



**AVIS**  
**de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation,**  
**de l'environnement et du travail**

**relatif à un projet de décret fixant les règles relatives à la désignation, la dénomination et la présentation de certains produits vitivinicoles et autres mesures les concernant**

---

*L'Anses met en œuvre une expertise scientifique indépendante et pluraliste.*

*L'Anses contribue principalement à assurer la sécurité sanitaire dans les domaines de l'environnement, du travail et de l'alimentation et à évaluer les risques sanitaires qu'ils peuvent comporter.*

*Elle contribue également à assurer d'une part la protection de la santé et du bien-être des animaux et de la santé des végétaux et d'autre part l'évaluation des propriétés nutritionnelles des aliments.*

*Elle fournit aux autorités compétentes toutes les informations sur ces risques ainsi que l'expertise et l'appui scientifique technique nécessaires à l'élaboration des dispositions législatives et réglementaires et à la mise en œuvre des mesures de gestion du risque (article L.1313-1 du code de la santé publique).*

*Ses avis sont rendus publics.*

---

## **1. RAPPEL DE LA SAISINE**

L'Agence nationale de la sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) a été saisie le vendredi 8 avril 2011 par la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes d'une demande d'avis sur un projet de décret fixant les règles relatives à la désignation, la dénomination et la présentation de certains produits vitivinicoles et autres mesures les concernant.

## **2. CONTEXTE ET OBJET DE LA SAISINE**

En matière de conditions d'élaborations des vins, le dispositif communautaire autorise l'utilisation de certains produits et de certaines pratiques œnologiques, sous réserve de leur encadrement par l'Etat membre.

Le projet de décret fixe les règles relatives à la désignation, la dénomination et la présentation de certains produits vitivinicoles et autres mesures les concernant. Ce décret est pris en application du règlement (CE) n° 1234/2007<sup>1</sup> du Conseil du 22 octobre 2007 modifié portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur et des textes subséquents pris pour son application. Ce projet de décret prend également en compte, parmi d'autres, le règlement (CE) n° 606/2009<sup>2</sup> de la Commission du 10 juillet 2009 fixant certaines modalités d'application du règlement (CE) n° 479/2008 en ce qui concerne les catégories de produits de la vigne, les pratiques œnologiques et les restrictions qui s'y appliquent.

---

<sup>1</sup> JO L 299/1 du 16.11.2007

<sup>2</sup> JO L 193/1 du 24.7.2009

L'expertise de l'Anses a été réalisée sur le(s) article(s) abordant des questions de sécurité sanitaire potentiellement associées à l'utilisation des produits précisés dans le projet de décret.

### **3. ORGANISATION DE L'EXPERTISE**

L'expertise a été réalisée dans le respect de la norme NF X 50-110 « Qualité en expertise – Prescriptions générales de compétence pour une expertise (Mai 2003) ».

L'expertise collective a été réalisée par le Comité d'experts spécialisés (CES) « Additifs, arômes et auxiliaires technologiques », sur la base d'un rapport initial rédigé par un rapporteur membre de ce comité.

### **4. ANALYSE ET CONCLUSION DU CES**

#### **Au sujet des questions sanitaires potentiellement associées aux produits précisés dans le projet de décret :**

Les traitements avec les produits précisés dans le projet de décret visent les vins et des moûts partiellement fermentés. Concernant les modalités de mise en œuvre, les dispositions sont prises en application du règlement (CE) n° 606/2009 susmentionné. Il est précisé dans le projet de décret que les traitements des vins et des moûts partiellement fermentés sont effectués sous le contrôle et la responsabilité d'une personne qualifiée. La personne qualifiée est titulaire du titre d'œnologue ou est un technicien agréé pour ces traitements par les autorités d'un Etat membre.

S'agissant du traitement des vins et des moûts partiellement fermentés par de l'acide D,L tartrique ou par son sel neutre de potassium, tel que prévu dans ce projet de décret, le CES remarque que seule la forme L de l'acide (+)-tartrique est autorisée comme additif alimentaire (E 334). Le CES rappelle que des spécifications chimiques pour cet additif sont précisées dans la directive 2008/84/CE<sup>3</sup> de la Commission du 27 août 2008 portant établissement de critères de pureté spécifiques pour les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants. Dans le règlement (CE) 606/2009 susmentionné l'utilisation de l'acide L(+)-tartrique est prévue pour l'acidification et la désacidification. En revanche, l'emploi de l'acide D,L-tartrique, ou de son sel neutre de potassium, n'est prévu dans ce règlement qu'en vue de précipiter le calcium excédentaire.

S'agissant du traitement des vins rouges par le phytate de calcium, tel que prévu dans ce projet de décret, le CES rappelle que le phytate est une substance de réserve de phosphore que l'on trouve naturellement dans notre alimentation et plus particulièrement dans les graines des végétaux et dans bon nombre de racines et tubercules. Dans les vins, le fer en excès est précipité par ce traitement et les complexes sont éliminés par soutirage. L'acide phytique a la capacité de lier le fer mais aussi d'autres minéraux. Il peut réduire de ce fait la biodisponibilité de certains minéraux comme le calcium. Pour cette raison, le CES considère qu'il convient d'éviter de trop importants résidus d'acide phytique libre dans le vin après élimination des complexes.

S'agissant, du traitement des vins et des moûts partiellement fermentés par le ferrocyanure de potassium pour réduire les teneurs excessives en fer et en cuivre responsables d'instabilité physico-chimique des vins (casse ferrique ou casse cuivreuse), tel que prévu dans ce projet de décret, les dispositions de l'annexe 2 du décret n° 2001-510 du 12 juin 2001 sont reprises à l'identique. Ces dispositions exigent la déclaration préalable d'intention de traitement auprès des instances de contrôle, la mise en œuvre du traitement sous le contrôle et la responsabilité d'un œnologue, l'enregistrement des opérations de traitement, d'achat et de vente du ferrocyanure de potassium.

---

<sup>3</sup> JO L 253/1 du 29.9.2008

Le CES rappelle que le ferrocyanure de potassium est également un additif alimentaire (E 536) autorisé au niveau européen comme antiagglomérant du sel et ses produits de remplacement, tout comme les ferrocyanures de sodium (E 535) et de calcium (E 538). Des spécifications chimiques pour ces additifs alimentaires sont ainsi spécifiées dans la directive 2008/84/CE susmentionnée. Les ions ferrocyanures sont des complexes stables à température ambiante mais ils sont instables à plus de 70 degrés Celsius. Ils peuvent réagir aux acides ou aux vapeurs d'acides ainsi qu'à la lumière, entraînant la formation d'acide cyanhydrique toxique absorbable par les voies respiratoires et les voies digestives. Son utilisation implique donc de porter une attention particulière à ventiler de manière adéquate le lieu d'utilisation et/ou de porter un appareil respiratoire approprié ainsi que de ne pas manger ou boire pendant son utilisation. Bien que des conditions générales d'utilisation soient définies dans le projet de décret, le CES remarque que des précautions d'emploi particulières ne sont pas énoncées.

Le CES remarque au point 3° de l'article 15 du projet de décret que : « La dose à employer est déterminée par l'analyse de chaque cuve à traiter. Après traitement, chaque cuve ou fût est analysé pour vérifier que les vins ou les moûts partiellement fermentés ne contiennent plus de ferrocyanure ou de dérivés de ferrocyanure après traitement ».

Le CES observe qu'afin de se conformer à ces dernières dispositions, l'opérateur devrait pouvoir se référer à des méthodes de dosage reconnues/référencées, comme par exemple, la méthode par colorimétrie permettant de mesurer les dérivés cyanés<sup>4</sup>.

## **5. CONCLUSION DE L'AGENCE**

Telles sont les observations que ce projet de décret suscitent à l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail.

**Le directeur général**

**Marc MORTUREUX**

## **MOTS-CLES**

**Mots clés :** *.Projet de décret, désignation, dénomination, présentation, produits vitivinicoles*

<sup>4</sup> Méthode OIV-MA-AS315-06. Recueil International des Méthodes d'Analyse des vins et des moûts. Ed. 2011. Vol. 2. Organisation Internationale de la vigne et du vin.

projetdecretetiquetage4avril2011.doc

**2011-SA-0100**

**REPUBLIQUE FRANCAISE**

Ministère de l'économie, des finances et de l'industrie

NOR : [...]

**Projet de décret n° [ ] du [ ]**

Fixant les règles relatives à la désignation, la dénomination et la présentation de certains produits vitivinicoles et autres mesures les concernant

Le Premier ministre,

Sur le rapport de la ministre l'économie, des finances et de l'industrie,

Vu le règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 modifié portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement « OCM unique »), modifié par le règlement (CE) n° 247/2008 du 17 mars 2008, le règlement (CE) n° 248/2008 du 17 mars 2008, le règlement (CE) n° 361/2008 du 14 avril 2008, le règlement (CE) n° 470/2008 du 26 mai 2008, le règlement (CE) n° 510/2008 du 6 juin 2008, le règlement (CE) n° 13/2009 du 18 décembre 2008, le règlement (CE) n° 72/2009 du 19 janvier 2009, le règlement (CE) n° 183/2009 du 6 mars 2009, le règlement (CE) n° 435/2009 du 26 mai 2009 et le règlement (CE) n° 491/2009 du 25 mai 2009 ;

Vu le règlement CE n° 436/2009 de la Commission du 26 mai 2009 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 479/2008 du Conseil en ce qui concerne le casier viticole, les déclarations obligatoires et l'établissement des informations pour le suivi du marché, les documents accompagnant les transports des produits et les registres à tenir dans le secteur vitivinicole ;

Vu le règlement (CE) n° 606/2009 de la Commission du 10 juillet 2009 fixant certaines modalités d'application du règlement (CE) n° 479/2008 du Conseil en ce qui concerne les catégories de produits de la vigne, les pratiques œnologiques et les restrictions qui s'y appliquent ;

Vu le règlement (CE) n° 607/2009 de la Commission du 14 juillet 2009 fixant certaines modalités d'application du règlement (CE) n° 479/2008 du Conseil en ce qui concerne les appellations d'origine protégées et les indications géographiques protégées, les mentions traditionnelles, l'étiquetage et la présentation de certains produits du secteur vitivinicole notamment son article 56 ;

Vu la directive 98/34/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 juin 1998 modifiée prévoyant une procédure d'information dans le domaine des normes et réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information, ensemble la notification n° 2011/0XXX/F en date du jour mois 2011 adressée à la Commission européenne ;

Vu la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 mars 2000 relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard ;

Vu le code de la consommation, notamment ses articles L. 214-1 à L. 214-3 ;

Vu le code général des impôts ;

Vu le code rural, notamment son article L. 644-7 ;

projetdcretétiquetage4avril2011.doc

Vu la loi n° 55-308 du 19 mars 1955 relative à la protection du titre d'œnologue ;

Vu le décret du 19 août 1921 modifié portant application de l'article L. 214-1 du code de la consommation aux vins, aux vins mousseux et aux eaux de vie ;

Vu le décret n°78-166 du 31 janvier 1978 modifié relatif au contrôle métrologique de certains préemballages ;

Vu l'avis de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date du... ;

Vu l'avis de l'Agence chargée de la sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail en date du...

Le Conseil d'État (section des finances) entendu,

**Décète :**

**Article 1**

Pour l'application des paragraphes 5 et 6 de l'article 56 du règlement du 14 juillet 2009 susvisé, le code utilisé pour remplacer le nom et l'adresse de l'embouteilleur, de l'importateur, du vendeur ou du producteur, au sens de l'article 56 1c du règlement du 14 juillet 2009 susvisé pour les vins mousseux, est la marque ou inscription, suivie du terme « France », prévue à l'article 6 du décret du 31 janvier 1978 susvisé.

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. Dans les autres cas, le code postal est complété par les trois chiffres du code géographique de la commune et est précédé de la lettre « F ».

Lorsque le nom ou l'adresse de l'embouteilleur, du producteur, de l'importateur, du vendeur contient ou consiste en une appellation d'origine protégée ou une indication géographique protégée, ces mentions figurent :

1° pour les produits bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée, en caractères identiques et de même couleur ne dépassant pas la moitié des caractères utilisés pour l'appellation d'origine protégée ou l'indication géographique protégée ou en utilisant le code prévu au premier alinéa du présent article ;

2° pour les produits ne bénéficiant pas d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée, en utilisant le code prévu au premier alinéa du présent article.

**Article 2**

Le terme « producteur », tel que défini au paragraphe 1 point c) de l'article 56 du règlement du 14 juillet 2009 susvisé, peut être remplacé par le terme « élaborateur » ou par la mention « élaboré par ». L'indication du « producteur » ou de l'« élaborateur » figure dans l'étiquetage des vins mousseux bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée.

**Article 3**

L'étiquetage d'un vin ne bénéficiant pas d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée peut être complété par un ou plusieurs noms de cépages à l'exception des noms de cépages suivants :

Aligoté, Altesse, Clairette, Gewurztraminer, Gringet, Jacquère, Mondeuse, Persan, Poulsard, Riesling, Savagnin Sylvaner et Trousseau.

projetdcretétiquetage4avril2011.doc

Dans l'étiquetage d'un vin bénéficiant d'une indication géographique protégée peut figurer les noms de plusieurs cépages sous réserve que chacun de ces cépages représente plus de 15 % de l'assemblage du vin.

#### **Article 4**

Les distinctions ou les médailles, attribuées dans le cadre de concours par des organismes établis en France peuvent figurer dans l'étiquetage des vins produits en France mentionnés au point 1 de l'article 118 sexvicies du règlement du 22 octobre 2007 susvisé à condition que le concours soit inscrit sur une liste établie par le ministre chargé de la consommation et publiée au bulletin officiel de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes. Seuls les lots primés peuvent mentionner dans leur étiquetage les distinctions ou médailles obtenues.

Un arrêté du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture précise les règles, notamment celles relatives aux garanties de compétence et d'impartialité de l'organisateur, permettant l'inscription des concours vitivinicoles sur la liste mentionnée au présent article.

#### **Article 5**

En application de l'article 67 du règlement du 14 juillet 2009 susvisé, l'étiquetage des vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée peut mentionner le nom d'une unité géographique plus petite que la zone qui est à la base de l'appellation d'origine protégée ou de l'indication géographique protégée si les conditions suivantes sont remplies :

- tous les raisins, à partir desquels ces vins ont été obtenus, proviennent de cette unité plus petite ;
- cette possibilité est prévue dans le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée ou de l'indication géographique protégée.

En application de l'article 67 du règlement du 14 juillet 2009 susvisé, l'étiquetage des vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée peut mentionner le nom d'une unité géographique plus grande que la zone qui est à la base de l'appellation d'origine protégée ou de l'indication géographique protégée si le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée ou de l'indication géographique protégée le prévoit.

#### **Article 6**

Au sens du présent décret, l'exploitation vitivinicole consiste en une entité distincte constituée de parcelles viticoles, de bâtiments et équipements particuliers, et disposant pour la vinification et la conservation du vin d'une cuverie particulière individualisée ou identifiée au sein d'une cave coopérative de vinification dont elle fait partie.

Seuls les vins figurant au titre de la déclaration de récolte et au titre de la déclaration de production de l'exploitant, au sens des articles 8 et 9 du règlement du 26 mai 2009 susvisé, peuvent bénéficier du nom de l'exploitation.

Les mentions « château », « clos », « cru » et « hospices » sont réservées aux vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée lorsque les vins sont issus de raisins récoltés sur les parcelles d'une exploitation ainsi dénommée et vinifiés dans cette exploitation. En outre, la mention « cru » désigne une exploitation ayant acquis sa notoriété sous ce nom depuis 10 ans.

Le terme « clos » peut également être utilisé pour des vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée :

- a) issus de raisins provenant exclusivement de parcelles de vignes effectivement délimitées par une clôture formée de murs ou de haies vives ou
- b) dont la dénomination comporte ce terme.

projetdcretétiquetage4avril2011.doc

Le terme « cru » peut être utilisé en tant qu'expression de hiérarchisation, dans des conditions fixées par le cahier des charges, pour désigner :

- a) une appellation par rapport à :
  - une unité géographique plus générale à laquelle peut prétendre le vin conformément à l'article L. 644-7 du code rural ;
  - une unité géographique plus grande que la zone qui est à la base de l'appellation d'origine revendiquée, telle que définie à l'article 5 ;
- b) une unité géographique plus petite que la zone de l'appellation d'origine revendiquée, telle que définie à l'article 5.

Les mots « abbaye », « bastide », « campagne », « chapelle », « commanderie », « domaine », « mas », « manoir », « monastère », « monopole », « moulin », « prieuré », « tour » sont réservés aux vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée issus des raisins récoltés sur les parcelles d'une exploitation ainsi dénommée et vinifiés dans cette exploitation.

En cas de création d'une nouvelle exploitation viticole par réunion de plusieurs exploitations viticoles répondant aux conditions ci-dessus, le nom de chaque exploitation, précédé par un des termes susvisés sous lequel tout ou partie de la production a été antérieurement mise en marché, peut continuer à être utilisé.

De plus, les raisins sont vinifiés :

- soit dans chacune des anciennes exploitations viticoles ;
- soit séparément dans les bâtiments de l'une d'elles ou dans les bâtiments propres à l'exploitation résultant du regroupement.

Les exploitations viticoles qui avant 1983 ont acquis leur notoriété, sous deux noms différents, peuvent continuer à utiliser ces noms.

#### **Article 7**

En application du point b) i) du paragraphe 2 de l'article 56 du règlement du 14 juillet 2009 susvisé, les mentions « mis en bouteille au/à la/à l'/aux » suivi des termes « abbaye », « bastide », « campagne », « chapelle », « château », « clos », « commanderie », « cru », « domaine », « hospices », « mas », « manoir », « monastère », « monopole », « moulin », « prieuré », « tour » peuvent être utilisées pour un vin ou un vin de liqueur si celui-ci n'a pas été, à un moment quelconque avant la mise en bouteille, transporté hors de l'exploitation viticole dont il revendique le nom et où il a été vinifié.

En application du point b) ii) du paragraphe 2 de l'article 56 du règlement du 14 juillet 2009 susvisé, la mention « mis en bouteille à la propriété » peut être utilisée pour un vin ou un vin de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée si cette mise en bouteille a été effectuée dans l'exploitation viticole où ont été récoltés et vinifiés les raisins, ou dans la cave coopérative qui a procédé à la vinification.

En application du point b) iii) du paragraphe 2 de l'article du règlement du 14 juillet 2009 susvisé, la mention « mis en bouteille dans la région de production » peut être utilisée pour un vin ou un vin de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée, si cette mise en bouteille a été effectuée dans la zone géographique délimitée de l'appellation d'origine protégée ou de l'indication géographique protégée concernée, ou dans la zone de proximité immédiate de l'aire de production telle que définie dans le cahier des charges de l'appellation ou de l'indication concernée.

projetdcretétiquetage4avril2011.doc

#### Article 8

Les mentions relatives à la fermentation, à l'élevage et au vieillissement des vins prévues au paragraphe 2 de l'article 66 du règlement du 14 juillet 2009 susvisé peuvent être indiquées dès lors que l'ensemble du vin revendiquant une de ces mentions a été fermenté, élevé ou vieilli dans des récipients en bois et pour 50 % au moins de son volume pendant une durée minimale de six mois.

Le qualificatif « méthode ancestrale » est réservé aux vins mousseux bénéficiant d'une appellation d'origine protégée élaborés par fermentation unique. La fermentation débute en cuve. Elle est maîtrisée grâce à l'utilisation du froid ou par l'élimination d'une partie de la population levurienne. La prise de mousse se fait uniquement en bouteille, avec ou sans levurage, à partir du moût partiellement fermenté. L'ajout d'une liqueur de tirage est interdit. Le délai de conservation en bouteilles sur lies ne peut être inférieur à deux mois. Le dépôt peut être éliminé soit par dégorgement, soit par filtration isobarométrique de bouteille à bouteille, soit par transvasement dans un récipient d'unification et filtration isobarométrique. L'emploi d'une liqueur d'expédition est interdit.

Pour les vins de liqueur, les qualificatifs « vieux », « très vieux » et « extra vieux » sont réservés aux vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée pour lesquels ces termes sont définis dans leurs cahiers des charges.

La mention « blanc de blanc » ou « blanc de blancs » est réservée aux vins issus de la fermentation exclusive de jus de raisins blancs, mentionnés au paragraphe 1 de l'article 118 sexvicies du règlement du 22 octobre 2007 susvisé, à l'exception des vins de liqueur, des vins de raisins passerillés et des vins de raisins surmûris.

L'indication de l'année de récolte est obligatoire dans l'étiquetage des vins comportant le qualificatif « primeur » ou « nouveau ». La taille des caractères de l'indication du millésime est au moins équivalente à celle des mentions « nouveau » ou « primeur ».

En application de l'article 59 du règlement du 14 juillet 2009 susvisé, les termes « appellation d'origine protégée » peuvent être omis pour les vins mousseux bénéficiant de l'appellation d'origine protégée « Champagne ».

#### Article 9

Conformément au paragraphe 2 de l'article 52 du règlement du 14 juillet 2009 susvisé, des mentions d'étiquetage dérogeant à la réglementation communautaire, peuvent être employées, après autorisation des services chargés de la consommation, dans la présentation des vins destinés à l'exportation, lorsqu'elles sont exigées par la législation du pays tiers. L'autorisation fait l'objet d'un avis publié au bulletin officiel de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes.

#### Article 10

Les vins et les vins de liqueur préemballés en France peuvent être mis en circulation, sans préjudice des dispositions figurant à l'article 13 § 1 point b de la directive 2000/13/CE du 20 mars 2000, s'ils répondent aux conditions suivantes.

Outre le numéro de lot, est portée sur chaque préemballage, l'identification de la personne qui a procédé à l'embouteillage. Cette identification figure en clair ou en utilisant le code prévu au premier alinéa de l'article premier sur le dispositif de fermeture non récupérable ou sur le récipient.

Le numéro de lot figure également dans le registre « embouteillage » pour le vin en question. Il est reporté sur les registres « entrée » et « sortie » des registres de l'expéditeur et du destinataire.

Dès lors que ces produits vitivinicoles sont transférés hors de la région administrative dans laquelle ils ont été embouteillés, une information comportant les nom et adresse du destinataire est transmise avant l'expédition à la direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi de la région de conditionnement.



projetdcretétiquetage4avril2011.doc

#### **Article 11**

Dès leur mise en circulation en dehors de leur aire d'élaboration ou de production, les vins mousseux élaborés en France bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée comportent le nom de l'appellation d'origine ou de l'indication géographique protégée inscrit sur la partie du bouchon contenue dans le col de la bouteille et sont étiquetés conformément à la réglementation en vigueur.

#### **Article 12**

En application de l'article 40 du règlement du 26 mai 2009 susvisé, tous les récipients pour l'entreposage des produits vitivinicoles mentionnés à l'annexe XI ter du règlement du 22 octobre 2007 susvisé portent les indications permettant d'identifier ces produits au regard de leur catégorie, de leur dénomination de vente, et des mentions facultatives mentionnées à l'article 118 septies du même règlement, pour autant qu'il soit envisagé de les faire figurer dans l'étiquetage.

Ces indications peuvent être remplacées en tout ou partie :

- soit par un numéro permettant d'identifier le produit et tous les éléments figurant au premier alinéa du présent article. Ce numéro est inscrit dans un registre ou un document en tenant lieu, y compris dans un système informatisé de traitement comptable, permettant d'établir la correspondance entre ce numéro de lot et les indications auxquelles il se substitue ;
- soit par un codage permettant d'identifier le produit et tous les éléments mentionnés au premier alinéa d'après un tableau de correspondance annexé au registre d'entrée et de sortie des produits vitivinicoles prévu au chapitre III du titre III du règlement du 26 mai 2009 susvisé. Ce tableau de correspondance comporte la date de chaque modification. Les différentes versions datées sont conservées avec ce registre.

Dans tous les cas, les opérateurs mentionnés au paragraphe 1 de l'article 56 du règlement du 14 juillet 2009 susvisé tiennent à la disposition des agents chargés du contrôle un document sous forme papier où figurent les éléments d'identification des produits au regard du numéro de lot ou du code correspondant, afin de permettre la réalisation à tout moment d'un recensement des vins détenus.

#### **Article 13**

Les vins ne bénéficiant pas d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée font l'objet d'une déclaration distincte par cépage sur la déclaration de récolte ou de production pour autant qu'il est envisagé de faire figurer le nom du cépage dans la désignation du vin lors de sa commercialisation.

La désignation des vins produits en France mentionnés au point 1 de l'article 118 sexvies du règlement du 22 octobre 2007 susvisé est complétée sur les documents d'accompagnement et dans les registres par la mention de leur couleur, blanc, rouge ou rosé, et du nom de l'exploitation viticole mentionnée à l'article 57 du règlement du 14 juillet 2009 susvisé pour autant que cette dernière mention figure ou qu'il est envisagé de la faire figurer dans l'étiquetage du produit.

Pour le transport des vins produits en France mentionnés au point 1 de l'article 118 sexvies du règlement du 22 octobre 2007 susvisé, la désignation du produit vitivinicole sur les documents d'accompagnement comporte les indications facultatives définies à l'article 118 septvies du même règlement et celle du nom de l'exploitation, pour autant qu'elles figurent ou qu'il est envisagé de les faire figurer dans l'étiquetage du produit.

projetdcretétiquetage4avril2011.doc

#### **Article 14**

Pour les vins produits en France, le coupage d'un vin blanc et d'un vin rouge ou rosé ne peut pas produire un vin rosé. Toutefois, le coupage précité est admis lorsque le produit obtenu est destiné à l'élaboration d'un vin mousseux ou d'un vin pétillant.

#### **Article 15**

Le traitement des vins et des moûts partiellement fermentés utilisés à la consommation humaine directe en l'état, ci après dénommés moûts partiellement fermentés, par le ferrocyanure de potassium, le traitement des vins rouges par le phytate de calcium et le traitement des vins et des moûts partiellement fermentés par l'acide D,L-tartrique ou par son sel neutre de potassium sont effectués dans les conditions suivantes :

1° Huit jours au moins avant de commencer le traitement des vins ou des moûts partiellement fermentés par le ferrocyanure de potassium, le propriétaire des vins ou des moûts partiellement fermentés ou le détenteur des vins ou des moûts partiellement fermentés dûment mandaté par lui fait une déclaration d'intention de traitement par lettre recommandée avec accusé de réception à la direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi territorialement compétente du lieu où le traitement doit être fait. Cette déclaration, qui est valable jusqu'à la fin de la campagne viticole en cause, précise le lieu des traitements ;

2° Le traitement des vins et des moûts partiellement fermentés par le ferrocyanure de potassium, le traitement des vins rouges par le phytate de calcium et le traitement des vins et des moûts partiellement fermentés par l'acide D,L-tartrique ou par son sel neutre de potassium sont effectués sous le contrôle et la responsabilité d'une personne qualifiée, mentionnée à l'appendice 5 de l'annexe I-A du règlement du 10 juillet 2009 susvisé. La personne qualifiée est titulaire du titre d'œnologue délivré dans les conditions prescrites par la loi du 19 mars 1955 susvisée ou est un technicien agréé pour ce traitement par les autorités d'un État membre

3° Les analyses des vins et des moûts partiellement fermentés concernés par un traitement au ferrocyanure de potassium sont effectuées par une personne qualifiée, mentionnée à l'appendice 5 de l'annexe I-A du règlement du 10 juillet 2009 susvisé. La dose à employer est déterminée par l'analyse de chaque cuve ou fût à traiter. Après traitement, chaque cuve ou fût est analysée pour vérifier que les vins ou les moûts partiellement fermentés ne contiennent plus de ferrocyanure ou de dérivés de ferrocyanure après traitement. Le propriétaire des vins ou des moûts partiellement fermentés ou le détenteur des vins ou des moûts partiellement fermentés dûment mandaté par lui ne peut disposer d'un vin ou d'un moût partiellement fermenté traité au ferrocyanure de potassium avant d'être en possession d'un bulletin délivré spécialement à cet effet par la personne qualifiée précitée ;

4° Tout opérateur traitant pour son compte ou pour le compte d'un tiers des vins ou des moûts partiellement fermentés par le ferrocyanure de potassium tient à la disposition des agents chargés du contrôle :

- un registre indiquant les quantités de ferrocyanure de potassium reçues et employées,
- un registre sur lequel pour chaque traitement la personne qualifiée, responsable du traitement, reporte ses nom et adresse et :
  - les mentions prévues au point 2 de l'article 41 du règlement du 26 mai 2009 susvisé,
  - les quantités de ferrocyanure employées par cuve ou fût,
  - la date de la filtration consécutive au traitement,
  - la date des bulletins délivrés par elle afin de permettre la libre disposition du vin ou du moût partiellement fermenté,

projetdcretétiquetage4avril2011.doc

Les rapports des analyses et les bulletins mentionnés au 3° sont annexés aux registres.

5° Toute personne se livrant au commerce ou à l'importation du ferrocyanure de potassium est soumise à la tenue d'un compte spécial d'entrées et de sorties de ces produits. Les inscriptions d'entrée et de sortie sont faites de suite et sans aucun blanc sur un registre qui est conservé pendant cinq ans. Elles indiquent distinctement les quantités reçues, vendues et, éventuellement, utilisées ainsi que les nom, profession et adresse de l'acheteur. Lorsque l'acheteur est récoltant ou négociant en vins, il remet au vendeur les bons d'achat de ferrocyanure de potassium, délivrés par la personne qualifiée précitée, qui sont conservés avec le registre.

#### **Article 16**

L'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel prévue au point A de l'annexe XV bis du règlement du 22 octobre 2007 susvisé dans les zones viticoles définies en appendice de l'annexe XI ter du même règlement peut être autorisée pour une récolte par arrêté du préfet de région, sur proposition de l'Institut national de l'origine et de la qualité pour les vins avec indication géographique. Cet arrêté définit les limites de l'enrichissement autorisé.

Un arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation, du ministre chargé du budget et du ministre chargé de l'agriculture, pris après avis des comités nationaux de l'Institut national de l'origine et de la qualité concernés, et du conseil spécialisé viticulture de FranceAgriMer, définit les départements ou parties de départements pour lesquels l'enrichissement par sucrage à sec défini au dernier alinéa du point B 3) de l'annexe XV bis du règlement du 22 octobre 2007 susvisé peut être autorisé à titre exceptionnel par arrêté du préfet de région, et les modalités selon lesquelles le préfet de région autorise l'enrichissement des vins.

En application de l'article 11 du règlement du 10 juillet 2009 susvisé, afin d'assurer une meilleure vinification des produits concernés, l'opération d'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel des raisins frais, du moût de raisins, du moût de raisins partiellement fermenté et du vin nouveau encore en fermentation, peut être mise en œuvre en plusieurs fois dans les conditions fixées par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation, du ministre chargé du budget et du ministre chargé de l'agriculture.

En application du paragraphe 7 a) du point B de l'annexe XV bis du règlement du 22 octobre 2007 susvisé, le titre alcoométrique volumique total d'un vin rouge de la zone B définie en appendice de l'annexe XI ter du même règlement, peut être porté, après enrichissement à 12,5% vol par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation, du ministre chargé du budget et du ministre chargé de l'agriculture.

#### **Article 17**

En application du point A paragraphe 4, du point B paragraphe 3 premier tiret et du point C paragraphe 8 de l'annexe II du règlement du 10 juillet 2009 susvisé, l'enrichissement de la cuvée des vins mousseux ou des vins mousseux de qualité peut être autorisé par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation, du ministre chargé du budget et du ministre chargé de l'agriculture.

#### **Article 18**

Les années au cours desquelles les conditions climatiques ont été exceptionnelles, l'acidification prévue au paragraphe 6 du point C de l'annexe XV bis du règlement du 22 octobre 2007 susvisé est autorisée par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture, dans les conditions fixées par ce règlement sur proposition de l'Institut national de l'origine et de la qualité et après avis de FranceAgriMer.

#### **Article 19**

En application de l'article 12 du règlement du 10 juillet 2009 susvisé, les conditions dans lesquelles est effectuée la déclaration mentionnée au paragraphe 4 du point D de l'annexe XV bis du règlement

projetdecretetiquetage4avril2011.doc

du 22 octobre 2007 susvisé relative aux opérations d'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel, sont fixées par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation, du ministre chargé du budget et du ministre chargé de l'agriculture.

Les déclarations mentionnées au paragraphe 4 du point D de l'annexe XV bis du règlement du 22 octobre 2007 susvisé relatif aux opérations d'acidification et de désacidification, à l'appendice 10 de l'annexe I A du règlement du 10 juillet 2009 susvisé relatif à la désalcoolisation partielle des vins, au paragraphe 5 c) de l'annexe I D du règlement du 10 juillet 2009 susvisé relatif à l'édulcoration des vins et au paragraphe 4 a) du point A de l'annexe III du règlement du 10 juillet 2009 susvisé relatif à l'édulcoration des vins de liqueur et des vins de liqueur à appellation d'origine protégée sont adressées par courrier, y compris sous forme électronique, ou par télécopie à la direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi, territorialement compétente, du lieu où le traitement doit être effectué.

#### **Article 20**

En application de l'appendice 4 de l'annexe I-A du règlement du 10 juillet 2009 susvisé, les conditions qui déterminent les fonctions et la responsabilité incombant aux personnes utilisant les installations de résines échangeuses d'ions destinées à l'élaboration de moût de raisins concentré rectifié et les règles d'agrément de ces installations, sont définies par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation, du ministre chargé du budget et du ministre chargé de l'agriculture.

#### **Article 21**

La teneur en acidité volatile de certains vins peut dépasser les valeurs fixées au point 1 de l'annexe I-C du règlement du 10 juillet 2009 susvisé dans les conditions posées au point 3 de la même annexe. Un arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture établit la liste et la teneur maximale en acidité volatile des vins concernés.

#### **Article 22**

Il est ajouté à l'article R. 214-5 du code de la consommation quatre alinéas ainsi rédigés :

« 3° - Les dispositions des articles 113 quinquies, 118 bis, 118 ter, 118 quaterdecies, 118 septdecies, 118 duovicies à 120 quater, 158 bis § 1, 185 ter, 185 quater et des annexes I partie III bis, XI ter, XV bis, XV ter du règlement (CE) n°1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 modifié pour les produits définis à la partie VII de l'annexe I de ce règlement (règlement « OCM unique ») ;

« 4° - Les dispositions des articles premier, 2, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 21, 22, 23, 24, 26, 28, 29, 30, 31, 34, 36, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 48, du règlement (CE) n°436/2009 de la Commission du 16 mai 2009 portant modalités d'application du règlement (CE) n°479/2008 du Conseil en ce qui concerne le casier viticole, les déclarations obligatoires et l'établissement des informations pour le suivi du marché, les documents accompagnant les transports des produits et les registres à tenir dans le secteur vitivinicole ;

« 5° - Les dispositions des articles premier, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, de l'annexe I A et des appendices 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, des annexes I B, I C, I D, de l'annexe II et de l'appendice 1, de l'annexe III et de l'appendice I, 2, et 3 du règlement (CE) n° 606/2009 de la Commission du 10 juillet 2009 fixant certaines modalités d'application du règlement (CE) n° 479/2008 du Conseil en ce qui concerne les catégories de produits de la vigne, les pratiques œnologiques et les restrictions qui s'y appliquent ;

« 6° - Les dispositions des articles premier, 19, 29 § 2, 31, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 72, de l'annexe II, XIII, XIV, XV, XVI, XVII du règlement (CE) n° 607/2009 de la Commission du 14 juillet 2009 fixant certaines modalités d'application du règlement (CE) n° 471/2008 du Conseil en ce qui concerne les appellations d'origine protégées et les indications géographiques protégées, les mentions traditionnelles, l'étiquetage et la présentation de certains produits du secteur vitivinicole notamment son article 56»

projetdcretétiquetage4avril2011.doc

**Article 23**

Les dispositions de l'article 13 du décret du 19 août 1921 susvisé sont ainsi modifiées :

- 1) au 2° les mots « par incorporation à une appellation d'origine définie par un décret pris en application de l'article 21 du décret du 30 juillet 1935 » sont remplacés par les mots « conformément aux dispositions des cahiers des charges des appellations d'origine protégées pouvant en bénéficier ».
- 2) le 3° b) est complété par la phrase « Pour l'étiquetage de ces vins, les termes « cru classé » ou « grand cru classé » peuvent être utilisés, précédés ou non de l'indication de leur ordre de classement et suivis ou non de la référence à l'année de classement 1855 ».

**Article 24**

Les vins mis sur le marché ou étiquetés dans un délai d'un an après la publication du présent décret qui sont conformes aux dispositions en vigueur à cette date, peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement de leur stock.

Les organismes attribuant des distinctions à la date de publication du présent décret peuvent continuer à accorder ces distinctions, selon les modalités prévues dans leur règlement de concours, pendant un an à compter de la date de publication de l'arrêté fixant les règles des concours viticoles prévu à l'article 4.

**Article 25**

Sont abrogés :

- les dispositions du 4°, en ce qui concerne les vins et les vins mousseux, et du 5° de l'article 13 du décret du 19 août 1921 susvisé ;
- le décret n° 55-672 du 20 mai 1955 autorisant certains procédés de traitement des vins ;
- le décret n° 67-1007 du 15 novembre 1967 relatif à la commercialisation des vins à appellation d'origine ;
- le décret n° 2001-510 du 12 juin 2001 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les vins, vins mousseux, vins pétillants et vins de liqueurs.

**Article 26**

Le ministre de l'intérieur, de l'outre mer, des collectivités territoriales et de l'immigration, le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'État, porte-parole du Gouvernement, le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire, le secrétaire d'État chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services, des professions libérales et de la consommation sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le [ ]

Par le Premier ministre :

10/11

projetdcretétiquetage4avril2011.doc

L[e / a] ministre de [ ]

L[e / a] ministre de [ ]

L[e / a] ministre de [ ]