

Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil

JO L 347 du 20.12.2013, p. 671–854. Version consolidée actuelle : [13/05/2024](#)

<https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj>

PARTIE II

Catégories de produits de la vigne

1) Vin

On entend par "vin", le produit obtenu exclusivement par la fermentation alcoolique, totale ou partielle, de raisins frais, foulés ou non, ou de moûts de raisins.

Le vin :

- a) a, après les opérations éventuelles mentionnées à l'annexe VIII, partie I, section B, un titre alcoométrique acquis non inférieur à 8,5 % vol., pourvu que ce vin soit issu exclusivement de raisins récoltés dans les zones viticoles A et B visées à l'appendice I de la présente annexe, et non inférieur à 9 % vol. pour les autres zones viticoles;
- b) a, s'il bénéficie d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée, par dérogation aux normes relatives au titre alcoométrique acquis minimal et après les opérations éventuelles mentionnées à l'annexe VIII, partie I, section B, un titre alcoométrique acquis non inférieur à 4,5 % vol.;
- c) a un titre alcoométrique total non supérieur à 15 % vol. Toutefois, par dérogation :
 - la limite maximale du titre alcoométrique total peut atteindre jusqu'à 20 % vol. pour les vins obtenus sans aucun enrichissement dans certaines zones viticoles de l'Union, à déterminer par la Commission au moyen d'actes délégués en application de l'article 75, paragraphe 2,
 - pour les vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée et obtenus sans aucun enrichissement, la limite maximale du titre alcoométrique total peut dépasser 15 % vol.;
- d) a, sous réserve des dérogations pouvant être arrêtées par la Commission au moyen d'actes délégués en application de l'article 75, paragraphe 2, une teneur en acidité totale non inférieure à 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique, soit de 46,6 milliéquivalents par litre.

Le vin appelé "retsina" est le vin produit exclusivement sur le territoire géographique de la Grèce à partir de moût de raisins traité à la résine de pin d'Alep. L'utilisation de résine de pin d'Alep n'est admise qu'afin d'obtenir un vin "retsina" dans les conditions définies par la réglementation grecque en vigueur.

Par dérogation au point b) du deuxième alinéa, les produits dénommés "Tokaji eszencia" et "Tokajská eszencia" sont considérés comme des vins.

Toutefois, les États membres peuvent autoriser l'utilisation du terme "vin":

- a) accompagné d'un nom de fruit, sous forme de nom composé, pour commercialiser des produits obtenus par fermentation de fruits autres que le raisin; ou
- b) dans un nom composé.

Toute confusion avec les produits correspondant aux catégories de produits de la vigne énumérées à la présente annexe doit être évitée.

2) Vin nouveau encore en fermentation

On entend par "vin nouveau encore en fermentation", le produit dont la fermentation alcoolique n'est pas encore terminée et qui n'est pas encore séparé de ses lies.

3) Vin de liqueur

On entend par "vin de liqueur", le produit :

- a) ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 15 % vol et non supérieur à 22 % vol;
- b) ayant un titre alcoométrique total non inférieur à 17,5 % vol., à l'exception de certains vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique qui figurent sur une liste à établir par la Commission au moyen d'actes délégués en application de l'article 75, paragraphe 2;
- c) qui est obtenu à partir:
 - de moût de raisins partiellement fermenté,
 - de vin,
 - du mélange des produits précités, ou
 - de moût de raisins ou du mélange de ce produit avec du vin, pour certains vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée, à définir par la Commission, au moyen d'actes délégués conformément à la procédure prévue à l'article 75, paragraphe 2;
- d) ayant un titre alcoométrique naturel initial non inférieur à 12 % vol., à l'exception de certains vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique qui figurent sur une liste à établir par la Commission au moyen d'actes délégués en application de l'article 75, paragraphe 2;
- e) obtenu par addition:
 - i) seuls ou en mélange:
 - d'alcool neutre d'origine viticole, y compris l'alcool issu de la distillation de raisins secs, ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 96 % vol,
 - de distillat de vin ou de raisins secs, ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 52 % vol et non supérieur à 86 % vol;
 - ii) ainsi que, le cas échéant, d'un ou de plusieurs des produits suivants:
 - de moût de raisins concentré,
 - mélange d'un des produits visés au point e) i), avec un moût de raisins visé au point c), premier et quatrième tirets;
- f) obtenu, par dérogation au point e), pour certains vins de liqueur bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée qui figurent sur une liste à établir par la Commission au moyen d'actes délégués en application de l'article 75, paragraphe 2, par addition:
 - i) des produits énumérés au point e) i), seuls ou en mélange; ou

ii) d'un ou de plusieurs des produits suivants:

- alcool de vin ou de raisins secs, ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 95 % vol et non supérieur à 96 % vol,
- eau-de-vie de vin ou de marc de raisins, ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 52 % vol et non supérieur à 86 % vol,
- eau-de-vie de raisins secs ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 52 % vol et inférieur à 94,5 % vol; ainsi que

iii) éventuellement d'un ou de plusieurs des produits suivants:

- moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés,
- moût de raisins concentré, obtenu par l'action du feu direct, qui répond, à l'exception de cette opération, à la définition du moût de raisins concentré,
- de moût de raisins concentré,
- un mélange d'un des produits énumérés au point f) ii) avec un moût de raisins visé au point c), premier et quatrième tirets.

4) Vin mousseux

On entend par "vin mousseux", le produit:

a) obtenu par première ou deuxième fermentation alcoolique:

- de raisins frais,
- de moût de raisins, ou
- de vin;

b) caractérisé au débouchage du récipient par un dégagement d'anhydride carbonique provenant exclusivement de la fermentation;

c) présentant, lorsqu'il est conservé à température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique en solution non inférieure à 3 bars; ainsi que

d) préparé à partir de cuvées dont le titre alcoométrique total n'est pas inférieur à 8,5 % vol.

5) Vin mousseux de qualité

On entend par "vin mousseux de qualité", le produit:

a) obtenu par première ou deuxième fermentation alcoolique:

- de raisins frais,
- de moût de raisins, ou
- de vin;

b) caractérisé au débouchage du récipient par un dégagement d'anhydride carbonique provenant exclusivement de la fermentation;

- c) présentant, lorsqu'il est conservé à température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique en solution non inférieure à 3,5 bars; ainsi que
- d) préparé à partir de cuvées dont le titre alcoométrique total n'est pas inférieur à 9 % vol.

6) Vin mousseux de qualité de type aromatique

On entend par "vin mousseux de qualité de type aromatique", le produit:

- a) uniquement obtenu en utilisant, pour la constitution de la cuvée, des moûts de raisins ou des moûts de raisins fermentés qui sont issus de variétés de vigne spécifiques figurant sur une liste à établir par la Commission au moyen d'actes délégués en application de l'article 75, paragraphe 2.

Les vins mousseux de qualité de type aromatique produits de manière traditionnelle en utilisant des vins pour la constitution de la cuvée sont déterminés par la Commission au moyen d'actes délégués en application de l'article 75, paragraphe 2;

- b) présentant, lorsqu'il est conservé à température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique en solution non inférieure à 3 bars;
- c) ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 6 % vol.; ainsi que
- d) ayant un titre alcoométrique total non inférieur à 10 % vol.

7) Vin mousseux gazéifié

On entend par "vin mousseux gazéifié", le produit:

- a) obtenu à partir de vin ne bénéficiant pas d'une appellation d'origine protégée ni d'une indication géographique protégée;
- b) caractérisé au débouchage du récipient par un dégagement d'anhydride carbonique provenant totalement ou partiellement d'une addition de ce gaz; ainsi que
- c) présentant, lorsqu'il est conservé à la température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique en solution non inférieure à 3 bars.

8) Vin pétillant

On entend par "vin pétillant", le produit:

- a) obtenu à partir de vin, de vin nouveau encore en fermentation, de moût de raisin ou de moût de raisin partiellement fermenté pour autant que ces produits présentent un titre alcoométrique total non inférieur à 9 % vol;
- b) ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 7 % vol.;
- c) présentant, lorsqu'il est conservé à la température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique endogène en solution non inférieure à 1 bar et non supérieure à 2,5 bars; ainsi que
- d) présenté en récipients de 60 litres ou moins.

9) Vin pétillant gazéifié

On entend par "vin pétillant gazéifié", le produit:

- a) obtenu à partir de vin, de vin nouveau encore en fermentation, de moût de raisin ou de moût de raisin partiellement fermenté;
- b) ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 7 % vol. et un titre alcoométrique total non inférieur à 9 % vol.;
- c) présentant, lorsqu'il est conservé à 20 °C dans des récipients fermés, une surpression, due à l'anhydride carbonique en solution ajoutée totalement ou partiellement, non inférieure à 1 bar et non supérieure à 2,5 bars; ainsi que
- d) présenté en récipients de 60 litres ou moins.

10) Moût de raisin

On entend par "moût de raisins", le produit liquide obtenu naturellement ou par des procédés physiques à partir de raisins frais. Un titre alcoométrique acquis du moût de raisins n'excédant pas 1 % vol est admis.

11) Moût de raisins partiellement fermenté

On entend par "moût de raisins partiellement fermenté", le produit provenant de la fermentation d'un moût de raisins, ayant un titre alcoométrique acquis supérieur à 1 % vol et inférieur aux trois cinquièmes de son titre alcoométrique volumique total.

12) Moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés

On entend par "moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés" le produit provenant de la fermentation partielle d'un moût de raisins obtenu à partir de raisins passerillés, dont la teneur totale en sucre avant fermentation est au minimum de 272 grammes par litre et dont le titre alcoométrique naturel et acquis ne peut être inférieur à 8 % vol. Toutefois, certains vins, à définir par la Commission au moyen d'actes délégués conformément à l'article 75, paragraphe 2, qui répondent à ces exigences ne sont pas considérés comme du moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés.

13) Moût de raisins concentré

On entend par "moût de raisins concentré", le moût de raisins non caramélisé obtenu par déshydratation partielle du moût de raisins, effectuée par toute méthode autorisée autre que le feu direct, de telle sorte que l'indication chiffrée fournie à la température de 20 °C par le réfractomètre, utilisé selon une méthode à définir conformément à l'article 80, paragraphe 5, premier alinéa, et à l'article 91, premier alinéa, point d), ne soit pas inférieure à 50,9 %.

Un titre alcoométrique acquis du moût de raisins concentré n'excédant pas 1 % vol est admis.

14) Moût de raisins concentré rectifié

On entend par "moût de raisin concentré rectifié":

a) le produit liquide non caramélisé:

i) obtenu par déshydratation partielle du moût de raisins, effectuée par toute méthode autorisée autre que le feu direct, de telle sorte que l'indication chiffrée fournie à la température de 20 °C par le réfractomètre, utilisé selon une méthode à définir conformément à l'article 80, paragraphe 5, premier alinéa, et à l'article 91, premier alinéa, point d), ne soit pas inférieure à 61,7 %;

ii) ayant subi des traitements autorisés de désacidification et d'élimination des composants autres que le sucre;

iii)présentant les caractéristiques suivantes:

- un pH non supérieur à 5 à 25 o Brix,
- une densité optique à 425 nanomètres sous épaisseur de 1 centimètre non supérieure à 0,100 sur moût de raisins concentré à 25 o Brix,
- une teneur en saccharose non décelable selon une méthode d'analyse à déterminer,
- un indice Folin-Ciocalteu non supérieur à 6,00 à 25 o Brix,
- une acidité de titration non supérieure à 15 milliéquivalents par kilogramme de sucres totaux,
- une teneur en anhydride sulfureux non supérieure à 25 milligrammes par kilogramme de sucres totaux,
- une teneur en cations totaux non supérieure à 8 milliéquivalents par kilogramme de sucres totaux,
- une conductivité à 25 Brix et à 20 °C non supérieure à 120 micro-Siemens par centimètre,
- une teneur en hydroxyméthylfurfural non supérieure à 25 milligrammes par kilogramme de sucres totaux,
- présence de mésoinositol.

b)le produit solide non caramélisé:

i)obtenu par cristallisation du moût de raisin concentré rectifié liquide sans utilisation de solvant;

ii)ayant subi des traitements autorisés de désacidification et d'élimination des composants autres que le sucre;

iii)présentant les caractéristiques suivantes après dilution en une solution à 25 ° Brix:

- un pH non supérieur à 7,5,
- une densité optique à 425 nm sous épaisseur de 1 centimètre non supérieure à 0,100,
- une teneur en saccharose non décelable selon une méthode d'analyse à déterminer,
- un indice Folin-Ciocalteu non supérieur à 6,00,
- une acidité de titration non supérieure à 15 milliéquivalents par kilogramme de sucres totaux,
- une teneur en anhydride sulfureux non supérieure à 10 milligrammes par kilogramme de sucres totaux,
- une teneur en cations totaux non supérieure à 8 milliéquivalents par kilogramme de sucres totaux,
- une conductivité à 20 °C non supérieure à 120 micro-Siemens par centimètre,
- une teneur en hydroxyméthylfurfural non supérieure à 25 milligrammes par kilogramme de sucres totaux,
- présence de mésoinositol.

Un titre alcoométrique acquis du moût de raisins concentré rectifié n'excédant pas 1 % vol est admis.

15) Vin de raisins passerillés

On entend par "vin de raisins passerillés", le produit:

- a) obtenu sans enrichissement à partir de raisins partiellement déshydratés au soleil ou à l'ombre;
- b) ayant un titre alcoométrique total non inférieur à 16 % vol. et un titre alcoométrique acquis non inférieur à 9 % vol.; ainsi que
- c) ayant un titre alcoométrique naturel non inférieur à 16 % vol. (ou 272 g sucre/litre).

16) Vin de raisins surmûris

On entend par "vin de raisins surmûris", le produit :

- a) fabriqué sans enrichissement;
- b) ayant un titre alcoométrique naturel supérieur à 15 % vol.; ainsi que
- c) ayant un titre alcoométrique total non inférieur à 15 % vol. et un titre alcoométrique acquis non inférieur à 12 % vol.

Les États membres peuvent prévoir une période de vieillissement pour ce produit.

17) Vinaigre de vin

On entend par "vinaigre de vin", le vinaigre :

- a) obtenu exclusivement par fermentation acétique du vin; ainsi que
- b) ayant une teneur en acidité totale non inférieure à 60 grammes par litre, exprimée en acide acétique.