

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE ET DES FINANCES

Arrêté du 11 juillet 2013 relatif aux limites pour la teneur en acidité volatile de certains vins bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée et de certains vins bénéficiant d'une indication géographique protégée

NOR : EFIC1301529A

Le ministre de l'économie et des finances et le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt,

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 ») ;

Vu le règlement (CE) n° 606/2009 de la Commission du 10 juillet 2009 modifié 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 code général des impôts ;

Vu le code rural et de la pêche maritime ;

Vu le code de la consommation ;

Vu le décret n° 2012-655 du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des produits vitivinicoles et à certaines pratiques œnologiques, notamment son article 25 ;

Vu les propositions du comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie de l'Institut national de l'origine et de la qualité du 8 novembre 2012 et de la commission permanente du comité national des indications géographiques protégées relatives aux vins et aux cidres de l'Institut national de l'origine et de la qualité après consultation écrite menée du 3 au 14 décembre 2012,

Arrêtent :

Art. 1^{er}. – En application du point 3 de l'annexe IC du règlement (CE) n° 606/2009 susvisé, la teneur en acidité volatile de certains vins bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée n'excède pas les valeurs fixées au tableau figurant en annexe I.

Art. 2. – En application du point 3 de l'annexe IC du règlement (CE) n° 606/2009 susvisé, la teneur en acidité volatile de certains vins bénéficiant d'une indication géographique protégée dont la liste figure dans le tableau de l'annexe II n'excède pas la valeur de 24,48 milliéquivalents par litre.

Art. 3. – La directrice générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes et le directeur général des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 11 juillet 2013.

Le ministre de l'économie et des finances,

Pour le ministre et par délégation :

Par empêchement de la directrice générale
de la concurrence, de la consommation
et de la répression des fraudes :

Le sous-directeur,

J.-L. GÉRARD

*Le ministre de l'agriculture,
de l'agroalimentaire et de la forêt,*
Pour le ministre et par délégation :
Par empêchement du directeur général
des politiques agricole, agroalimentaire
et des territoires :
*L'ingénieur en chef du génie rural,
des eaux et des forêts,*
J. TURENNE

ANNEXES

ANNEXE I

TENEUR MAXIMALE EN ACIDITÉ VOLATILE POUR CERTAINS VINS
BÉNÉFICIAIRES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

VINS BÉNÉFICIAIRES d'une appellation d'origine contrôlée concernés	TENEUR MAXIMALE en acidité volatile (exprimée en milliéquivalents par litre)
Barsac	25
Cadillac	25
Côtes de Bordeaux complété par la dénomination Francs dont la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) est supérieure à 51 grammes par litre	25
Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire dont la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) est supérieure à 45 grammes par litre	25
Cérons	25
Graves supérieures	25
Haut-Montravel	30
Loupiac	25
Monbazillac	25
Monbazillac suivi de la mention « sélection de grains nobles »	30
Sainte-Croix-du-Mont	25
Sainte-Foy-Bordeaux dont la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) est supérieure ou égale à 51 grammes par litre	25
Saussignac	30
Sauternes	25
Anjou-Coteaux de la Loire	25
Bonnezeaux	25
Coteaux de l'Aubance	25
Coteaux du Layon	25

VINS BÉNÉFICIAANT d'une appellation d'origine contrôlée concernés	TENEUR MAXIMALE en acidité volatile (exprimée en milliéquivalents par litre)
Quarts de Chaume	25
Coteaux de Saumur	25
Jurançon, à l'exception des vins bénéficiant de la mention « sec »	25
Pacherenc du Vic Bilh, à l'exception des vins bénéficiant de la mention « sec »	25
Alsace suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Altenberg de Bergheim suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Brand suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Eichberg suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Florimont suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Froehn suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Furstentum suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Geisberg suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Gloeckelberg suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Goldert suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Hatschbourg suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Hengst suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Kaefferkopf suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Kanzlerberg suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Kessler désigné et présenté avec la mention « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Kirchberg de Ribeauvillé suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Kitterlé désigné et présenté avec la mention « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Mambourg suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25

VINS BÉNÉFICIAINT d'une appellation d'origine contrôlée concernés	TENEUR MAXIMALE en acidité volatile (exprimée en milliéquivalents par litre)
Alsace grand cru Mandelberg désigné et présenté avec la mention « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Marckrain suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Ollwiller suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Osterberg suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Pfersigberg suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Pfungstberg suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Rangen suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Rosacker suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Saering suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Schlossberg suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Schoenenbourg suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Sommerberg suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Sonnenglanz suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Spiegel suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Sporen suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Steinert suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Steingrubler suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Vorbourg suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Wineck-Schlossberg suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Zinnkoepflé suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25

VINS BÉNÉFICIAIRES d'une appellation d'origine contrôlée concernés	TENEUR MAXIMALE en acidité volatile (exprimée en milliéquivalents par litre)
Alsace grand cru Altenberg de Bergbieten suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Altenberg de Wolxheim suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Bruderthal suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Engelberg suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Frankstein suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Kastelberg suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Kirchberg de Barr suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Moenchberg suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Muenchberg suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Praelatenberg suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Steinklotz suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Wiebelsberg suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Winzenberg suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Alsace grand cru Zotzenberg suivi de l'une des mentions « vendanges tardives » ou « sélection de grains nobles »	25
Arbois suivi de la mention « vin de paille »	25
Côtes du Jura suivi de la mention « vin de paille »	25
L'Etoile suivi de la mention « vin de paille »	25
Hermitage suivi de la mention « vin de paille »	30
Condrieu	30
Gaillac suivi de la mention « vendanges tardives »	25
Banyuls complété par l'une des mentions « ambré » ou « traditionnel », complété ou non par l'une des mentions « hors d'âge » ou « rancio »	25
Banyuls grand cru complété ou non par l'une des mentions « hors d'âge » ou « rancio »	25

VINS BÉNÉFICIAANT d'une appellation d'origine contrôlée concernés	TENEUR MAXIMALE en acidité volatile (exprimée en milliéquivalents par litre)
Maury complété par l'une des mentions « ambré » ou « tuilé », complété ou non par l'une des mentions « hors d'âge » ou « rancio »	25
Rasteau complété par l'une des mentions « ambré » ou « tuilé », complété ou non par l'une des mentions « hors d'âge » ou « rancio »	25
Rivesaltes complété par l'une des mentions « ambré » ou « tuilé », complété ou non par l'une des mentions « hors d'âge » ou « rancio »	25
Grand Roussillon complété ou non par la mention « rancio »	25
Clairette du Languedoc complété par la mention « rancio »	25
Muscat de Saint-Jean-de-Minervois	25
Muscat de Frontignan, ou Frontignan, ou vin de Frontignan	25

ANNEXE II

LISTE DES VINS BÉNÉFICIAANT D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE DONT LA TENEUR EN ACIDITÉ VOLATILE N'EXCÈDE PAS LA VALEUR DE 24,48 MILLIÉQUIVALENTS PAR LITRE

VINS BÉNÉFICIAANT d'une indication géographique protégée	TYPE de vins concernés	TITRE alcoométrique volumique total
Franche-Comté	Vins blancs tranquilles avec sucres fermentescibles (glucose + fructose) ≥ 45 g/l	Entre 15 % et 20 % vol. Vins obtenus sans enrichissement
Coteaux de l'Auxois	Vins tranquilles, vins de raisins surmûris blancs, rouges et rosés avec sucres fermentescibles (glucose + fructose) ≥ 45 g/l	Entre 15 % et 20 % vol. Vins obtenus sans enrichissement
Saône-et-Loire	Vins tranquilles, vins de raisins surmûris blancs, rouges et rosés avec sucres fermentescibles (glucose + fructose) ≥ 45 g/l	Entre 15 % et 20 % vol. Vins obtenus sans enrichissement
Collines rhodaniennes	Vins blancs tranquilles avec sucres fermentescibles (glucose + fructose) ≥ 45 g/l	Entre 15 % et 20 % vol. Vins obtenus sans enrichissement
Comté Tolosan	Vins tranquilles blancs avec sucres fermentescibles (glucose + fructose) ≥ 45 g/l	Entre 15 % et 20 % vol. Vins obtenus sans enrichissement
Côtes de Gascogne	Vins blancs tranquilles et vins de raisins surmûris blancs avec sucres fermentescibles (glucose + fructose) ≥ 45 g/l	Entre 15 % et 20 % vol. Vins obtenus sans enrichissement
Gers	Vins blancs tranquilles et vins de raisins surmûris blancs, rouge et rosés avec sucres fermentescibles (glucose + fructose) ≥ 45 g/l	Entre 15 % et 20 % vol. Vins obtenus sans enrichissement
Côtes du Lot	Vins blancs tranquilles avec sucres fermentescibles (glucose + fructose) ≥ 45 g/l	Entre 15 % et 20 % vol. Vins obtenus sans enrichissement
Côtes du Tarn	Vins blancs tranquilles et vins de raisins surmûris blancs avec sucres fermentescibles (glucose + fructose) ≥ 45 g/l	Entre 15 % et 20 % vol. Vins obtenus sans enrichissement
Vins de la Corrèze suivi de la mention « vin paillé »	Vins de raisins passerillés rouges et blancs avec sucres fermentescibles (glucose + fructose) ≥ 68 g/l	Supérieur à 16 % vol.

VINS BÉNÉFICIAIRE d'une indication géographique protégée	TYPE de vins concernés	TITRE alcoométrique volumique total
Ile de Beauté	Vins blancs tranquilles avec sucres fermentescibles (glucose + fructose) ≥ 45 g/l	Entre 15 % et 20 % vol. Vins obtenus sans enrichissement
Pays d'Oc	Vins blancs tranquilles et vins de raisins surmûris blancs avec sucres fermentescibles (glucose + fructose) ≥ 45 g/l	Entre 15 % et 20 % vol. Vins obtenus sans enrichissement
Côtes de Thau	Vins blancs tranquilles avec sucres fermentescibles (glucose + fructose) ≥ 45 g/l	Entre 15 % et 20 % vol. Vins obtenus sans enrichissement
Val de Loire	Vins blancs tranquilles avec sucres fermentescibles (glucose + fructose) ≥ 45 g/l	Entre 15 % et 20 % vol. Vins obtenus sans enrichissement
Méditerranée	Vins tranquilles blancs, rouges et rosés avec sucres fermentescibles (glucose + fructose) ≥ 45 g/l	Entre 15 % et 20 % vol. Vins obtenus sans enrichissement
Comtés rhodaniens	Vins blancs tranquilles avec sucres fermentescibles (glucose + fructose) ≥ 45 g/l	Entre 15 % et 20 % vol. Vins obtenus sans enrichissement
Côtes de Thongue	Vins blancs tranquilles avec sucres fermentescibles (glucose + fructose) ≥ 45 g/l	Entre 15 % et 20 % vol. Vins obtenus sans enrichissement
Côte Vermeille	Vins blancs tranquilles et vins de raisins surmûris blancs avec sucres fermentescibles (glucose + fructose) ≥ 45 g/l	Entre 15 % et 20 % vol. Vins obtenus sans enrichissement
Côte Vermeille suivi de la mention « rancio »	Vins blancs tranquilles et rouges avec sucres fermentescibles (glucose + fructose) ≤ 12 g/l avec sucres fermentescibles (glucose + fructose) ≤ 12 g/l	
Agenais	Vins blancs tranquilles et vins de raisins surmûris blancs avec sucres fermentescibles (glucose + fructose) ≥ 45 g/l	Entre 15 % et 20 % vol. Vins obtenus sans enrichissement
Landes	Vins blancs tranquilles vins de raisins surmûris blancs avec sucres fermentescibles (glucose + fructose) ≥ 45 g/l	Entre 15 % et 20 % vol. Vins obtenus sans enrichissement
Vin des Allobroges	Vins blancs tranquilles, vins de raisins surmûris blancs et vins de raisins passerillés blancs avec sucres fermentescibles (glucose + fructose) ≥ 45 g/l	Entre 15 % et 20 % vol. Vins obtenus sans enrichissement
Var	Vins tranquilles blancs, rouges et rosés avec sucres fermentescibles (glucose + fructose) ≥ 45 g/l	Entre 15 % et 20 % vol. Vins obtenus sans enrichissement
Côtes catalanes suivi de la mention « rancio »	Vins tranquilles blancs et rouges avec sucres fermentescibles (glucose + fructose) ≤ 12 g/l	
Ardèche	Vins tranquilles blancs, rouges et rosés avec sucres fermentescibles (glucose + fructose) ≥ 45 g/l	Entre 15 % et 20 % vol. Vins obtenus sans enrichissement