



ANIVIT

Association Nationale Interprofessionnelle des Vins de Table et des Vins de Pays

ETIQUETAGE des Vins Sans Indication Géographique (VSIG)

Les règles d'étiquetage énoncées dans la présente note sont les règles communautaires applicables aux vins sans IG.

I – INDICATIONS OBLIGATOIRES

Présentation des indications obligatoires sur l'étiquette :

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, de l'identité de l'importateur 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. Les **ingrédients allergènes**, listés à l'annexe III bis de la directive 2000/13, incorporés dans les produits viticoles devront être mentionnés sur l'étiquetage, précédés de la mention « contient ».

Seule obligation à l'heure actuelle :

- Mention des **sulfites**, les mentions «sulfites» ou «anhydride sulfureux» peuvent être utilisées.

Les dispositions relatives notamment aux œufs et produits à base d'œufs et aux lait et produits à base de lait ne sont pas encore en vigueur.

2. 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.

3. Le **volume** doit figurer sur l'étiquette **et le numéro de lot** sur l'emballage (bouteille, étiquette...).
4. La **dénomination de la catégorie de produit** de la vigne, c'est-à-dire le mot **VIN**, doit figurer sur l'étiquetage des vins sans IG.

Aucune exigence en matière de taille de caractère, ni d'ordre des mots.

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

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

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

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. La provenance**, c'est-à-dire le nom de l'Etat membre, doit figurer sur l'étiquetage. Le nom de l'Etat membre est précédé des termes :

Pour les vins tranquilles sans IG :

- « *vin de/du/des/d'* (...) », « *produit en/au/aux/à* (...) » ou « *produit de/du/des/d'* (...) », ou des termes équivalents, lorsque les raisins sont récoltés et transformés en vin sur ce territoire,
- les termes « *vin de la Communauté européenne* », ou des termes équivalents, ou « *mélange de vins de différents pays de la Communauté européenne* » pour les vins résultant d'un mélange de vins originaires de plusieurs Etats membres,
- les termes « *vin de la Communauté européenne* », ou des termes équivalents, ou « *vin obtenu en/au/aux/à (...) à partir de raisins récoltés en/au/aux/à (...)* », complétés par le nom des Etats membres concernés pour les vins produits dans un Etat membre à partir de raisins récoltés dans un autre Etat membre.

Pour les vins effervescents sans IG :

- « *vin de/du/des/d'* (...) », « *produit en/au/aux/à* (...) » ou « *produit de/du/des/d'* (...) » ou des termes équivalents, lorsque les raisins sont récoltés et transformés en vin sur ce territoire ;
- « *produit en/au/aux/à* (...) », ou des termes équivalents, complétés par le nom de l'Etat membre dans lequel la deuxième fermentation a lieu ;

- 7. Le nom et l'adresse de l'embouteilleur** doivent figurer sur l'étiquetage et sont complétés par les termes "embouteilleur" ou "mis en bouteille par (...)" ;

Pour les Vins SIG les mentions : mis en bouteille à la propriété, au domaine, au mas...) ne sont pas autorisées.

Les mentions relatives à **l'indication de l'exploitation** sont réservées aux vins bénéficiant d'une AOP ou d'une IGP.

Ces mentions sont : Abbaye, Bastide, Campagne, Chapelle, Château, Clos, Commanderie, Cru, Domaine, Mas, Manoir, Mont, Monastère, Monopole, Moulin, Prieuré, Tour

Les mentions Château, Clos, Cru sont réservées aux AOP.

Dans le cas de récipients autres que des bouteilles, les termes "conditionneur" et "conditionné par (...)" sont substitués respectivement aux termes "embouteilleur" et "mis en bouteille par (...)".

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 membre où se situe le siège social de l'embouteilleur, du producteur, du vendeur ou de l'importateur.

- 8.** Dans le cas des **vins importés**, **l'identité de l'importateur** doit figurer sur l'étiquetage, précédée de « importateur » ou importé par... ».
- 9.** Dans le cas des **vins mousseux**, **le nom du producteur ou du vendeur** doit figurer sur l'étiquetage.

10. Dans le cas des **vins mousseux**, la **teneur en sucre** doit figurer sur l'étiquetage.

Les mentions suivantes, indiquant la teneur en sucre, apparaissent sur l'étiquette :

- brut nature : teneur en sucre inférieure à 3 grammes par litre ; ces mentions ne peuvent être utilisées que pour les produits n'ayant pas été additionnés de sucre après la prise de mousse.
- extra brut : teneur en sucre entre 0 et 6 grammes par litre.
- brut : teneur en sucre inférieure à 12 grammes par litre.
- extra dry : teneur en sucre entre 12 et 17 grammes par litre.
- sec : teneur en sucre entre 17 et 32 grammes par litre
- demi sec : teneur en sucre entre 32 et 50 grammes par litre
- doux : teneur en sucre supérieure à 50 grammes par litre.

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 3 grammes par litre à l'indication figurant sur l'étiquette du produit ;

II – INDICATIONS FACULTATIVES

Pour les vins sans IG les États membres peuvent rendre obligatoires l'indication de la teneur en sucre et les mentions relatives à certaines méthodes de production.

- 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.
- 2.** Le nom d'un ou plusieurs **cépages** peut figurer sur les étiquettes. Les conditions d'utilisation sont les suivantes pour les vins sans IG :
 - i) les procédures de contrôle mises en place par l'État membre doivent être respectées ;
 - ii) en cas d'emploi du nom d'un seul cépage, les produits concernés sont issus à 85 % au moins de cette variété
 - iii) 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, les cépages doivent être indiqués par ordre décroissant de la proportion utilisée et en caractères de même dimension ;

Pour les vins sans IG les États membres peuvent décider d'utiliser les termes "vin de cépage" complétés par :

- l'État ou les États membre(s) concerné(s) ;
- la ou les variétés à raisins de cuve.

Les États membres peuvent établir des listes de cépages à exclure de l'étiquetage des vins sans IG.

L'étiquetage des mélanges de vins de différents États membres ne peut pas mentionner le(s) nom(s) de cépage, à moins que les États membres concernés n'en décident autrement et n'assurent la faisabilité des procédures pertinentes de certification, d'approbation et de contrôle.

3. Les mentions suivantes, indiquant la teneur en sucre, peuvent apparaître sur l'étiquette des vins tranquilles :

- 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

D'autres mentions peuvent être utilisées pour les vins de liqueur et les vins pétillants gazéifiés ou non, si les États membres réglementent les conditions d'utilisation de l'indication de la teneur en sucre.

4. Pour les vins SIG seule la mention **NOUVEAU peut figurer sur l'étiquette. La mention traditionnelle « Primeur » est réservée aux seuls vins à IG.**

5. Des mentions relatives à certaines méthodes de production peuvent figurer sur les étiquettes de vins commercialisés dans la Communauté, notamment :

- a) L'expression "fermentation en bouteille" ne peut être utilisée pour la désignation de vins mousseux de qualité¹ que si :
- le produit a été rendu mousseux par deuxième fermentation alcoolique en bouteille ; et
 - la durée du processus d'élaboration comprenant le vieillissement dans l'entreprise de production, comptée à partir de la fermentation destinée à rendre la cuvée mousseuse, n'a pas été inférieure à neuf mois ; et
 - la durée de la fermentation destinée à rendre la cuvée mousseuse et la durée de la présence de la cuvée sur les lies ont été au minimum de 90 jours ; et
 - le produit a été séparé des lies par filtration selon la méthode de transvasement ou par dégorgement.
- b) Les expressions "fermenté en bouteille selon la méthode traditionnelle" ou "méthode traditionnelle" ou "méthode classique" ou "méthode traditionnelle classique" ne peuvent être utilisées pour la désignation de vins mousseux de qualité que si le produit :
- a été rendu mousseux par deuxième fermentation alcoolique en bouteille ; et
 - s'est trouvé sans interruption sur lies pendant au moins neuf mois dans la même entreprise à partir de la constitution de la cuvée ; et
 - a été séparé des lies par dégorgement.

¹ On entend par "vin mousseux de qualité", le produit :

a) obtenu par première ou deuxième fermentation alcoolique :

- de raisins frais,
- de moût de raisins,
- de vin ;

b) caractérisé au débouchage du récipient par un dégagement d'anhydride carbonique provenant exclusivement de la fermentation;

c) présentant, lorsqu'il est conservé à la température de 20 oC dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique en solution non inférieure à 3,5 bars;

d) préparé à partir de cuvées dont le titre alcoométrique total n'est pas inférieur à 9 % vol

III – POUR INFORMATION SUR LA PERIODE TRANSITOIRE

Source DGCCRF bureau D2 :

1. Les vins mis sur le marché ou étiquetés avant le 31 décembre 2010 qui sont conformes aux dispositions applicables avant le 1er août 2009 peuvent être commercialisés jusqu'à ce que les stocks soient épuisés.
2. Dans le cadre du nouveau dispositif communautaire, les vins (sans indication géographique) remplacent les vins de table sans modification de la définition de cette catégorie de vin. Ces vins ne font l'objet d'aucune procédure d'agrément, en l'absence de mention du cépage ou du millésime.

Dans ces conditions, il est possible d'assembler un vin de table issu de raisins récoltés en 2008 avec un vin (de France) issu de la récolte 2009 pour donner un vin (sans indication géographique) non millésimé.

IV – RECOMMANDATIONS DE L'INTERPROFESSION

Compte tenu des obligations suivantes à respecter :

- La dénomination de la catégorie de produit de la vigne c'est-à-dire le mot : **VIN**.
- La provenance, c'est-à-dire : **FRANCE**.

Nous recommandons la simplicité et l'efficacité de la mention : **VIN DE FRANCE** (pour les vins tranquilles).



MODÈLE NON CONTRACTUEL