

Règlementations :

- A. Règlement (UE) N°1308/2013 du parlement européen et du conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles
- B. Règlement délégué (UE) N°33/2019 de la Commission du 17 octobre 2018 complétant le règlement (UE) no 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les demandes de protection des appellations d'origine, des indications géographiques et des mentions traditionnelles dans le secteur vitivinicole
- C. Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
- D. Arrêté royal du 09 février 1990 relatif à l'indication du lot auquel appartient une denrée alimentaire.
- E. Arrêté royal du 15 juin 2004 fixant certaines gammes de quantités nominales et réglementant l'indication des quantités de certains produits en préemballages
- F. Arrêté royal du 28 décembre 1979 relatif au pré-conditionnement en masse ou en volume de certains produits en préemballages
- G. Code de Droit Economique
- H. Loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs
- I. Règlement d'exécution (UE) 2018/775 de la Commission du 28 mai 2018 portant modalités application de l'article 26, paragraphe 3, du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, pour ce qui est des règles d'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance de l'ingrédient primaire d'une denrée alimentaire
- J. Règlement délégué (UE) 2019/934 de la Commission du 12 mars 2019 complétant le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les zones viticoles où le titre alcoométrique peut être augmenté, les pratiques œnologiques autorisées et les restrictions applicables à la production et à la conservation de produits de la vigne, le pourcentage minimal d'alcool pour les sous-produits et leur élimination, et la publication des fiches de l'OIV

Règles spécifiques :

1. a) l'origine doit être mentionnée (nom d'un Etat membre ou pays tiers (voir A. art. 119.1.d & B. art. 45)
b) l'origine ne peut pas être trompeuse (voir A. art.103.2.c et art. 103.2.d)
c) obligation indiquer l'origine de l'ingrédient primaire (voir I) (le pays d'origine, pour les vins mousseux est le pays où a lieu la deuxième fermentation)
2. La catégorie (par exemple vin, vin mousseux,...) doit être mentionnée (voir A. art. 119.1a et Annexe VII partie II, non exigé si AOP ou IGP)
3. La nature de l'appellation du vin sous appellation (Appellation d'Origine Protégée ou Indication Géographique Protégée) doit être mentionnée en toutes lettres (voir A. art. 119.1.b) ; voir aussi point 6
4. Le nom de l'appellation du vin (AOP ou IGP) doit être mentionné (voir A. art. 119.1.b) ; voir aussi point 6
5. Les symboles communautaires (uniquement si AOP/IGP) sont facultatifs
6. Faire référence ou mentionner un nom d'une unité géographique plus petite ou plus grande que la zone qui est à la base de L'AOP ou IGP est réservé aux vins ayant obtenus l'AOP ou l'IGP (et qu'elle est mentionnée sur l'étiquette)(voir A. art. 120.1.g et B. art. 55)
7. Le titre alcoométrique volumique acquis : doit être indiqué en unités ou demi-unités de pourcentage suivi du symbole « %vol » l'arrondi du % réel ne peut être supérieur à 0,5 % vol pour les vins tranquille et 0,8 % vol pour les mousseux, vins de liqueur. (Voir A. art. 119.1.c & B. art. 44)
8. L'emballage doit respecter les quantités nominales autorisées (voir E. annexe) vins tranquilles : 100, 187, 250, 375, 500, 750, 1000 et 1500 ml vins mousseux 125, 200, 375, 750 et 1500 ml)
9. Le nom et l'adresse (commune + pays) de l'embouteilleur (vin tranquille) ou producteur (mousseux) doit être mentionné (voir A. art. 119.1.e)
10. Le nom et l'adresse (point 9) doivent être précédées de la mention 'embouteillé par ou produit par, ou en cas d'un embouteillage/production à façon 'embouteillé pour' ou 'produit pour' (voir B. art. 46.2.et A.)
11. « Contient des sulfites » ou autres allergènes doit être mentionné (si présent). (voir B. art. 41 et C. art. 9)
12. Un pictogramme peut y être ajouté mais pas remplacé (voir B. art. 41 et C. art. 9)
13. Le n° de lot est une mention obligatoire (voir D. art. 2 §1)
14. La teneur en sucre doit être mentionnée pour les vins mousseux (voir A. 119.1.g) ; brut nature < 3 g/l ; et pas d'ajout de sucre lors de la 2 -ème fermentation, extra brut de 0 à 6 g/l ; brut < 12 g/l ; extra-sec de 12 à 17 g/l ; sec de 17 à 32 g/l et doux > 50g/l (voir B. art. 47 et Annexe III partie A) ; la teneur en sucre ne peut être ni supérieure ni inférieure de plus de 3 grammes par litre (voir B art. 47.3)
15. La taille des caractères des mentions obligatoires est de minimum 1,2 mm (voir B. art. 40)
16. Les indications obligatoires doivent apparaître dans le même champ visuel (excepté n° de lot, allergènes et données de l'importateur) (voir B. art. 40)
17. Les indications obligatoires se distinguent clairement des textes ou illustrations voisines.(voir B. art 40.1)
18. La législation linguistique doit être respectée (une ou plusieurs langues officielles de l'UE) (voir A. art. 121.1) Les mentions des allergènes (par ex. sulfites), la liste des ingrédients et le tableau des valeurs nutritionnelles doivent être dans la langue de la région où le produit est mis en vente (C. art. 15 & H. art. 8)

19. Mentionner «désalcoolisé» si le produit a un titre alcoométrique acquis non supérieur à 0,5 % vol (voir A. art. 119.1. a) i))
20. Mentionner «partiellement désalcoolisé» si le produit a un titre alcoométrique acquis supérieur à 0,5 % vol et inférieur au titre alcoométrique acquis minimal fixé pour la catégorie avant désalcoolisation (A. art. 119 1. a) ii))
21. Mentionner la date de durabilité minimale en cas de traitement de désalcoolisation et lorsque le titre alcoométrique volumique acquis est inférieur à 10 % vol (A. art. 119 1. j) i)
22. En cas d'importation d'un pays tiers (hors UE), le nom et l'adresse de l'importateur (européen) doit être mentionné , précédés par « importé par ou « importateur » (voir A. art 119.1.f & B. art. 46.4)
23. Déclaration nutritionnelle reprenant la quantité de matières grasses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel. ou sous forme électronique (code QR) sans autres informations destinées à la vente ou à la commercialisation et aucune donnée d'utilisateur n'est collectée ni ne fait l'objet d'un suivi (voir A. art. 119 h et C. art. 30.1. b))
24. la valeur énergétique pour 100ml en kJ/kcal doit être mentionnée sur l'étiquette (voir A. art. 119.1. h ; A. art. 119.4., C. art. 9 1. l), C. art. 30. 1. a) et art. 32 + annexe XV)
25. La liste des ingrédients : mentionner les ingrédients par ordre décroissants et les allergènes en gras. Les ingrédients peuvent être repris sous un code QR, les allergènes doivent être repris sur l'étiquette même (voir A. art 119. i) C. art 9. 1. b) et art. 21 et J. Annexe I Partie A tableau 2 colonne 1
26. Utilisation abusive des noms de variétés à raisin de cuve réservés pour des pays déterminés (par exemple : Frùburgunder, Blaufrànkisch, Barbera, &bbiolo) (voir B. art. 50.3, art 50.4 + annexe IV partie A. et B.)
27. Le dispositif de fermeture des vins mousseux doit être conforme (ex bouchon champignon obligatoire) (voir B. art. 57)
28. Conditions liés à l'utilisation de certains termes :
 - a) **millésime** (année de récolte) min 85 % de l'année considérée (voir B. art. 49.1) ;
 - b) **cépage** (un seul cépage mentionné : min 85 % , si plusieurs cépages : mentionner tous les cépages) (voir B. art. 50) ;
 - c) « **élevé en fût de chêne** » e.a. (voir B. art. 53.2 et annexe V) – ne peut pas être indiqué si copeaux de bois
 - d) « **fermentation en bouteille** » min 90 jours sur lie, production de min 9 mois, 2^{ème} fermentation en bouteille, séparé des lies par filtration ou dégorgement (voir B. art. 53.3) .
 - e) « **méthode traditionnelle** »: min 9 mois sur lie, 2^{ème} fermentation en bouteille, séparé des lies par dégorgement (voir B. art. 53.4)
 - f) « **Crémant** », vin sous appellation, vendange manuelle, max 100 l de moût pour 150 kg de raisins, max 150 mg/l SO₂, teneur en sucre < à 50 g/l, application de la méthode traditionnelle (voir B. art. 53.5)