des mentions, symboles ou graphiques indiquant l'aspect environnemental d'un produit, composant ou emballage. C'est un message sur une ou plusieurs qualités ou caractéristiques environnementales du produit³³

³³ Norme ISO 14021

Une allégation environnementale peut apparaître sur l’emballage ou sur une étiquette qui y serait apposée.

Sous quelles conditions la mention « artisan-vigneron » peut-elle apparaître sur l’étiquette d’un Vin De France ?

Sur l’étiquette d’un vin, le nom du producteur est une mention obligatoire. Cette mention obligatoire peut faire l’objet d’un complément à condition qu’il ne soit pas susceptible de créer un risque de confusion dans l’esprit du consommateur.

Un vigneron peut se désigner sur une bouteille comme « artisan-vigneron » s’il respecte certaines conditions :

- être immatriculé au Répertoire des métiers
- répondre aux exigences de qualification professionnelle prévues à [l’article 1 du décret du 2 avril 1998](#) :
 - avoir un Certificat d'aptitude professionnelle (CAP) ou un Brevet d'études professionnelles (BEP) pour le métier de brasseur.

Ou

- une expérience professionnelle dans ce métier de 3 années au moins.

Quels sont les cépages qui ne peuvent pas figurer sur l’étiquette d’un Vin De France ?

A : Agiorgitiko, Aglianico, Aglianico crni, Aglianicone, Albarossa, Aleatico, Alicante, Alicante Bouschet, Alicante Branco, Alicante Henri Bouschet, Aligoté, Alikant Buse, Altesse, Ansonica.

B : Barbera, Barbera Bianca, Barbera Sarda, Barbera Sarda, Blauburgunder, Blauer Burgunder,, Blauer Frühburgunder, Blauer Spätburgunder, Blaufränkisch, Borba, Borgonja istarska, Bosco, Brachetto, Budai, Burgund Mare, Burgundac beli, Burgundac bijeli, Burgundac crni, Burgundac sivi, Burgundec bel, Burgundec crn, Burgundec siv, Busuioacă de Bohotin.

C : Cabernet Moravia, Calabrese, Cesanese, Clairette, Clairette rose, Corinto Nero, Cortese.

D : Duna gyöngye, Dunaj, Duras, Durasa.

E : Early Burgundy.

F : Fehér Burgundi, Burgundi, FortanaFrâncușă, Frankovka, Frankovka modrá, Freisa, Frühburgunder.

G : Galbenă de Odobesti, Gascon, Gascon, Gewurztraminer, Graciosa , Grasă de Cotnari, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Greco, Grignolino, Gringet, Grossburgunder.

I : Izsáki Sárfehér.

J : Jacquère, Jurançon blanc, Jurançon blanc, Jurançon noir, Jurançon noir.

K : Kékfrankos Friulano, Kisburgundi kék, Korinthiaki.

L : Lacrima, Lambrusco, Lambrusco grasparossa, Lambrusco Salamino.

M : Maceratino, Melnik, Мелник, Mondeuse, Mondeuse blanche, Montepulciano, Moravia agria, Moravia dulce, Muškat moravský.

N : Nagyburgundi, Nebbiolo, Nero d'Avola.

P : Persan, Picolit, Picpoul, Píkolit, Pignoletto, Portughese, Poulsard, Primitivo (mais Zinfandel est autorisé).

R : Radgonska ranina, Rajnai rizling, Rajnai rizling, Renski rizling, Rheinriesling, Rhine Riesling, Riesling , Riesling renano, Rizling rajnski, Rizling rýnsky, Rossese, Ryzlink rýnský

S : Sangiovese (mais Nielluccio est autorisé), Savagnin, Savagnin blanc, Savagnin rose, Spätburgunder, Štajerka, Štajerska belina, Sylvaner.

T : Teran, Teroldego, Torrontés riojano, Trousseau, Trousseau gris.

V : Verdea, Verdeca, Verdesse, Verdicchio, Vermentino (mais Rolle est autorisé), Vernaccia.

W : Weißburgunder, Weissburgunder, Weißer Burgunder, Weisser Burgunder.

Z : Zalagyöngye.

Quelles sont les mentions qui peuvent figurer ou non sur une étiquette de Vin De France ?

Sont autorisés :

- La mention relative à l'**utilisation des copeaux de bois** : sous certaines conditions, les morceaux de bois de chêne peuvent être utilisés pour l'élaboration et l'élevage des vins, y compris pour la fermentation des raisins frais et des moûts de raisins et pour transmettre au vin certains constituants issus du bois de chêne. Les morceaux de bois doivent provenir exclusivement des espèces du Quercus. Les dimensions des particules de bois doivent être telles qu'au moins 95 % en poids soient retenues par le tamis dont les mailles sont de 2 millimètres (soit 9 mesh). L'étiquette doit mentionner l'origine de la ou des espèces botaniques de chêne et l'intensité du chauffage éventuel, les conditions de conservation et les consignes de sécurité. Ce traitement doit faire l'objet d'une inscription sur un registre.
- L'**utilisation du bois dans l'élevage** : les mentions relatives à la fermentation, à l'élevage et au vieillissement des vins peuvent être apposées dès lors que l'ensemble du vin revendiquant une de ces mentions a été fermenté, élevé ou vieilli dans des récipients en bois et que, pour 50 % au moins de son volume, il l'a été pendant une durée minimale de six mois.

- L'utilisation de la mention « **Blanc de blanc** » ou « **blancs de blancs** »³⁴ : est réservée à certains produits vitivinicoles (vin, vin nouveau encore en fermentation, vin de liqueur, vin mousseux) produits en France et issus de la fermentation exclusive de jus de raisins blancs.
- La mention « **nouveau** » : l'indication de l'année de récolte est obligatoire dans l'étiquetage des Vins De France comportant le qualificatif « nouveau ». De ce fait, l'entreprise souhaitant commercialiser Vin De France avec la mention « nouveau » devra se conformer aux procédures d'agrément et de certification suivies par FranceAgriMer (revendication obligatoire du millésime). La taille des caractères de l'indication du millésime sera au moins équivalente à celle de la mention « nouveau ».
- La teneur en **sucre / cépage / millésime** : voir plus haut.
- Les **distinctions** et **médailles** : les distinctions ou médailles obtenues peuvent uniquement être mentionnées sur les étiquettes des lots primés.

Sont interdits aux Vins De France :

- Les mentions relatives à l'indication de l'exploitation : **Abbaye, Bastide, Campagne, Chapelle, Château, Clos, Commanderie, Cru, Domaine, Hospices, Mas, Manoir, Monastère, Mont, Monopole, Moulin, Prieuré, Tour** sont réservées aux vins bénéficiant d'une AOP ou d'une IGP.
- Les mentions « **premier cru** », « **grand cru** » sont réservées à certaines appellations.
- Les mentions : « **mis en bouteille à la propriété** », « **mis en bouteille en région de production** » sont réservées aux AOP et aux IGP.
- La mention « **vendange tardive** » est réservée aux AOP.
- 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.
- Les mentions « **vieux, très vieux, et extra vieux** » sont réservés aux vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine pour lesquels ces termes sont définis dans leur cahier des charges.
- **Les allégations de santé**³⁵: les boissons alcooliques ne peuvent comporter sur leur étiquette aucune allégation nutritionnelle et de santé.
- La mention « **primeur** » est réservée aux vins sous AOP et IGP.

Peut-on protéger l'étiquette d'une bouteille de vin ?

³⁴ Méthode de production pour un vin mousseux exclusivement produit à partir de raisins blancs.

³⁵ Le règlement n°1924/2006 interdit toute allégation de santé pour les boissons alcooliques. Statuant sur une question préjudicielle posée par la cour fédérale administrative allemande, la Cour de justice de l'Union européenne a précisé, dans une décision du 6 septembre 2012 qu'un vin ne pouvait être promu « digeste » dans l'étiquetage ou la présentation d'un produit. En effet l'article 4§3 du règlement 1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires, interdit toute allégation de santé dans l'étiquetage et la publicité des boissons comportant plus de 1,2% d'alcool en volume et notamment pour le vin. La Cour estime que l'interdiction d'utiliser des allégations de santé recouvre une indication telle que digeste accompagnée de la mention de la teneur réduite en substance considérés par un grand nombre de consommateurs comme négatives.

Les étiquettes de vin peuvent être considérées comme des œuvres de l'esprit présentant un caractère original et peuvent donc être protégées par le droit d'auteur. Elles peuvent surtout être protégées par le droit des marques.

Quels sont les contrôles possibles ?

Les vins dont l'étiquetage ou la présentation n'est pas conforme ne peuvent pas être commercialisés dans l'Union³⁶.

Afin de vérifier si ces obligations sont respectées par les opérateurs, la DGCCRF opère des contrôles réguliers. Elle peut enquêter, adresser des injonctions et, dans les cas les plus graves, dresser des procès-verbaux.

Les textes de référence

Droit européen

- [Articles 119 et 120 du règlement 1308/2013.](#)
- [Article 34 du règlement 2019/34.](#)
- [Article 46 du règlement 2019/33.](#)
- [Articles 9 et 21 du règlement 1169/2011](#) et [article 41 du règlement 2019/33.](#)
- [Articles 3, 5 et 6 du Règlement UE 2021/2117](#)

Droit français

- [Décret du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage.](#)
- [Article L3322-2 du Code de la santé publique.](#)

L'utilisation de cette fiche est réservée aux opérateurs de Vin De France. Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information et ne tiennent pas compte de la réglementation nationale applicable à d'autres pays que la France. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer aux textes officiels. L'Anivin de France met tout en œuvre pour offrir aux utilisateurs des informations vérifiées mais ne saurait être tenue pour responsable d'informations incomplètes.

³⁶ [Article 42 du règlement 2019/33.](#)