



# La législation vitivinicole en Wallonie

## Une législation qui évolue

24/06/2022

Service public de Wallonie agriculture ressources naturelles environnement

# Plan de la présentation



Le cadre institutionnel



Les appellations d'origine et indications géographiques



Les pratiques œnologiques



L'étiquetage des vins



Questions/réponses



Le vin : AOP, IGP ?

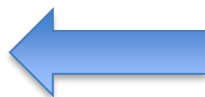
Le vin : quelles pratiques œnologiques ?

L'étiquette : quels renseignements ?

# Plan de la présentation



Le cadre institutionnel



Les appellations d'origine et indications géographiques



Les pratiques œnologiques




L'étiquetage des vins



Questions/réponses

# Organisation internationale du vin ( OIV)



- Organisme intergouvernemental à caractère technique et scientifique
- Adhésion de 48 Etats membres (EM) dont 20 EM de l'UE et des observateurs ( UE, AREV,  ..)
- La Belgique a rejoint l'OIV en 2014
- Experts des 2 régions ( VO et RW)
- gestion quotidienne sous l'égide d'un comité exécutif + 4 commissions spécialisées

# Organisation internationale du vin ( OIV)



**Objectif** : Soutien au secteur vitivinicole quant à l'amélioration des conditions de production et de commercialisation : **missions**

**OIV formule des recommandations ( « résolutions » ) :**

- ❖ la production viticole,
- ❖ les pratiques œnologiques,
- ❖ la définition des produits
- ❖ l'étiquetage et les méthodes d'analyse
- ❖ l'évaluation des produits vinicoles

# Organisation Internationale du Vin (OIV)



## 2. recherche et publication

- ❖ durabilité, env. économique et sociale de la production viticole
- ❖ Protection de la santé des consommateurs et sécurité sanitaire des aliments

## 3. Elaboration de base de données statistiques et d'information sur le secteur

**4. Communication** : bourses de recherches, formation (master en management de la vigne et du vin), concours etc..

# CST - OIV SCIENTIFIC AND TECHNICAL COMMITTEE



President: Luigi Moio (IT)  
1 Vice President: Regina Vanderlinde (BR)  
2 Vice President:  
Director General: Pau Roca

## I. Viticulture



**VITI**  
President: Ahmet Altindisli (TR)  
Vice President: Vittorino Novello (IT)  
Scientific Secretary: Ahmet Altindisli (TR)

### SCRAISIN

(Sub-Commission Table grapes, Dried grapes and Unfermented Products)  
President: Luis Peres de Sousa (PT)  
Vice President: Alejandro Marianetti (AR)  
Scientific Secretary: Donato Antonacci (IT)

### PROTEC

(Vine Protection and viticultural techniques)  
President: Mario de la Fuente (ES)  
Vice President: Serge Fischer (LU)  
Secretary: Stefanos Kounderas (GR)

### GENET

(Genetic resources and vine selection)  
President: Luigi Bavarese (IT)  
Vice President: Edi Maletto (HR)



### ENVIRO

(Sustainable development and climate change)  
President: Hans Schultz (DE)  
Vice President: Jacques Gautier (FR)  
Secretary: António Graça (PT)

## II. Oenology



**OENO**  
President: Fernando Zamora (ES)  
Vice President: Dominique Tusseau (FR)  
Scientific Secretary: Valeriu Cotea (RO)

### SCMA

(Sub-Commission Methods of Analysis)  
President: Manuel Humberto Manzano (AR)  
Vice President: Markus Herderich (AU)  
Scientific Secretary: Ana Maria Ruano (ES)

### MICRO

(Microbiology)  
President: Victoria Moreno Aribas (ES)  
Vice President: Cristina Pino Villar (MX)

### TECHNO

(Technology)  
President: Fernando Zamora Marin (ES)  
Vice President: Valérie Lempereur (FR)

### SPECFI

(Specifications of Oenological Products)  
President: Antonella Bosso (IT)  
Vice President: Fernando Spinelli (BR)  
Secretary: Alain Bertrand (FR)

## III. Economy and Law



**ECO LAW**  
President: Yvette van der Merwe (ZA)  
Vice President: Dimitar Andreevski (BG)  
Scientific Secretary: Antonio Seccia (IT)

### DROGON

(Law and consumer information)  
President: Georges-Pierre Malpel (FR)  
Vice President: Alberto Ribeiro de Almeida (PT)  
Secretary: Theodore Georgopoulos (GR)

### FORMAT

(Training)  
President: Conrad Briguet (CH)  
Vice President: Pascal Wegmann Herr (DE)

### BOISPI

(Vitivinicultural spirituous beverages)  
President: Jasna Cacic (HR)  
Vice President: Anna Godabrelidze (GE)

### EGOMAR

(Economic analysis, markets and consumption)  
President: Yvette Van der Merwe (ZA)  
Secretary: Françoise Brugière (FR)

### STATCO

(Situation and Statistics)  
President: Patrik Aigrain (FR)  
Vice President: Tiziana Sarnari (IT)

## IV. Safety and Health



**SAFETY & HEALTH**  
President: Pierre-Louis Teissedre (FR)  
Vice President: Gheorghe Arpentin (MD)  
Scientific Secretary: Pierre-Louis Teissedre (FR)

### SEQUAL

(Food Safety)  
President: Louis Lahoud (LB)  
Vice President: Angelika Paschke (DE)

### CONUSA

(Consumption, Nutrition and Health)  
President: Rena Kosti (GR)  
Vice President: Arina Antoco (RO)



**QUALIFIED PERSONS**  
José Lez Secchi (UY)  
John Barker (NZ)



# I. Viticulture



## VITI

President: Ahmet Altindisli (TR)  
Vice President: Vittorino Novello (IT)  
Scientific Secretary: Ahmet Altindisli (TR)

## SCRAISIN

(Sub-Commission Table grapes, Dried grapes and Unfermented Products)  
President: Luis Peres de Sousa (PT)  
Vice President: Alejandro Marianetti (AR)  
Scientific Secretary: Donato Antonacci (IT)

## PROTEC

(Vine Protection and viticultural techniques)  
President: Mario de la Fuente (ES)  
Vice President: Serge Fischer (LU)  
Secretary: Stefanos Kounderas (GR)

## GENET

(Genetic resources and vine selection)  
President: Luigi Bavarese (IT)  
Vice President: Edi Maletic (HR)



## ENVIRO

(Sustainable development and climate change)  
President: Hans Schultz (DE)  
Vice President: Jacques Gautier (FR)  
Secretary: António Graça (PT)



PROTEC GTe2-  
Echantillonnage des baies  
dans les vignobles

Commission I « Viticulture »

PROTEC GTe3-Flavescence  
dorée

Commission I « Viticulture »

PROTEC GTe4-Protocole  
pour la gestion des MBV  
dans les pépinières

Commission I « Viticulture »

PROTEC GTe5-Utilisation  
de biostimulants et  
d'extraits végétaux en  
viticulture

Commission I « Viticulture »

PROTEC GTe6-Alternatives  
durables à l'utilisation du  
cuivre en vitiviniculture

Commission I « Viticulture »

PROTEC GTe7-Définition et  
critères généraux de la  
viticulture de précision

Commission I « Viticulture »

PROTEC GTe10-  
Harmonisation des termes  
relatifs aux systèmes de  
conduite en viticulture

Commission I « Viticulture »

PROTEC GTe11-Alternatives  
au désherbage chimique

Commission I « Viticulture »

PROTEC ou MICRO GTe9-  
Xylella fastidiosa en  
viticulture

Commission I « Viticulture »

## II. Œnology



### OENO

President: Fernando Zamora (ES)  
Vice President: Dominique Tusseau (FR)  
Scientific Secretary: Valeriu Cotea (RO)

### SCMA

(Sub-Commission Methods of Analysis)  
President: Manuel Humberto Manzano (AR)  
Vice President: Markus Herderich (AU)  
Scientific Secretary: Ana Maria Ruano (ES)

### MIGRO

(Microbiology)  
President: Victoria Moreno Aribas (ES)  
Vice President: Cristina Pino Villar (MX)

### TECHNO

(Technology)  
President: Fernando Zamora Marin (ES)  
Vice President: Valérie Lempereur (FR)

### SPECIF

(Specifications of Oenological Products)  
President: Antonella Bosso (IT)  
Vice President: Fernanda Spinelli (BR)  
Secretary: Alain Bertrand (FR)

*DMDC : Dicarbonate de diméthyle (DMDC, E242)*



[<retour](#)

# TECHNO GTe3

**Distinction between additives and processing aids – DMDC**

### III. Economy and Law



#### ECO LAW

President: Yvette van der Merwe (ZA)  
Vice President: Dimitar Andreevski (BG)  
Scientific Secretary: Antonio Seccia (IT)

#### DROCON

(Law and consumer information)  
President: Georges-Pierre Malpel (FR)  
Vice President: Alberto Ribeiro de Almeida (PT)  
Secretary: Theodore Georgopoulos (GR)

#### FURMAI

(Training)  
President: Conrad Briguet (CH)  
Vice President: Pascal Wegmann Herr (DE)

#### BOISPI

(Vitivinicultural spirituous beverages)  
President: Jasna Cacic (HR)  
Vice President: Anna Godabrelidze (GE)

#### ECOMAR

(Economic analysis, markets and consumption)  
President: Yvette Van der Merve (ZA)  
Secretary: Françoise Brugière (FR)

#### STATCO

(Situation and Statistics)  
President: Patrick Aigrain (FR)  
Vice President: Tiziana Sarnari (IT)



<retour

## DROCON GTe1-Étiquetage des ingrédients et des caractéristiques nutritionnelles des vins

**Continuer à discuter de la résolution ECO-DROCON 20-676 (étape 5), trouver des éléments de consensus et présenter une proposition à la réunion de 05/2022 du Groupe DROCON**



## IV. Safety and Health



### SAFETY & HEALTH

President: Pierre-Louis Teissedre (FR)  
Vice President: Gheorghe Arpentin (MD)  
Scientific Secretary: Pierre-Louis Teissedre (FR)

#### SECUAL

(Food Safety)

President: Louis Lahoud (LB)

Vice President: Angelika Paschke (DE)

#### CONUSA

(Consumption, Nutrition and Health)

President: Rena Kosti (GR)

Vice President: Arina Antoce (RO)



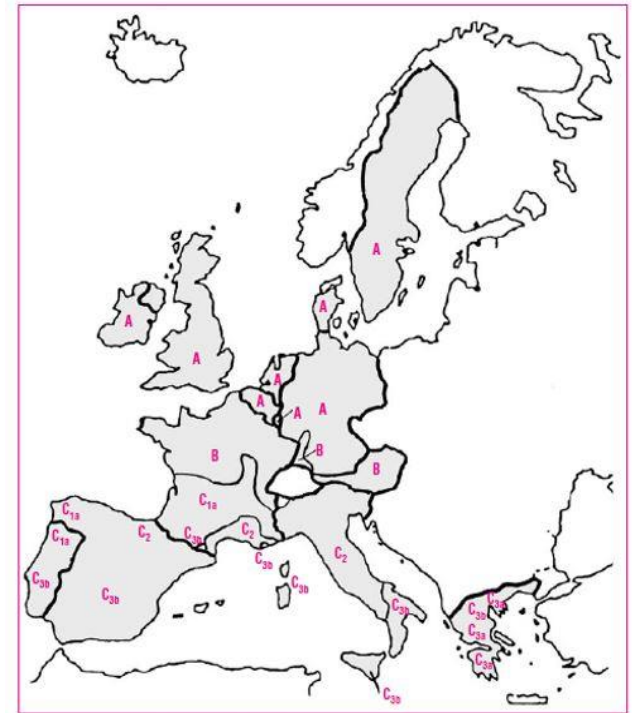
<retour

## SECUAL GTe7-Agents de collage du vin

**Mise à jour du Code de bonnes pratiques de collage des vins à appliquer pour l'utilisation d'agents de collage d'origine protéique à potentiel allergénique.**

# Union Européenne ( UE)

- Elabore des règlements sur base des recommandations de l'OIV, pour toute l'UE
- Définit les bonnes pratiques par zones de production ; Belgique = zone A
- Définit les limites analytiques de différents composants dans le vin pour qu'il soit légal



Document 1 : Les zones viticoles européennes

# En Région wallonne



- Arrêté du Gouvernement wallon : 2016 ( AOP et IGP)
- Cahiers des charges pour les appellations

# Plan de la présentation



Le cadre institutionnel



Les appellations d'origine et indications géographiques



Les pratiques œnologiques



L'étiquetage des vins



Questions/réponses

# Règlementation de l'UE

## quels changements ?



- Première régulation du marché du vin en 1962
- Dernière réforme du secteur vitivinicole adoptée 2008 révisée et intégrée dans l'Organisation Commune des Marché, en 2013
- Nouvelle réforme PAC, publiée le 6 décembre 2021 :  
**R 2021/2117 introduit des modifications :**
  - **Règlement 1308/ 2013**
  - **Règlement 1151/2012** ( vinaigre de vin)
  - **Règlement 251/2014** ( produits vinicoles aromatisés)



## AOP et IGP ( application depuis le 7/12/2021)



- ✓ **Champ d'application** : Pas d'application des règles actuellement d'application si les produits de la vigne ont subi un traitement **de désalcoolisation totale**
- ✓ Révision de **la définition de l'AO** en y incluant les dénominations employées de **manière traditionnelle**
- ✓ **Utilisation des dénominations d'AO** y compris celles obtenues à partir de la variété de vigne de l'espèce vitis vinifera ou **d'un croisement avec vitis vinifera et une autre espèce du genre vitis**

# AOP et IGP ( II)



- ✓ **Demande de protection**
- ✓ **Les facteurs humains** : pris en considération pour la description des liens entre qualité ou caractéristiques d'un produit et un milieu géographique **peuvent comprendre des facteurs tels que la gestion des sols et du paysage, les pratiques culturelles, et toute autre activité humaine**  
Possibilité de décrire dans le cahier des charges la **contribution de l'AO ou de l'IG au développement durable**
- ✓ Description et pratiques œnologiques pour un **vin partiellement désalcoolisé**

# AOP et IGP ( III)



## ✓ Protection

- contre l'utilisation commerciale directe ou indirecte de cette dénomination protégée, **y compris contre l'utilisation dans le cadre de produits utilisés en tant qu'ingrédients**
- **Concerne aussi des marchandises entrant sur le territoire douanier de l'UE et celles vendues à distance ( commerce électronique)**

# AOP et IGP (IV)



## ✓ Modifications du cahier des charges

- **Modifications à l'échelle de l'UE** ( approuvées par la COM)
  - changement de dénomination,
  - changement de catégorie de produits de la vigne ( ou suppression ou ajout),
  - risque d'annihiler le lien entre qualité ou caractéristique et milieu géographique,
  - nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit
- **Modifications standards** ( traitées par les EM)

# AOP et IGP ( V )



## ✓ Annulation de la protection

- Respect du cahier des charges n'est plus assuré
- Aucun produit n'a été mis sur le marché pendant au moins 7 années consécutives
- Déclaration du demandeur qui ne souhaite plus maintenir la protection

# AOP et IGP (VI)



## ✓ **Etiquetage temporaire après une demande de protection** **( nouvel article)**

- Possibilité de mettre sur l'étiquette le fait qu'une demande a été introduite et utiliser les indications et logos nationaux
- Utilisation des symboles de l'Union indiquant AOP et IGP ne peuvent figurer sur l'étiquetage qu'après publication de la décision par la COM accordant une protection

# AOP et IGP (VII)



- **Contrôle**
  - ✓ EM empêchent l'utilisation illicite des AOP et IGP
  - ✓ EM désigne l'autorité compétente responsable de la réalisation des contrôles
  - ✓ Contrôle du cahier des cahiers des charges durant la production de vin et durant ou après son conditionnement



Le vin : AOP, IGP ?



# Vins wallons sous indications géographiques

## • Introduction

- Système de qualité européen des **indications géographiques**  
Vins : règlements (UE) n°1308/2013, 2019/33 et 2019/34
- Référence à l'origine géographique  
Dénomination d'une localité, d'une région (d'un pays)
- Le produit présente des caractéristiques spécifiques liées au terroir
  - Facteurs :
    - naturels : sol, climat
    - humains : savoir-faire
- Vins :
  - **Appellations d'origines protégées (AOP)**
  - **Indications géographiques protégées (IGP)**
  - Mentions traditionnelles
  - Mentions d'exploitation



# Vins wallons sous indications géographiques

- AOP/IGP - Critères généraux

- AOP 

- 100 % des raisins proviennent de la zone
- Cépages : *Vitis vinifera* (élargi depuis le 7/12/2021)

- IGP 

- 85 % des raisins proviennent de la zone
- Cépages : y compris les **interspécifiques** *Vitis vinifera* x *Vitis* x

# Vins wallons sous indications géographiques

- Appellations wallonnes



Wallonie

- 3 AOP

- Vins tranquilles :

- ***Côtes de Sambre et Meuse***



- Vins mousseux :

- ***Crémant de Wallonie***



- ***Vin mousseux de Qualité de Wallonie***



- 1 IGP

- ***Vin de Pays des Jardins de Wallonie***



Note : « Crémant » : mention relative à une méthode de production cadrée par l'art. 53, § 5, du règlement (UE) n° 2019/33 (comme « fermentation en bouteille », « méthode traditionnelle »)

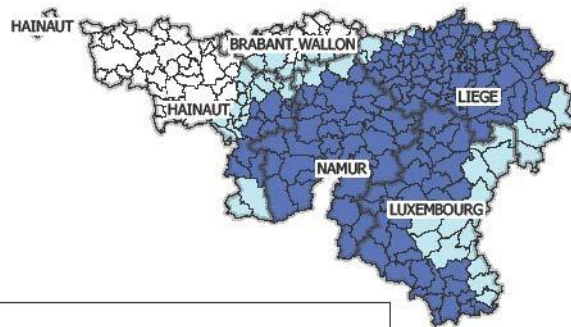
# Vins wallons sous indications géographiques

- Appellations wallonnes

**Zones géographiques délimitées :**

- *AOP Côtes de Sambre et Meuse* : bassin hydrographique de la Meuse
- Autres (AOP CW, VMQW, IGP VPJW) : Wallonie

**"Côtes de Sambre et Meuse" AOP**  
**Aire géographique**



**Légende**

- Communes faisant totalement partie du bassin hydrographique de la Meuse
- Communes faisant partiellement partie du bassin hydrographique de la Meuse

# Vins wallons sous indications géographiques



- Mentions traditionnelles et mentions d'exploitation
  - **Mentions traditionnelles**
    - Château, clos, grand cru, cru bourgeois, etc. / appellation d'origine contrôlée, vin de pays, etc. (<https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/tdt>)
    - **Belgique** : « gecontroleerde oorsprongbenaming », « **appellation d'origine contrôlée** », « landwijn », « vin de pays »
    - **Wallonie** : l'AOC n'est plus autorisée dans les cahiers des charges AOP
  - **Mentions d'exploitation**
    - **Abbaye, Campagne, Domaine, Monopole, Moulin, etc.** (annexe VI du règlement (UE) n° 2019/33)
    - **Pas réglementé en Belgique** >> utilisation libre (si pas protégée par une mention traditionnelle)

# Vins wallons sous indications géographiques



- Cahiers des charges wallons : où en est-on ?
  - 2004 (27/05) : arrêté du Gouvernement wallon (AGW) fixant l'appellation et les conditions d'agrément des vins produits en Région wallonne (CSM et VPJW)
  - 2004 (27/05) : arrêtés ministériels (AM) :
    - portant agrément des " Côtes de Sambre et Meuse " comme vin de qualité d'appellation d'origine contrôlée V.Q.P.R.D.
    - portant agrément des "Vins de table avec indication géographique" comme "Vin de pays des Jardins de Wallonie"
  - 2008 (05/03) : AM portant agrément et fixant le cahier des charges du "Vin mousseux de qualité de Wallonie" et du "Crémant de Wallonie" comme vins mousseux de qualité d'appellation d'origine contrôlée (v.m.q.p.r.d.)

# Vins wallons sous indications géographiques



- Cahiers des charges wallons : où en est-on ?
  - 2014 : transmission « en tant qu'IG existantes » de 4 cahiers des charges à la Commission européenne (voir e-Ambrosia)
  - 2016 (14/07) : AGW relatif aux systèmes de qualité européens et aux mentions de qualité facultatives régionales : abrogation des AM de 2004 et 2008
  - 2018 : modification des 4 cahiers des charges (en attente)

# Vins wallons sous indications géographiques

- Cahiers des charges wallons : où en est-on?

Cahiers des charges de 2018  
= d'application

Crémant de Wallonie		
Appellation d'origine protégée (AOP)		
Cahier des charges		
Association des Vignerons de Wallonie (AVW) a.s.b.l.	Version 8 – juillet 2018	Page 1/14

## TABLE DES MATIERES

<b>A. Généralités</b> .....	<b>2</b>
1. Groupement demandeur .....	2
2. Lien avec la zone géographique .....	2
a) Spécificités de l'aire géographique .....	2
b) Spécificités du produit .....	5
c) Lien causal .....	5
<b>B. Dispositions applicables</b> .....	<b>6</b>
Chapitre I <sup>er</sup> - Dispositions générales.....	6
Art. 1 <sup>er</sup> . Définitions .....	6
Art. 2. Dénomination .....	7
Art. 3. Couleurs et types de produits .....	7
Art. 4. Aire géographique .....	7
Chapitre II - Fabrication.....	7
Section 1 <sup>ère</sup> . Culture de la vigne .....	7
Art. 5. Encépagement.....	7
Art. 6. Conduite du vignoble .....	8
Art. 7. Rendements .....	8
Section 2. Récolte des raisins, vinification, élaboration du vin - Pratiques ou traitements œnologiques particuliers .....	8
Art. 8. Récolte et pressurage.....	8
Art. 9. Enrichissement .....	8
Art. 10. Désacidification .....	9
Art. 11. Prise de mousse et dégorgement.....	9
Art. 12. Mention « Méthode traditionnelle » .....	10
Chapitre III - Etiquetage - Dispositions particulières .....	10
Art. 13. Sous-dénominations géographiques - mentions facultatives .....	10
Art. 14. Etiquetage - Mentions obligatoire et facultatives .....	11
Art. 15. Déclassement .....	12
Art. 16. Vins en vrac .....	12
Chapitre IV - Caractéristiques du produit fini.....	12
Art. 17. Critères physico-chimiques .....	12
Art. 18. Critères organoleptiques.....	13
<b>Annexes</b> .....	<b>14</b>

Version 8 – juillet 2018




# Vins wallons sous indications géographiques


- Cahiers des charges wallons : où en est-on ?



Processus de modification

1 • Dépôt du dossier (SPW ARNE DQBEA)   
Wallonie


<< 24/07/2018

2 • Publication au Moniteur belge (2 mois de consultation)  
• Réaction du demandeur 


<< 18/02/2020

3 • Avis d'un groupe d'experts  
• Réaction du demandeur   
Wallonie

>> début 09/2022

4 • Décision du Ministre wallon de l'Agriculture  
• Arrêté ministériel (2 mois de recours au Conseil d'État)   
Wallonie

>> fin 09/2022

5 • Transmission à la Commission européenne 

>> fin 2022

# Plan de la présentation



Le cadre institutionnel



Les appellations d'origine et indications géographiques



Les pratiques œnologiques



L'étiquetage des vins



Questions/réponses

# Pratiques œnologiques (I)



## ✓ Opérations d'enrichissement

Possibilité pour les EM de porter le titre alcoométrique volumique total pour le raisin frais, moût de raisin, moût de raisin partiellement fermenté, du vin nouveau encore en fermentation ou du vin, pour les AOP et IGP à un niveau qu'ils doivent déterminer

## Pratiques œnologiques (II) – zone A



- ✓ **Acidification et désacidification**
  - Concerne les raisins frais, le moût de raisins, le moût de raisins partiellement fermentés, le vin nouveau encore en fermentation et le vin
  - L'acidification ne peut être effectuée que dans **la limite maximale de 4 grammes par litre** exprimée en acide tartrique, soit 53,3 milliéquivalents par litre.
  - La désacidification des vins ne peut être effectuée que **dans la limite maximale de 1 gramme par litre** exprimée en acide tartrique, soit 13,3 milliéquivalents par litre.

# Pratiques œnologiques (III)



- L'acidification et la désacidification des vins ne peuvent avoir lieu que **dans la zone viticole où les raisins** mis en œuvre pour l'élaboration du vin en question **ont été récoltés.**



Par conséquent , les vins importés d'une autre zone viticole autre que celle de la Belgique (zone A) ne peuvent plus être acidifiés et ou désacidifiés

# Pratiques œnologiques (IV)



## Processus de désalcoolisation ( application 8 juin 2022)

- La limite de la teneur en alcool est celle retenue par l'OIV , à savoir 0,5 %
- Il consiste en la réduction partielle ou totale de la teneur en éthanol
- Le processus utilisé ne doit pas entraîner de défauts organoleptiques du produit de la vigne.
- L'élimination de l'éthanol dans les produits de la vigne n'est pas effectuée conjointement à une augmentation de la teneur en sucre dans le moût de raisins.



Le vin : quelles pratiques œnologiques ?



# En Belgique !

Zone viticole A !



## Exemple 2021 !

Raisin avec Acidité Totale à 10 g/l Acide tartrique, sucres 170 g/l

Désacidification

-> sur moût

-> sur vin après Fermentation Alcoolique (FA)

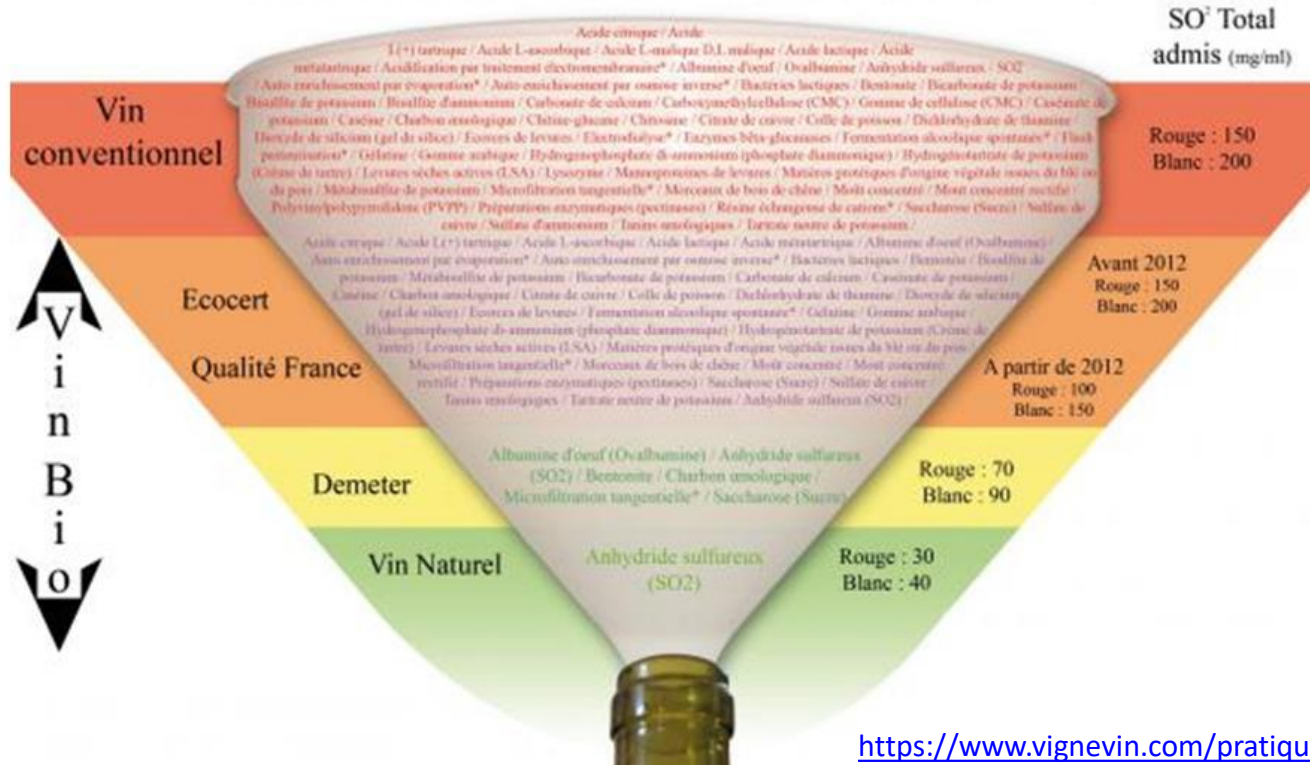
-> chaptalisation pendant FA, max : ?

Max 11,5 %vol

Ici : 170g/l = 10 %vol potentiel (base 17), ajout 1,5 %vol soit 25,5 g/l sucres



# Intrants autorisés dans le vin



<https://www.vignevin.com/pratiques-oenologie/liste.php>



# Plan de la présentation



Le cadre institutionnel



Les appellations d'origine et indications géographiques



Les pratiques œnologiques



L'étiquetage des vins



Questions/réponses

# Etiquetage



Les mentions figurant sur l'étiquette répondent à plusieurs objectifs

- donner aux consommateurs des critères de choix,
- leur fournir une information loyale favorisant une concurrence équitable,
- protéger leur santé et
- établir la traçabilité des produits.

# Étiquetage – rappel



- 2 groupes, ceux sans indications géographiques et ceux avec indication géographiques ( AOP et IGP)
- **L'étiquetage de tous les vins tranquilles comporte 7 mentions obligatoires.**
- L'étiquetage des vins mousseux comporte une mention en plus : teneur en sucre
- Les vins AOP et IGP doivent comporter la mention relative à l'apposition des termes « **appellation d'origine protégée** » ou « **indication géographique protégée** » ainsi que la dénomination protégée.

*Par dérogation, la référence à la catégorie de produit de la vigne peut être omise pour les vins dont l'étiquette comporte la dénomination d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée.*

# Etiquetage, mentions obligatoires



## ➤ **Dénomination de vente de la catégorie de vin** (*vin, vin mousseux, vin pétillant etc..*)

Lorsque ces produits ont subi un traitement de désalcoolisation, la dénomination est accompagnée

i) de la **mention "désalcoolisé"** si le produit a un titre alcoométrique acquis non supérieur à 0,5 % en volume; ou

ii) de la **mention "partiellement désalcoolisé"** si le produit a un titre alcoométrique acquis supérieur à 0,5 % en volume et inférieur au titre alcoométrique acquis minimal fixé pour la catégorie avant désalcoolisation

# Etiquetage, mentions obligatoires



- **le titre alcoométrique volumique acquis (TAVA)**
- **L'origine ( vin produit en Belgique ou vin de Belgique)**
- **La catégorie de produits**
- **volume nominal ( hauteur des lettres 4 mm pour 75 cl)**
- **l'identité de l'embouteilleur pour les vins tranquilles ou, dans le cas des vins mousseux, des vins mousseux gazéifiés, des vins mousseux de qualité ou des vins mousseux de qualité de type aromatique, le nom du producteur ou du vendeur;**
- **Numéro de lot**

# Etiquetage, mentions obligatoires



- **Allergènes** dès lors que des substances allergènes ( sulfites, lait et oeufs....) sont détectables et mentionnés dans les langues de la région où le vin est commercialisé
- **Teneur en sucre** pour les vins mousseux, des vins mousseux gazéifiés, des vins mousseux de qualité ou des vins mousseux de qualité de type aromatique,



## Etiquetage, mentions facultatives



- **Millésime et cépage ( nom de la variété de la vigne)**
  - au moins 85 % des raisins ont été récoltés pendant l'année considérée.
  - si le produit concerné est issu à 85 % au moins de cette variété
  
- **Mentions relatives à certaines méthodes de production**



L'étiquette : quels renseignements ?

# Etiquetage actuel



Nom exploitation

Dénomination géographique

Volume nominal

Alcool acquis

Numéro lot

Elaboré et mis en bouteille par

*Château Bon Baron*

A 5503 DINANT, BELGIQUE

**CHARDONNAY 2018**

*Appellation d'origine protégée  
Côtes de Sambre et Meuse*

Étant d'un microclimat favorable, dans le sol calcaire des coteaux de la Haute Meuse qui lui confère finesse et caractère, ce vin trouve ici une de ses meilleures expressions. Nos vignes sont cultivées dans le respect de la nature, vendangées manuellement et sélectionnées pour leur excellence.

Vinification : 50/50% fermenté en inox/fût de chêne. Vieilli 2 ans en fût de chêne français, ce vin robe jaune or et soyeux offre une belle variété d'arômes complexes avec un accent de chêne prononcé, des arômes de miel, d'acacia, de beurre, de citron et de vanille. Belle rondeur en bouche.  
Servir à 15-17°C en accompagnement de filets de truites ou de saumon au beurre blanc.

[www.bonbaron.com](http://www.bonbaron.com)

750 ml

13 % vol.

N° de lot 2018/015/Ch.

5 430000 185943

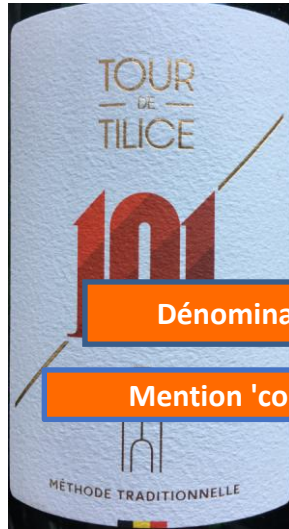
CONTIENT DES SULFITES

BEVAT SULFIETEN, ENTHÁLT SULFITE

Nom et adresse embouteilleur

Mention 'contient des sulfites'

# Etiquetage actuel



Nom exploitation

Dénomination géographique

Mention 'contient des sulfites'

Volume nominal

Numéro lot

Nom et adresse  
embouteilleur

Alcool acquis

# Etiquetage d'application en décembre 2023



- **La déclaration nutritionnelle pour 100 ml** directement sur l'étiquette en se limitant à la valeur énergétique E avec une déclaration nutritionnelle complète sous forme électronique (e-label)
- **La liste des ingrédients** qui peut aussi être fournie sous forme électronique **sauf ingrédient ou auxiliaire technologique qui provoquent des allergies ou des intolérances**
- Dans le cas des produits de la vigne qui ont subi **un traitement de désalcoolisation** dont le titre alcoométrique volumique acquis est inférieur à 10 %, **la date de durabilité minimale**

# Etiquetage - Qu'est-ce qu'E-label ?



- Une page web dédiée qui compile des informations structurées sur un produit précis,
- Le label électronique est mis à la disposition des consommateurs par un **code QR unique imprimé sur la contre-étiquette du produit.**
- **En scannant le code QR** avec un smartphone, les consommateurs sont directement **dirigés vers l'étiquette électronique du produit** qu'ils ont scanné, dans la langue appropriée, définie par géolocalisation.

# Etiquetage Le projet U-label est né

(<https://www.u-label.com/>)



- Le Comité Européen des Entreprises Vins (CEEV) a décidé de développer un projet visant à fournir un service et à soutenir toutes les entreprises vitivinicoles souhaitant utiliser des étiquettes électroniques, même avant l'application des nouvelles règles.
- Le projet vise également à clarifier, harmoniser et renforcer le concept et la faisabilité des e-labels vis-à-vis des autorités européennes et nationales.





## Quels additifs / ingrédients mentionner ?

AUXiliaire

INGrédient

ADDitif

Pour élaborer votre vin blanc sec, vous avez utilisé :  
Une enzyme type pectinase  
Des levures  
De la bentonite  
Du sucre... et désacidifié un peu...  
Des sulfites !



RÉSOLUTION OIV-OENO 567A-2016

Substance	N° SIN ou CAS	Référence Code Pratiques œnologiques	Référence fiche Codex	Additif	Auxiliaire technologique
Régulateurs d'acidité					
Acides maliques (D,L-, L-)	SIN 296	fiche 2.1.3.1.1 ; 3.1.1.1	COEI-1-ACIMAL	X	

Cluf (système d)	CAS 9008-36-1	fiche 3.2.1	COEI-1-OEUALS		X
Caséine (calcium caséinate)	CAS 9008-45-0	fiche 2.1.16	COEI-1-CASEIN		X
Potassium (carbonate de)	CAS 13131-54-4	Fiche 2.1.15 ; 3.2.1	COEI-1-POTCAS		X

DISTINCTION ENTRE LES ADDITIFS ET L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE.

Vu l'article 2, paragraphe 2 internationale de la vigne et de

CONSIDÉRANT que dans le l'harmonisation internationale l'élaboration de normes Intern commercialisation des produit

CONSIDÉRANT les définitions OIV-SECOSAN 357-2011 : Arbre et des additifs utilisés dans les

CONSIDÉRANT que

additifs dans les vins sur approuvés

technologiques proposés pour

DÉCIDE, sur proposition de le additifs et auxiliaires technolo

DÉCIDE d'incorporer cette d onologiques ainsi que sous fo

Substance	N° SIN ou CAS	référence Code Pratiques œnologiques	Référence fiche Codex	Additif	Auxiliaire technologique
<b>Régulateurs d'acidité</b>					
Acides maliques (D,L-, L-)	SIN 296	fiche 2.1.3.1.1 ; 3.1.1.1	COEI-1-ACIMAL	X	
Acides lactiques	SIN 270	fiche 2.1.3.1.1 ; 3.1.1.1	COEI-1-ACILAC	X	
L(+) tartrique (acide)	SIN 334	fiche 2.1.3.1.1 ; 3.1.1.1	COEI-1-LTARAC	X	
Citrique (acide), monohydrate	SIN 330	fiche 3.1.1.1 ; 3.3.8 ; 3.3.1	COEI-1-CITACI	X	
Potassium (l(+)-tartrate de)	SIN 336	Fiche 2.1.3.2.2 ; 3.1.2.2	COEI-1-POTTAR		X
Potassium (hydrogénotartrate de)	SIN 336i	Fiche 2.1.3.2.2 ; 3.1.2.2	COEI-1-POTBIT		X
Calcium (carbonate de)	SIN 170	Fiche 2.1.3.2.2 ; 3.1.2.2	COEI-1-CALCAR		X
Calcium (tartatre de)	SIN 354	Fiche 3.3.12	COEI-1-CALTAR		X
Potassium (hydrogénocarbonate de)	SIN 501ii	Fiche 2.1.3.2.2 ; 3.1.2.2	COEI-1-POTBIC		X

ALCAL	X
BILUL	X
HTGL	X
HETOS	X
KATOM	X
ADLIN	X
ELMRC	X
ERLIT	X
OTALG	X
OTALD	X
KOSIL	X
ENTON	X
VPP	X
PLEV	X
MC	X
SANPRD	X
OMARLA	X
URSUL	X
URCIT	X
RETACI	X
OTSER	X
ALPHY	X
CTCEL	X
LYCOS	X

acidification

ADD

AUX désacidification

Le Directeur Général de l'OIV  
Secrétaire de l'Assemblée Générale

Le Directeur Général de l'OIV  
Secrétaire de l'Assemblée Générale

Exemple certifié conforme  
le 26 octobre 2016  
Le Directeur Général de l'OIV  
Secrétaire de l'Assemblée Générale

[https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKewiz9j9gUj4AhWL6gQKHO\\_WAS8QFnoECAIQAQ&url=https%3A%2F%2Fwww.oiv.int%2Fpublic%2Fmedias%2F4986%2Foiv-oen-567a-2016-fr.pdf&usq=AOvVaw0TE5YfKpIXQ72qXcd1Vvr](https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKewiz9j9gUj4AhWL6gQKHO_WAS8QFnoECAIQAQ&url=https%3A%2F%2Fwww.oiv.int%2Fpublic%2Fmedias%2F4986%2Foiv-oen-567a-2016-fr.pdf&usq=AOvVaw0TE5YfKpIXQ72qXcd1Vvr)



Service public de Wallonie agriculture ressources naturelles environnement

## Quels additifs / ingrédients mentionner ?

ADD

ING

Pour élaborer votre vin blanc sec, vous avez utilisé :

Une enzyme type pectinase **AUX**

Des levures **AUX**

De la bentonite **AUX**

ING

Du sucre... et désacidifié un peu, **AUX** ...

Des sulfites ! **ADD**

# Plan de la présentation



Le cadre institutionnel



Les appellations d'origine et indications géographiques



Les pratiques œnologiques



L'étiquetage des vins



Questions/réponses



# Des questions ?



Thèmes	Structure	Contact	Mail
Contrôles	SPF Economie	Dominique Rooseleer Alexandre Doria	<a href="mailto:dominique.rooseleer@economie.fgov.be">dominique.rooseleer@economie.fgov.be</a> <a href="mailto:alexandre.doria@economie.fgov.be">alexandre.doria@economie.fgov.be</a>
Etiquetage	SPF Economie.	Dominique Rooseleer Alexandre Doria	<a href="mailto:dominique.rooseleer@economie.fgov.be">dominique.rooseleer@economie.fgov.be</a> <a href="mailto:alexandre.doria@economie.fgov.be">alexandre.doria@economie.fgov.be</a>
Additifs / Etiquetage	SPF Santé Publique	Christine Vinkx / Jean Pottier	<a href="mailto:christine.vinkx@health.fgov.be">christine.vinkx@health.fgov.be</a> <a href="mailto:jean.pottier@health.fgov.be">jean.pottier@health.fgov.be</a>
Règlementation AOP/IGP	SPW	Jean Marc Cheval	<a href="mailto:jeanmarc.cheval@spw.wallonie.be">jeanmarc.cheval@spw.wallonie.be</a>
Règlementation vitivinicole OCM	SPW	Nathalie Perelmuter	<a href="mailto:nathalie.perelmuter@spw.wallonie.be">nathalie.perelmuter@spw.wallonie.be</a>



**Merci pour votre attention !**  
**Des questions ?**