

Spécification technique n° G10-99, relative aux vins, élaborée par le Groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (GPEM/DA) et adoptée par la Section technique de la Commission centrale des marchés le 6 mai 1999.

CIRCULAIRE DE PRESENTATION

Dans le cadre des travaux qu'il a entrepris pour réformer l'ensemble de ses textes, le GPEM/DA a élaboré une nouvelle spécification technique relative aux vins.

Ce document définit les produits et leurs dénominations, et précise leur conditionnement et leur étiquetage.

La spécification technique n° G10-99 du 6 mai 1999 abroge et remplace la décision de la Section technique n° G1-77 du 8 décembre 1977 portant sur les vins de table conditionnés rouges et rosés.

Elle fait l'objet du supplément n° 5 à la brochure n° 5541-VI de la collection « Marchés publics » éditée par les Journaux officiels.

PUBLICATION

La présente circulaire de présentation sera publiée :

- sans la spécification technique, dans :
 - *Marchés publics*, la revue de *l'achat public* (1) ;
 - Le Bulletin officiel de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (BOCCRF) (2) ;
- avec la spécification technique dans la brochure n° 5541-VI (supplément n° 5) de la collection « Marchés publics » des Journaux officiels (2).

Mention de l'ouvrage sera faite dans « Télégrammes marchés publics » (3).

(1) Publication de la Direction des affaires juridiques, en vente par correspondance à la Documentation Française – 124, rue Henri BARBUSSE – 93308 AUBERVILLIERS CEDEX.

(2) En vente à la Direction des Journaux Officiels – 26, rue DESAIX – 75727 PARIS CEDEX 15.

(3) Publication éditée par la Direction des affaires juridiques – Tour Mattéi – 207, rue de BERCY – 75572 PARIS CEDEX 12

QUESTIONNAIRE

Ce document est perfectible.

Les suggestions, observations ou critiques éventuelles sont à adresser au Bureau du conseil aux acheteurs publics de la Direction des affaires juridiques, Tour Mattéi, 207, rue de Bercy, 75572 PARIS CEDEX 12, en répondant au questionnaire ci-après.

SPECIFICATION TECHNIQUE RELATIVE AUX VINS

Avertissement : la présente spécification technique abroge et remplace la décision de la Section technique n° G1-77 du 8 décembre 1977 relative aux vins de table conditionnés rouges ou rosés (brochure n° 5541-VI de la collection "Marchés publics" des Journaux officiels).

Les commentaires qui accompagnent le texte ne font pas partie de la spécification technique.

1 - DEFINITION - OBJET

Le vin est le produit obtenu exclusivement par fermentation alcoolique totale ou partielle de raisins frais, foulés ou non, ou de moût de raisin.

La présente spécification a pour objet:

- les vins de table comprenant les vins de table et les vins de pays
- les vins de qualité produits dans une région déterminée (VQPRD) comprenant les vins d'appellation d'origine contrôlée (AOC) et les vins d'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure (AOVDQS).

Elle ne concerne pas les vins de liqueurs et les vins effervescents.

Commentaires :

La réglementation communautaire (règlement CEE n° 822/87 du 16 mars 1987 distingue 2 grandes catégories de vin : les vins de table et les VQPRD (vins de qualité produits dans une région déterminée).

Les vins de table comportent les vins de table stricto sensu (vins de coupage), et les vins de table à indication géographique, qui sont en France les vins de pays, en Allemagne les landwein, en Italie les vino typico par exemple.

Les VQPRD correspondent en France aux AOC (vins d'appellation d'origine contrôlée) et aux AOVDQS (appellations d'origine vin délimité de qualité supérieure) ; en Allemagne aux qualitätswein, en Italie aux DOC (Denominazione di origine controlata), et aux DOCG (Denominazione di origine contralata e garantita), par exemple.

2 - DENOMINATIONS

2-1- VINS DE TABLE

Les vins de table comprennent les vins de table et les vins de pays.

2-1-1- Vins de Table:

Les vins de table produits dans la C.E.E sont les vins autres que ceux d'appellation d'origine.

Leur titre alcoométrique volumique acquis (TAVA) est compris entre 8,5% et 15% si le vin est récolté dans les zones viticoles A et B telles que définies par le règlement CEE n° 822/87

du 16 mars 1987. Dans les autres zones la limite inférieure du titre est de 9%. Pour le vin non enrichi et contenant moins de 5 g/l de sucres résiduels le titre maximum peut être de 17%. L'acidité totale est supérieure à 4,5 g/l exprimé en acide tartrique (point 13 de l'annexe I du règlement C.E.E. n° 822/87 du 16 Mars 1987). Par dérogation, pour les vins de table français cette norme minimale d'acidité totale peut être abaissée à 3,5 g/l.

Commentaires : la zone viticole A correspond aux surfaces plantées en vigne de l'Union européenne, la France exceptée, qui n'appartiennent pas aux zones viticoles B et C.

La zone viticole B comprend, en France, les surfaces plantées en vigne de l'arrondissement de Cosne-Sur-Loire (département de la Nièvre) et des départements suivants : Bas-Rhin, Haut-Rhin, Meurthe-et-Moselle, Meuse, Moselle, Vosges, Aisne, Aube, Marne, Haute-Marne, Seine-et-Marne, Ain, Doubs, Jura, Haute-Saône, Savoie, Haute-Savoie, Cher, Deux-Sèvres, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loire-Atlantique, Loiret, Maine-et-Loire, Sarthe, Vendée et Vienne.

Le règlement CEE n° 822/87 du 16 mars 1987 prévoit en outre pour la France trois zones viticoles C qui regroupent tous les départements au sud de la zone B précitée. L'ensemble des départements français situés au nord de cette zone B ne constituent pas une zone viticole.

2-1-2- Vins de Pays

Les vins de pays sont régis par l'article 72, paragraphes 2 et 3, du règlement C.E.E. n° 822/87 du 16 Mars 1987, et par les articles 2 (point 3) et 4 du règlement C.E.E. n° 2392/89 du 24 Juillet 1989.

Ils répondent, en outre, aux règles déterminées par l'article 5 du décret modifié n° 68/807 du 13 Septembre 1968 qui distingue :

- Les vins de pays portant le nom d'un département. Ce sont des vins produits dans ce département et répondant aux conditions de production fixées par le décret modifié n° 79/756 du 4 Septembre 1979.
- Les vins de pays issus d'une zone spécifique de production. Ce sont des vins produits dans cette zone et répondant aux conditions de production fixées par le décret modifié n° 79/756 du 4 Septembre 1979 et les décrets spécifiques définissant chaque vin de pays de zone.

Pour le titre alcoométrique volumique acquis et l'acidité totale s'appliquent les mêmes dispositions que celles prévues pour les vins de table (cf supra § 2-1-1), sous réserve des dispositions précisées dans chaque décret de vin de pays.

2-2- VINS DE QUALITE PRODUITS DANS UNE REGION DETERMINEE (VQPRD)

Les VQPRD comprennent les vins d'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure (AOVDQS) et les vins d'appellation d'origine contrôlée (AOC).

Ils sont en tous points conformes au règlement C.E.E. n° 823/87 du 16 Mars 1987 modifié.

Le titre alcoométrique volumique acquis est précisé dans les décrets fixant les conditions de production de chaque vin d'AOC et d'AOVDQS.

3 - CONDITIONNEMENT

Tous les emballages doivent satisfaire aux exigences de la réglementation concernant les matériaux au contact des denrées alimentaires.

Le type de contenant (bouteille, ...), sa nature (verre, ...) ainsi que son volume nominal sont spécifiés à la commande.

Les volumes nominaux en litres sont ceux spécifiés dans l'arrêté modifié du 20 juin 1989 :

- 0,1 ; 0,25 ; 0,375 ; 0,5 ; 0,75 ; 1 ; 1,5 ; 2 ; 3 ; 4 ; 5 ; 6 ; 8 ; 9 ; 10 ;
- 0,187 pour l'avitaillement des avions, des navires et des trains et pour la vente dans les magasins hors taxes ;
- 0,62 pour les vins AOC « Cotes du Jura », « Arbois », « L'Etoile », « Château Chalon ».

4- ETIQUETAGE

Toutes les mentions doivent être rédigées en langue française et peuvent être répétées dans une autre langue.

Toute mention non expressément autorisée par la réglementation est interdite.

Les mentions d'étiquetage, obligatoires ou facultatives, sont celles prévues par les règlements C.E.E. n° 2392/89 du 24 Juillet 1989 et n° 3201/90 du 10 Octobre 1990.

4-1- Etiquetage des vins de table.

4-1-1- Mentions d'étiquetage obligatoires :

- **Dénomination de vente :**

Les termes "vin de table" sont complétés sur l'étiquette principale par la mention:

- "de France" ou "français" pour les vins produits en France (décret du 23 Août 1982);
- "mélange de vins de différents pays de la Communauté Européenne" pour les vins provenant de mélanges de vins de table de différents pays de l'Union européenne.

- **Volume nominal.**

- **Titre alcoométrique volumique acquis:** le chiffre l'indiquant comporte au maximum une décimale, il est suivi du symbole "% vol" et peut être précédé du mot "alcool" ou de l'abréviation "alc." (arrêté du 19 Février 1991).

Les mentions précitées doivent être inscrites dans un même champ visuel.

- **Nom et Adresse** (nom de la commune ou partie de commune) de l'embouteilleur précédés de la mention "embouteilleur" ou "mis en bouteille par".
- **Numéro de lot.**

4-1-2- Mentions d'étiquetage facultatives :

- Couleur.
- Marque commerciale.
- Nom et raison sociale d'une personne ayant participé au circuit commercial.
- Recommandation adressée au consommateur pour l'utilisation du vin.
- Type de produit (selon la teneur en sucre résiduel il peut être qualifié de sec, demi-sec, moelleux ou doux).
- Lettre "e" conformément aux dispositions du décret n° 78-166 du 31 Janvier 1978.

L'emploi de mentions facultatives ne doit pas induire en erreur les consommateurs sur les qualités substantielles des denrées.

4-2- Etiquetage des vins de pays.

4-2-1- Mentions d'étiquetage obligatoires :

- **Dénomination de vente:** La dénomination du vin en cause constitue la dénomination de vente et la mention "vin de table" n'est pas obligatoire.
- Les autres dispositions d'étiquetage obligatoires sont celles prévues pour les vins de table (cf supra § 4-1-1)

4-2-2- Mentions d'étiquetage facultatives :

En plus des dispositions prévues supra pour les vins de table sans indication géographique, les mentions suivantes peuvent être utilisées:

- Mention attribuée par un organisme officiel ou officiellement reconnu (distinctions et médailles).
- Nom de 1 ou 2 cépages.
- Année de récolte.
- Mode d'élaboration du vin réglementé par les dispositions de l'état membre. La mention "primeur" est réglementée par l'article 7 bis du décret n° 79/756 du 4 Septembre 1979.
- Mention relative à la mise en bouteille.
- Nom de l'exploitation viticole.
- Histoire du vignoble, vieillissement du vin, conditions naturelles ou techniques de la viticulture à l'origine du vin (agriculture biologique par exemple).

4-3- Etiquetage des VQPRD.

4-3-1- Mentions d'étiquetage obligatoires :

Les vins à appellation d'origine portent le nom de la région de production dont ils sont originaires (nom de l'appellation d'origine) ainsi qu'une des mentions traditionnelles suivantes, selon le cas : appellation d'origine contrôlée, appellation contrôlée, appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure.

4-3-2- Mentions d'étiquetage facultatives :

En plus des dispositions prévues supra pour les vins de table et les vins de pays, les mentions suivantes peuvent être utilisées:

- Numéro de contrôle attribué par un organisme officiel,
- Nom d'une unité géographique plus précise que l'appellation d'origine,
- Mention traditionnelle réservée à certaines appellations d'origine telles que "Grand cru", "Cru ", "Cru classé ", etc...

5 - CONTROLES A L'ADMISSION

Le contrôle a pour but de vérifier :

- l'état des contenants et de leur bouchage ;
- la quantité livrée ;
- le volume nominal des contenants égal à celui indiqué sur l'étiquette (décret n° 78/166 du 31 Janvier 1978 et arrêté du 20 Octobre 1978) ;
- les caractères organoleptiques qui doivent être satisfaisants et correspondre au type de vin demandé ;
- l'absence d'altération ou de fraude sur le contenant par rapport à la définition, et l'étiquetage de chaque type de vin ;
- le respect de la fiscalité soumettant les vins à une accise qui se concrétise pour les vins en bouteille ou petit contenant par une capsule représentative des droits (CRD), pour les vins en vrac par un document d'accompagnement ou congé ;
- l'absence d'altération ou de fraude sur la composition du vin qui est établie par des contrôles analytiques.

Les méthodes d'analyses sont celles données en annexe du règlement C.E.E. n° 2676/90 du 17 Septembre 1990.

Les contrôles analytiques portent, le cas échéant, sur :

- **La teneur en acide sorbique**, ou sorbate de potassium, qui doit être inférieure à 200 mg/l.
- **La teneur en plomb** qui doit être inférieure à 0,2 mg/l.
- **La teneur en anhydrides sulfureux** qui doit être inférieure ou égale à :
 - 160 mg/l pour les vins rouges,
 - 210 mg/l pour les vins blancs et rosés.

Si la teneur en sucres résiduels est égale ou supérieure à 5 g/l, ces teneurs en anhydrides sulfureux peuvent être portées à :

- 210 mg/l pour les vins rouges,
- 260 mg/l pour les vins blancs et rosés.

Seuls les pratiques ou traitements oenologiques énumérés au titre II, annexe VI, du règlement C.E.E. n° 822/87 du 16 Mars 1987, ou visés dans d'autres dispositions communautaires applicables au secteur viti-vinicole, sont autorisés (règlement C.E.E. n° 822/87, article 15).

Commentaires :

Le respect de la fiscalité sur les vins est un gage d'authenticité et de traçabilité. La capsule représentative des droits (CRD) comporte une Marianne et la référence de l'entreprise.

Les bouteilles de vins sont conservées couchées, à l'abri de la lumière solaire directe, à une température comprise entre 13° et 18°, et à une hygrométrie voisine de 70%. Les conditions de stockage peuvent être un élément de décision dans la définition des responsabilités en cas de litige entre l'acheteur et le vendeur.

Pour les emballages en matière plastique, la durée de conservation ne devrait pas excéder un mois à compter de la réception. Si l'on doit conserver le vin plus d'un mois l'usage de la bouteille en verre est conseillé.