ETIQUETAGE DES VINS MOUSSEUX
Synthèse sur la réglementation

Les règles d'étiquetage énoncées dans la présente note sont les règles applicables à tous les vins, ***sauf précision d'application dans les cahiers des charges pour les AOC et IGP.***
Ces règles relèvent à la fois de textes communautaires (règlement n°1308/2013 et règlements délégué n°2019/33 et d'exécution n°2019/34 notamment) et de textes nationaux (décret n°2012-655 étiquetage).

I - Règles horizontales applicables

S'appliquent à **l'étiquetage** et la **présentation** des vins couverts par leurs champs d'application :

- la directive 2007/45/CE du 5 septembre 2007 fixant les règles relatives aux quantités nominales des produits en préemballages
- la directive 2008/95/CE du 22 octobre 2008 rapprochant les législations des Etats membres sur les marques
- la directive 2011/91/UE du 13 décembre 2011 relative aux mentions ou marques permettant d'identifier le lot auquel appartient une denrée alimentaire
- le règlement délégué 664/2014 (et le règlement d'exécution 668/2014) portant modalités d'application du règlement (UE) 1151/2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires, pour ce qui concerne les symboles de l'Union
- le règlement 1169/2011 relatif à l'information des consommateurs (INCO)

1. Taille des caractères. Sauf indications contraires listées ci-après, les mentions obligatoires qui figurent sur l'étiquetage « sont imprimées de manière clairement **lisible** dans le corps de caractère dont la **hauteur de x** […], est **égale ou supérieure à 1.2 mm**. Dans le cas d'emballages ou de récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 80 cm^2, la hauteur de x du corps de caractère […] est **égale ou supérieure à 0,9 mm**.» (article 13 du règlement 1169/2011)

2. La langue. Les indications obligatoires, tout comme les obligations facultatives, apparaissent dans une langue facilement compréhensible par les consommateurs de l'Etat membre dans lequel le produit est commercialisé. **La France impose que les mentions figurent en français** (pour les autres Etats, se rapprocher de l'agence Business France).

3. Les indications complémentaires aux mentions obligatoires. L'étiquetage peut être complété par d'autres indications que celles mentionnées ci-après si ces indications complémentaires respectent la règlementation générale. En particulier **l'étiquetage ne doit pas induire l'acheteur en erreur sur les caractéristiques du produit, sur ses effets ou qualités, sur la particularité de ses caractéristiques alors que tous les produits similaires possèdent les mêmes** (règlement 1169/2011 art.7).

Fédérations Viticoles de la Touraine
fav3772@gmail.com / fav41@wanadoo.fr
06.59.02.29.78 / 06.50.10.26.87

Sommaire

I- Mentions obligatoires_____p 2

II- Mentions Facultatives définies_____p 6

III- Mentions Libres_____ p 8

LES MENTIONS OBLIGATOIRES (*art 50 règlement 607/2009)* : pour les produits commercialisés dans l'Union Européenne ou destinés à l'exportation qu'il s'agisse de vins mousseux européens ou de vins mousseux importés de Pays Tiers.

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. Elles peuvent toutefois être répétées dans un autre champ visuel à condition qu'elles apparaissent bien une fois avec toutes les autres mentions obligatoires.

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 règlementation générale sont présentées en **caractères indélébiles et sont clairement discernables** du texte ou des graphiques les entourant.

► La dénomination de vente : mention qui permet d'identifier la catégorie à laquelle appartient le vin.
❖ pour les vins mousseux commercialisés avec **une AOC/AOP** :

- le nom de l'appellation (ex : Touraine)
- et les termes "Appellation d'Origine Contrôlée" ou "Appellation d'Origine Protégée"
- soit sur 2 lignes distinctes
- soit sur 1 ligne : ex "Appellation d'Origine Contrôlée Touraine" ou "Appellation Touraine Contrôlée"

❖ pour les vins mousseux **sans indication géographique**, la dénomination de la catégorie du produit doit apparaître selon la méthode d'élaboration (cf. tableau ci-dessous) :

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

VIN MOUSSEUX DE QUALITE DE TYPE AROMATIQUE	VIN MOUSSEUX GAZEIFIE
a) uniquement obtenu en utilisant, pour la constitution de la cuvée, des moûts de raisins ou des moûts de raisins fermentés qui sont issus de variétés de vigne spécifiques figurant sur une liste à établir. Les vins mousseux de qualité de type aromatique produits de manière traditionnelle en utilisant des vins pour la constitution de la cuvée sont déterminés selon la procédure visée à l'article 113, paragraphe 2 du règlement de base; b) présentant, lorsqu'il est conservé à température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique en solution non inférieure à 3 bars; c) ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 6 % vol.; d) ayant un titre alcoométrique total non inférieur à 10 % vol	a) obtenu à partir de vin ne bénéficiant pas d'une appellation protégée ni d'une indication géographique protégée; b) caractérisé au débouchage du récipient par un dégagement d'anhydride carbonique provenant totalement ou partiellement d'une addition de ce gaz; 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 bars. Pour les produits de cette catégorie, y compris s'il s'agit de vins à IG, l'étiquetage doit être complété en caractères du même type et de la même dimension par les termes "*obtenus par adjonction de dioxyde de carbone*" ou "*obtenu par ajonction d'anhydride carbonique*"*(article 60 du règlement 607/2009)*

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

Taille : libre mais ces mentions doivent apparaître en caractère indélébiles et être clairement discernables du texte ou des graphiques les entourant dans un corps de caractère dont la hauteur est égale ou supérieure à 1.2mm.

Emplacement : libre à condition d'être dans le même champ visuel que les autres mentions obligatoires de sorte qu'elles soient toutes lisibles sans avoir à tourner la bouteille.

► La provenance : permet d'indiquer le pays où le vin est produit le vin.

◈ pour les vins mousseux **avec indication géographique** (AOP/AOC), l'indication de provenance où les raisins ont été récoltés et vinifiés : « vin de France », « produit de France », « produit en France », ou termes équivalents.

◈ pour les vins mousseux **sans indication géographique** (avec ou sans indication de cépage et/ou millésime), l'indication de provenance se fait au choix de l'élaborateur, sous la forme :

- soit, lorsque les raisins sont récoltés et transformés en vin dans un même Etat membre (ex : la France) : « vin de France », « produit de France », « produit en France », ou termes équivalents.
- soit, "produit en France" (nom de l'Etat Membre dans lequel la deuxième fermentation a lieu).

Taille : libre mais ces mentions doivent apparaître en caractère indélébiles et être clairement discernables du texte ou des graphiques les entourant dans un corps de caractère dont la hauteur est égale ou supérieure à

1.2mm.

Emplacement : libre à condition d'être dans le même champ visuel que les autres mentions obligatoires de sorte qu'elles soient toutes lisibles sans avoir à tourner la bouteille.

► Le titre alcoométrique volumique acquis : le TAV s'entend de la richesse du vin en alcool.
L'indication du titre alcoométrique volumique acquis est faite par unité ou demi-unité de % en volume. Elle est obligatoirement suivie du symbole « % vol ».
Elle peut être précédée des termes « titre alcoométrique acquis » ou « alcool acquis » ou de l'abréviation « alc ».

Tolérances : Le titre alcoométrique indiqué dans l'étiquetage des vins mousseux ne peut être ni supérieur, ni inférieur de plus de 0,8 % vol. au titre alcoométrique déterminé par l'analyse.
Les tolérances ci-dessus ne s'appliquent qu'à l'étiquetage et non pas aux documents d'accompagnement pour lesquels, lorsqu'il est nécessaire, le titre alcoométrique doit être indiqué par degré et dixième avec une tolérance de seulement +/- 0,2 % vol.

Taille : La hauteur minimale des chiffres sur l'étiquetage est fonction du volume net du contenant :

Volume net	*Hauteur minimale des caractères*
≤20 cl	*2 mm*
> 20 cl et ≤100 cl	*3 mm*
> 100 cl	*5 mm*

Emplacement : Cette mention doit figurer dans le même champ visuel que les autres mentions obligatoires de sorte qu'elles soient toutes lisibles sans avoir à tourner la bouteille.

► **La teneur en sucre** par les mentions suivantes :

Brut nature	<3g/l (sans addition de sucre après la prise de mousse)
Extra brut	Entre 0 et 6 g/l
Brut	< 12g/l
Extra sec	Entre 12 et 17 g/l
Sec	Entre 17 et 32 g/l
Demi-sec	Entre 32 et 50 g/l
Doux	> 50 g/l

• Si la teneur en sucre exprimée en fructose et en glucose justifie l'utilisation de deux mentions, une seule doit être retenue.
• La teneur en sucre ne peut être ni supérieure, ni inférieure à plus de 3g/l. à l'indication figurant sur l'étiquette.

Taille : Libre dans un corps de caractère dont la hauteur est égale ou supérieure à 1.2mm.

Emplacement : libre à condition d'être dans le même champ visuel que les autres mentions obligatoires de sorte qu'elles soient toutes lisibles sans avoir à tourner la bouteille (*cette mention peut bien évidemment être répétée ailleurs sur la bouteille*).

► Le nom de l'élaborateur (producteur) ou du vendeur et le cas échéant, de l'importateur
L'étiquetage doit comporter :
- **Le nom du producteur** (élaborateur ou non). Le nom de l'élaborateur n'est en effet pas obligatoire*
  Elaborer pour… ou Elaborer pour… par…
- et **son adresse (commune+ Etat membre)**, à condition qu'elle ne fasse pas mention à une appellation d'origine et qui pourrait porter confusion. (Dans ce cas codage obligatoire voir note 1 : étiquetage des vins tranquilles)

Taille : libre, sauf en cas d'obligation de codage. Ces mentions doivent apparaître en caractère indélébiles et doivent être clairement distinctes du reste de l'étiquette dans un corps de caractère dont la hauteur est égale ou supérieure à 1.2mm.

Emplacement : ces mentions doivent apparaître dans le même champ visuel que les autres mentions obligatoires de sorte qu'elles soient toutes visibles sans avoir à tourner la bouteille.

Pour les applications : voir note 1 étiquetage des vins tranquilles

► Volume nominal : volume net que le récipient contient
Indication faite en litres, centilitres ou millilitres accompagnée de l'unité de mesure employée ou symbole de cette unité.

Taille : La hauteur minimale des caractères est fonction du volume net du contenant :

Volume net	*Hauteur minimale des caractères*
≤ 5 cl	2 mm
> 5 cl et ≤ 20 cl	3 mm
> 20 cl et ≤ 100 cl	4 mm
> 100 cl	6 mm

Emplacement : Libre, à condition que le volume nominal figure dans le même champ visuel que les autres mentions obligatoires.

► Le marquage du lot : doit permettre d'identifier le produit ainsi que toutes les mentions figurant dans un registre.
L'indication du lot est précédée de la lettre "L", sauf dans le cas où elle se distingue clairement des autres indications d'étiquetage. Le marquage peut se faire par n'importe quel procédé.

Taille : libre mais ces mentions doivent apparaître en caractère indélébiles et être clairement discernables du texte ou des graphiques les entourant dans un corps de caractère dont la hauteur est égale ou supérieure à 1.2mm.

Emplacement : La réglementation admet que le numéro du lot figure en dehors du même champ visuel que les autres mentions obligatoires. Il peut être indiqué à un endroit quelconque du récipient (gravé sur le récipient ou sur une étiquette, une contre étiquette, une collerette ou la jupe de la capsule) mais en aucun cas sur le dessus de la capsule ou sur le bouchon qui n'est pas directement visible.

► L'étiquetage des allergènes : les ingrédients ou autres substances qui sont à l'origine d'allergies ou d'intolérances alimentaires chez les consommateurs.

Anhydride sulfureux et sulfites *en concentration de plus de 10 mg/Kg ou 10 mg/litre exprimés en SO2*;

Forme : doit être précédée du terme "contient : ...". Suivi de l'une des mentions suivantes : "*sulfites*", "*anhydride sulfureux*", ou "*dioxyde de soufre*";

Œuf et lait :

L'étiquetage des mentions lait et œuf est obligatoire si des résidus sont retrouvés dans le produit final, grâce aux méthodes d'analyses recommandées par l'OIV. Ces méthodes sont soumises à une limite de détection qui est de 0.25mg/litre. En deçà de cette limite, aucun résidu ne pourra être détecté.

L'étiquetage de ces mentions n'est pas requis :
- **Si le lait ou l'oeuf n'ont pas été utilisés comme agents de clarification** (preuve par la traçabilité dans le processus de fabrication) ;

- **Si des analyses ont été réalisées** sur le produit final (selon les méthodes recommandées par l'OIV) et qu'**aucun résidu n'est retrouvé**.

L'étiquetage de ces mentions est requis :
- Si l'opérateur a utilisé du lait ou de l'œuf comme agents de clarification et **n'a pas effectué d'analyses sur le produit final** ;
- Si l'opérateur a utilisé du lait ou de l'œuf comme agents de clarification et **les analyses effectuées ont prouvé qu'il restait des résidus.**

La gélatine de poisson ou l'ichtyocolle est exemptée de l'obligation d'étiquetage.

Forme : Les mentions d'étiquetage suivantes peuvent être utilisées, elles sont **précédées du terme « contient »** :

- « lait », « produit du lait », « caséine du lait », « protéine du lait »,
- « oeuf », « protéine de l'oeuf », produit de l'oeuf », « lysozyme de l'oeuf », « ovalbumine ».

Les mentions littérales pourront être **accompagnées** d'un pictogramme.

Emplacement : les allergènes font partie des mentions obligatoires. Toutefois cette indication peut apparaître en dehors du même champ visuel que les autres mentions obligatoires, au même titre que le numéro de lot ou les indications relatives à l'importateur.

Taille : libre mais ces mentions doivent apparaître en caractère indélébiles et être clairement discernables du texte ou des graphiques les entourant dans un corps de caractère dont la hauteur est égale ou supérieure à 1.2mm.

► Le logo/message sanitaire femme enceinte obligatoire exclusivement pour le territoire français
Indication du logon ou du message : « la consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant »

II- MENTIONS FACULTATIVES DEFINIES

► Le millésime : désigne l'année de récolte du raisin
❖ **pour les AOC/AOP** : le millésime peut figurer sur l'étiquetage lorsqu'au moins 85% des raisins utilisés pour l'élaboration du vin mousseux en question ont été récolté au cours de l'année mentionnée, après déduction de la quantité des produits utilisés pour :

- une édulcoration éventuelle,
- la liqueur de tirage,
- la liqueur d'expédition.

Les 15% de l'autre ou des autres millésimes doivent être issus de la même indication géographique.

❖ **pour les vins sans IG** : à partir de la récolte 2009 le millésime peut figurer sur l'étiquetage lorsqu'au moins 85% des raisins utilisés pour l'élaboration du vin mousseux en question, après déduction de la quantité des produits utilisés pour :

- une édulcoration éventuelle,
- la liqueur de tirage,
- la liqueur d'expédition.

Pour mentionner le millésime sur l'étiquette des vins sans IG, il faut se faire agréer auprès de France Agrimer.

► Le cépage : **désigne la variété de vigne dont le raisin est issu.**

La mention d'un cépage ou l'un de ses synonymes suppose au préalable que celui-ci ait été classé dans la liste des variétés de vigne de raisin de cuve

◈ pour les vins mousseux avec indication géographique (AOC/AOP)
Mention du nom d'un cépage à condition qu'au moins 85% du produit concerné soit issu de ce cépage après déduction de la quantité des produits utilisés pour :

- une édulcoration éventuelle,
- la liqueur de tirage,
- la liqueur d'expédition.

Les 15% restants doivent obligatoirement être issus de la même IG.

Mention du nom de deux cépages ou plus :

- le vin doit-être issu à 100% des variétés mentionnées.
- Chacun de ces cépages doit présenter plus de 15% de l'assemblage du vin. En dessous de ce seuil, le cépage ne peut pas figurer sur l'étiquetage (règle qui s'applique uniquement au AOC/IGP)
- Les cépages doivent apparaître sur l'étiquette dans l'ordre décroissant de la proportion utilisée et en caractères de même taille.

◈ pour les vins mousseux sans IG
Possibilité de mentionner le(s) cépage(s) sur leurs étiquettes selon les mêmes termes que les AOC/AOP sous réserve d'une habilitation de l'opérateur par France Agrimer et du respect de certaines règles de traçabilité.

Mention du nom d'un cépage : au moins 85% du produit concerné doit être issu de ce cépage.
Mention du nom de deux cépages ou plus : le vin doit-être issu à 100% des variétés mentionnées
Les cépages doivent apparaître sur l'étiquette dans l'ordre décroissant de la proportion utilisée et en caractères de même taille.

La mention des cépages suivants sur l'étiquette des VSIG est interdite : Aligoté, Altesse, Clairette, Gewurztraminer, Gringet, Jacquère, Mondeuse, Persan, Poulsard, Rielsing, Savagnin, Sylvaner, Trousseau

► La marque commerciale

► Les mentions traditionnelles
◈ pour les vins mousseux avec indication géographique (AOC/AOP)
Château / Clos : expressions réservées aux seuls vins à AOP/AOC provenant d'une exploitation viticole ainsi dénommée.
Le nom d'une exploitation viticole désignée par une des expressions listées ci-dessus, ne peut être employé dans l'étiquetage qu'à condition (article L644-11 du Code Rural) :

- que le vin soit produit exclusivement à partir de raisins récoltés dans les vignobles exploités par cette exploitation;
- que la vinification soit entièrement réalisée dans l'exploitation ainsi dénommée.

Par ailleurs, l'utilisation de ces expressions par d'autres participants au circuit commercial du vin ne peut se faire qu'avec l'accord de l'exploitation concernée.

► Le symbole communautaire indiquant l'AOP

► Les mentions relatives à certaines méthodes de production
◈ "méthode traditionnelle" ou **"fermenté en bouteille selon la méthode traditionnelle"** ou **"méthode classique"** ou **"méthode traditionnelle classique"**, pour :

- Vin mousseux bénéficiant d'une appellation d'origine protégée (AOC/AOP) **ou** vins qualifiés de « vins mousseux de qualité »,
- deuxième fermentation alcoolique en bouteille,
- sur lies sans interruption au moins 9 mois dans la même entreprise à partir de la constitution de la cuvée,
- séparation des lies par dégorgement.

◈ "fermentation en bouteille", pour :

- Vin mousseux bénéficiant d'une appellation d'origine protégée (AOC/AOP) **ou** vins qualifiés de « vins mousseux de qualité »,
- deuxième fermentation alcoolique en bouteille,
- durée du processus d'élaboration comprenant le vieillissement dans l'entreprise de production, comptée à partir de la seconde fermentation, non inférieure à 9 mois,
- durée de la deuxième fermentation et présence sur lie au minimum de 90 jours,
- séparation des lies faite par filtration, selon la méthode de transvasement, ou par dégorgement.

► Le nom d'une unité géographique plus petite ou plus grande que la zone de l'AOC/AOP

Précision quant à la provenance du vin par rapport à une origine géographique plus restreinte ou plus grande que la zone qui est à la base de l'appellation d'origine à laquelle le vin peut prétendre.

◈ Pour les vins tranquilles avec indication géographique AOC/AOP

Pour les vins à appellation d'origine ou indication géographique, le nom d'une unité géographique plus petite ou plus grande que l'appellation d'origine ou l'indication géographique protégée peut venir compléter l'étiquetage. **Le droit communautaire exige que cette zone soit parfaitement délimitée, donc identifiée au cadastre.**

Elle peut consister en:
♦ Une localité ou un groupe de localités ;
♦ Une zone administrative locale ou une partie de cette zone ;
♦ Une sous région viticole ou une partie ;
♦ Une zone administrative.

Les conditions de production doivent avoir été respectées à l'intérieur de cette unité géographique ; le viticulteur doit avoir revendiqué cette unité géographique dans sa déclaration de récolte et le vin désigné par cette unité géographique doit être vinifié et stocké séparément.

LES UNITÉS GÉOGRAPHIQUES PLUS PETITES
Tous les raisins à partir duquel le vin est produit doivent provenir de cette zone.
De plus, cette possibilité doit être prévue dans le cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP.

LES UNITES GEOGRAPHIQUES PLUS GRANDES
Pour mentionner le nom d'une unité plus grande, cette faculté doit être prévue dans le cahier des charges de l'appellation d'origine ou de l'indication géographique.

Mention VAL DE LOIRE pour les AOC/AOP : les caractères ne devront pas être supérieurs aux 2/3 de ceux composant l'AOC/AOP.

MENTIONS LIBRES

► Les mentions exprimant une qualité
"**Premium" ou "Réserve"** : il n'existe plus de règlementation européenne encadrant ces mentions qui sont donc désormais totalement libres en français.
Les termes « Sélection » ou « Sélectionné par… » sont déconseillés pour le marché Allemand (risque de confusion auprès des consommateurs).

Qualité supérieure : Il s'agit d'expressions telles que "**Extra", "Supérieur"**, ... Cette liste n'est pas limitative.
Ces expressions ne sont plus règlementées. Leur usage est libre dès lors qu'elles ne sont pas susceptibles de tromper le consommateur sur la nature, l'origine du produit.

► Les distinctions et médailles

► Le nom de l'imprimeur

► Des mentions complémentaires relatives au mode de production, d'élevage ou de vieillissement, à l'histoire du vignoble ou de l'entreprise, aux caractéristiques du produits, aux conseils aux

consommateurs, aux récompenses obtenues (guides, sélections, …), aux circuits de distribution (fournisseur attitré, …), et toutes autres mentions