

SYNTHESE ETIQUETAGE DES VINS ETATS-UNIS D'AMERIQUE

MAI 2020 – Version 1

Rédaction : Jérémy Bily – Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine

Table des matières

I - INTRODUCTION	3
II – CONTEXTE REGLEMENTAIRE	4
III – REGLEMENTATION SUR LES ADDITIFS	Erreur ! Signet non défini.
IV – RESIDUS DE PESTICIDES.....	Erreur ! Signet non défini.
V - Règlement sur les emballages et les conteneurs.....	Erreur ! Signet non défini.
A- Autres règlements	Erreur ! Signet non défini.
VI – Règlement sur l'étiquetage des denrées.....	4
A- Exigences générales d'étiquetage	Erreur ! Signet non défini.
B- Nom de la denrée	Erreur ! Signet non défini.
C- Liste des ingrédients – Additifs.....	Erreur ! Signet non défini.
Allergènes.....	Erreur ! Signet non défini.
Additifs	Erreur ! Signet non défini.
D- Poids net.....	Erreur ! Signet non défini.
E- Nom et Adresse	Erreur ! Signet non défini.
F- Pays d'Origine.....	Erreur ! Signet non défini.
G- Date et conditions d'utilisation	Erreur ! Signet non défini.
H – Information nutritionnelle	10
H- Autres mentions	Erreur ! Signet non défini.
I- Avertissements.....	Erreur ! Signet non défini.
VII – Exigences d'importation.....	Erreur ! Signet non défini.
A- Procédures d'enregistrement	Erreur ! Signet non défini.
B- Inspection des importations.....	Erreur ! Signet non défini.
C- Dédouanement.....	Erreur ! Signet non défini.
Certificat	Erreur ! Signet non défini.
D- Mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) et importabilité générale des marchandises qui y sont soumises.....	Erreur ! Signet non défini.
E- Importations d'échantillons de produits	Erreur ! Signet non défini.
F- Mesures commerciales.....	Erreur ! Signet non défini.
Exigences relatives aux formalités d'importation	Erreur ! Signet non défini.
DOCUMENT D4IMPORTATION	Erreur ! Signet non défini.

MAI 2020 – Version 1

Rédaction : Jérémy Bily – Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine

I - INTRODUCTION

Après l'abrogation de la prohibition par la promulgation du vingt-et-unième amendement en 1933, l'industrie des boissons alcoolisées a été soumise à la réglementation fédérale en vertu des codes de concurrence loyale autorisés par la loi nationale sur la relance industrielle. Par décret, le président a créé l'Administration fédérale de contrôle de l'alcool pour gérer les codes de concurrence loyale pour l'industrie des boissons alcoolisées. En 1935, la Cour suprême a déclaré inconstitutionnelles les dispositions de la loi sur la relance industrielle nationale. Après cette décision, afin d'assurer une réglementation ordonnée de l'industrie des boissons alcoolisées, le Congrès a promulgué la loi FAA en août 1935.

Dans le cadre du "Plan for Retrospective Analysis of Existing Rules" du département du Trésor, la TTB a réexaminé ses réglementations existantes en matière d'étiquetage et de publicité du vin, des spiritueux distillés et des boissons maltées. La TTB propose de modifier ces règlements afin d'améliorer leur clarté et leur lisibilité, d'améliorer la conformité et d'alléger les charges pesant sur le secteur réglementé. Les règlements modifiés prendront en compte les pratiques commerciales modernes et la compréhension contemporaine des consommateurs afin de moderniser les règlements.

Ces évolutions légales entreront en vigueur le 4 mai 2020

MAI 2020 – Version 1

Rédaction : Jérémy Bily – Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine

II – CONTEXTE REGLEMENTAIRE

Les règles aux Etats-Unis sont régies par les lois fédérales (CFR) et les lois spécifiques des états. La commercialisation et la production des alcools est régie par un règlement fédéral : CFR 27.

Le TTB a réorganisé le contenu du « **CFR – 27** » notamment les parties 4, 5 et 7, et ajouter une partie 14. Comme proposé, les parties 4, 5 et 7 du « **CFR – 27** » continuent de contenir les règles d'étiquetage pour le vin, les spiritueux distillés et les boissons maltées, respectivement. Les contraintes en matière de publicité sont transférées en partie 14. La partie 16 est quant à elle dédié aux avertissements sur la santé.

Pour plus d'informations : [Code Fédéral chapitre 27](#)

III – Mentions spécifiques (CFR 27 – 4)

Ce règlement ne concerne que les vins dont le degré alcoolique est compris entre 7% et 24%

A- Types de vins

Dans la réglementation fédérale américaine, il existe 8 classes de vins :

Les normes d'identité pour les différentes classes et types de vin énoncés dans la présente partie sont les suivantes :

1- Vins de raisin

Obtenu par la fermentation alcoolique normale du jus de raisins sains et mûrs (y compris le moût de raisin condensé pur, restauré ou non), avec ou sans addition, après fermentation, de moût de raisin condensé pur et avec ou sans addition d'eau-de-vie du type autorisé pour le vin naturel mais sans autre addition ou soustraction, sauf dans le cas d'un traitement en cave du type autorisé pour le vin naturel en vertu de l'article 26 U.S.C. 5382.

Le vin de raisin qui tire sa couleur caractéristique ou son absence de couleur de la présence ou de l'absence de la matière colorante rouge des peaux, du jus ou de la pulpe des raisins peut être désigné comme "vin rouge", "vin rose (ou rosé)", "vin ambré" ou "vin blanc" selon le cas. Tout vin de raisin ne contenant pas d'eau-de-vie de raisin ou d'alcool ajouté peut être désigné comme "naturel".

Le vin de table est le vin de raisin dont la teneur en alcool ne dépasse pas 14 % en volume. Ce vin peut également être désigné comme "vin léger", "vin de table rouge", "vin blanc léger", "vin de table doux".

MAI 2020 – Version 1

Rédaction : Jérémie Bily – Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine

2- Vin mousseux et vins pétillants de raisins.

Les vins mousseux de raisins (y compris les "vins mousseux", les "vins mousseux rouges" et les "vins mousseux blancs") sont des vins de raisins rendus effervescents par l'action du gaz carbonique résultant uniquement de la fermentation du vin dans un récipient, une cuve ou une bouteille fermée.

3- Vin de raisins gazéifié.

Le "vin de raisins gazéifié" est un vin de raisins rendu effervescent par l'action du dioxyde de carbone autre que celui résultant uniquement de la fermentation secondaire du vin dans un récipient, une cuve ou une bouteille fermée.

4- Vin de fruits.

Le vin de fruits est le vin produit par la fermentation alcoolique normale du jus de fruits sains et mûrs (y compris le moût pur de fruits condensé restauré ou non) autres que le raisin, avec ou sans addition, après fermentation, de moût pur de fruits condensé et, avec ou sans addition d'eau-de-vie du type autorisé pour le vin naturel.

Tout vin de fruit ne contenant pas d'eau-de-vie de raisin ou d'alcool ajouté peut être désigné comme "naturel".

Le vin de table de fruits ou de baies est un vin de fruits ou de baies dont la teneur en alcool ne dépasse pas 14 % en volume. Ce vin peut également être désigné comme "vin de fruits léger" ou "vin de baies léger".

5- Vins d'autres produits agricoles.

1. i) Le vin de cette classe est le vin (autre que le vin de raisins, le vin d'agrumes ou le vin de fruits) obtenu par la fermentation alcoolique normale de produits agricoles

Les vins de cette catégorie ne contenant pas d'alcool ou d'autres spiritueux ajoutés peuvent être désignés comme "naturels".

Les vins de table de cette catégorie sont des vins dont la teneur en alcool ne dépasse pas 14 % vol. Ce vin peut également être désigné comme "léger".

6- Vin d'apéritif.

Le vin d'apéritif est un vin ayant une teneur alcoolique d'au moins 15 pour cent en volume, composé de vin de raisins additionné d'eau-de-vie ou d'alcool, aromatisé avec des herbes et d'autres substances aromatiques naturelles, avec ou sans adjonction de caramel à des fins de coloration, et possédant le goût, l'arôme et les caractéristiques généralement attribués au vin d'apéritif, et il est désigné ainsi à moins qu'il ne soit désigné comme "vermouth".

7- Vin d'imitation et de qualité inférieure ou autre que le vin standard.

Le terme "vin d'imitation" doit comporter le mot "imitation" dans sa désignation et doit inclure :

- Tout vin contenant des matières synthétiques.
- Tout vin obtenu à partir d'un mélange d'eau et de résidus de raisins, de fruits ou d'autres produits agricoles ayant subi un pressage rigoureux.
- Tout vin obtenu à partir de moût concentré à tout moment à plus de 80° (Balling).
- Les vins ne respectant pas les critères d'acidité

Les vins de cette catégorie ne contenant pas d'alcool ou d'autres spiritueux ajoutés peuvent être désignés comme "naturels".

8- Vin retsina.

Le "vin retsina" est un vin de table de raisins fermenté ou aromatisé à la résine.

B- Etiquetage du Cépage

Les noms d'une ou plusieurs variétés de raisin ne peuvent être utilisés comme désignation de type d'un vin de raisin que si le vin est également étiqueté avec une appellation d'origine.

Le nom d'une seule variété de raisin peut être utilisé comme désignation du type si au moins 75 pour cent du vin est issu de raisins de cette variété, et dont les 75 pour cent ont été cultivés dans la zone de l'appellation d'origine étiquetée.

Si 2 ou plusieurs variétés sont utilisées, les noms de deux ou plusieurs variétés de raisin peuvent être utilisés comme désignation du type si :

- Tous les raisins utilisés pour l'élaboration du vin sont des variétés étiquetées ;
- Le pourcentage de vin issu de chaque variété est indiqué sur l'étiquette (avec une tolérance de plus ou moins 2 %) ; et
- L'étiquette porte une appellation d'origine multi-régions, le pourcentage du vin issu de chaque variété de chaque comté est indiqué sur l'étiquette ; ou si l'étiquette porte une appellation d'origine multiétatique, le pourcentage du vin issu de chaque variété de chaque État est indiqué sur l'étiquette.

C- Appellation d'origine

MAI 2020 – Version 1

Rédaction : Jérémy Bily – Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine

Pour les vins importés, une appellation d'origine peut correspondre à un pays, une province, une région, une zone viticole. Une appellation peut être à cheval sur plusieurs territoires contigus (Etats, pays, région...)

Un vin importé peut bénéficier d'une appellation d'origine (en dehors du cadre des zones viticoles) si au moins 75% des fruits sont cultivés dans la zone indiquée.

Pour les vins importés, une zone viticole est un lieu ou une région dont les limites ont été reconnues et définies par le pays d'origine pour être utilisées sur les étiquettes de vin disponible à la consommation dans le pays d'origine.

Dans ce cas, il est conforme aux exigences des lois et règlements étrangers régissant la composition, la méthode de production et la désignation des vins disponibles pour la consommation dans le pays d'origine.

D- Mise en Bouteille

Le terme "embouteillé au domaine" peut être utilisé par une cave d'embouteillage sur une étiquette de vin uniquement si le vin porte une appellation d'origine de la zone viticole et la cave d'embouteillage :

- Est située dans la zone viticole étiquetée ;
- A cultivé tous les raisins utilisés pour la fabrication du vin sur un terrain appartenant à la cave ou contrôlé par elle dans les limites de la zone viticole étiquetée ;
- A réalisé la fabrication du vin.

Pour les coopératives, les raisins cultivés par les membres d'une cave coopérative d'embouteillage sont considérés comme étant cultivés par la cave d'embouteillage.

Aucun autre terme que "Estate bottled" ne peut être utilisé sur une étiquette pour indiquer les conditions combinées de culture et d'embouteillage.

Une liste des additifs alimentaires du produit ou leurs codes numériques (système de classification international (ICS) ou index européen) doivent être déclarés et le fonctionnement de l'additif doit être indiqué.

E- Millésime

L'indication du millésime doit être associée à une mention de l'Appellation d'origine. Des règles supplémentaires suivantes s'appliquent à l'étiquetage du millésime :

Si un vin est étiqueté avec une appellation d'origine de la zone viticole (ou son équivalent étranger), au moins 95 pour cent du vin doit être issu de raisins récoltés au cours de l'année civile étiquetée ;

Ou,

Si un vin est étiqueté avec une appellation d'origine autre qu'une zone viticole (ou son équivalent étranger), au moins 85 % du vin doit être issu de raisins récoltés au cours de l'année civile étiquetée.

IV – Etiquetage des vins

A- Exigences générales

Lisibilité. Toutes les étiquettes doivent être conçues de manière à ce que toutes les mentions qui y figurent soient facilement lisibles dans des conditions normales, et toutes ces mentions doivent être sur un fond contrasté.

Taille des caractères.

- Conteneurs de plus de 187 millilitres : Caractères d'au moins 2 millimètres ; toutefois, si elles figurent parmi d'autres informations descriptives ou explicatives, l'écriture, la typographie ou l'impression des informations obligatoires doit être d'une taille nettement plus visible que celle des informations descriptives ou explicatives.
- Conteneurs de 187 millilitres ou moins : ne doivent pas être inférieures à 1 millimètre ; toutefois, si elles figurent parmi d'autres informations descriptives ou explicatives, l'écriture, le type ou l'impression des informations obligatoires doivent être d'une taille sensiblement plus apparente que celle des informations descriptives ou explicatives.
- Les mentions relatives au taux d'alcool ne doivent pas apparaître en caractères d'imprimerie, en caractères typographiques ou en impressions d'une taille supérieure à 3 millimètres ni inférieure à 1 millimètre sur les étiquettes des récipients d'une capacité inférieure ou égale à 5 litres et ne doivent pas être séparées par un bord ou autrement accentuées.

Langue anglaise. Toutes les informations obligatoires doivent figurer sur les étiquettes en langue anglaise, sauf la marque, le lieu de production et le nom du fabricant, du producteur, du mélangeur,

MAI 2020 – Version 1

Rédaction : Jérémie Bily – Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine

de l'embouteilleur, de l'emballeur ou de l'expéditeur si les mots "product of" précèdent immédiatement le nom du pays d'origine indiqué conformément aux exigences douanières.

Étiquettes solidement apposées. Toutes les étiquettes doivent être apposées sur les récipients de vin de telle manière qu'elles ne puissent être enlevées sans une application minutieuse d'eau ou d'autres solvants.

B- Mentions obligatoires

Étiquette de la marque (brand Label)

- Nom de la marque,
- Classe, type ou autre désignation,

Contre étiquette (Other label)

- Nom et adresse
- Contenu net. Si le contenu net est une norme de remplissage autre qu'une norme de remplissage métrique autorisée, la mention du contenu net doit figurer sur une étiquette apposée sur le devant de la bouteille.
- Teneur en alcool
- Le nom et l'adresse du fabricant et de l'emballeur doivent être déclarés dans le cas où l'emballeur n'est pas le fabricant.
- Le nom du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur peut être inscrit.

C- ADDITIFS/ ALLERGENES

Il doit être indiqué sur l'étiquette de marque ou sur une contre-étiquette que le produit contient du FD&C jaune n° 5, lorsque cette matière colorante est utilisée dans un produit mis en bouteille le 6 octobre 1984 ou après.

Il doit être indiqué sur une étiquette frontale, une contre-étiquette, une étiquette à bande ou une étiquette de col :

- L'additif colorant extrait de cochenille ou l'additif colorant carmin, de manière visible et bien visible, en utilisant le nom commun ou habituel respectif ;

MAI 2020 – Version 1

Rédaction : Jérémy Bily – Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine

- "Contient des sulfites" ou "Contient un ou plusieurs agents de sulfitage" ou une déclaration identifiant l'agent de sulfitage spécifique lorsque l'anhydride sulfureux ou un agent de sulfitage est détecté à un niveau de 10 parties par million ou plus.

Les principaux allergènes alimentaires utilisés dans la production d'un vin peuvent, sur une base volontaire, être déclarés sur toute étiquette apposée sur le récipient. Toutefois, si un allergène alimentaire majeur est déclaré volontairement, tous les allergènes alimentaires majeurs utilisés dans la production du vin, y compris les allergènes alimentaires majeurs utilisés comme agents de collage ou de transformation, doivent être déclarés ;

D- Marque

Le produit doit porter une marque. S'il n'est pas vendu sous une marque, le nom de la personne devant figurer sur l'étiquette de la marque sera considéré comme une marque.

Aucune étiquette ne doit contenir une marque qui crée une impression ou une déduction quant à l'âge, l'origine, l'identité ou d'autres caractéristiques du produit.

E- Classe et type (cf. III -A)

Dans le cas du vin de raisin tranquille, il peut y avoir, au lieu de la désignation de la classe, toute désignation variétale (type de raisin), toute désignation de type ayant une importance variétale, toute désignation de type géographique semi-générique ou toute désignation géographique distinctive, auxquelles le vin peut avoir droit.

Dans le cas du champagne ou des vins mousseux, la désignation de type "champagne" ou "vin mousseux" ("vin pétillant", "vin frizzante") peut remplacer la désignation de classe "vin mousseux".

Si la classe du vin n'est pas définie dans le paragraphe III-A, une indication de composition doit figurer sur l'étiquette de la marque du produit au lieu d'une désignation de classe.

H – Nom et adresse

L'étiquette de chaque récipient de vin importé doit porter la mention "importé par" ou une expression similaire appropriée, suivie immédiatement du nom de l'importateur, de l'agent, du distributeur exclusif ou de toute autre personne responsable de l'importation, puis de l'adresse du principal établissement aux États-Unis de la personne désignée.

Si le vin a été mélangé, embouteillé ou conditionné dans un pays étranger autre que le pays d'origine, et que l'étiquette identifie le pays d'origine, l'étiquette doit indiquer "blended by", "bottled by" ou

MAI 2020 – Version 1

Rédaction : Jérémie Bily – Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine

"packed by", ou toute autre mention appropriée, suivie du nom du mélangeur, de l'embouteilleur ou du conditionneur et du lieu où le vin a été mélangé, embouteillé ou conditionné.

Outre les mentions requises, l'étiquette peut également indiquer le nom et l'adresse du principal établissement du producteur étranger. D'autres termes, ou leurs équivalents en langue anglaise, indiquant les opérations de vinification peuvent être utilisés conformément aux exigences du pays d'origine, pour les vins vendus dans le pays d'origine.

F- Teneur en alcool

Le taux d'alcool est indiqué dans le cas des vins contenant plus de 14 % d'alcool en volume. Dans le cas des vins contenant 14 % d'alcool en volume ou moins, le taux d'alcool peut être indiqué, mais il n'est pas nécessaire de le faire si la désignation de type "vin de table" (ou "vin léger") figure sur l'étiquette de la marque.

La teneur en alcool doit être indiquée en termes de pourcentage d'alcool par volume :

- "Alcool ____ % en volume" ou toute autre expression similaire appropriée ;
- "Alcool ____ % à ____ % en volume" ou une expression similaire appropriée ;
- Les abréviations alc. (alc) et/ou "volume". (vol), sont autorisées.

G- Contenu net

Le contenu net du vin pour lequel une norme de remplissage doit être indiqué de la même manière et sous la même forme que celles prévues dans la norme de remplissage. Le contenu net du vin pour lequel aucune norme de remplissage doit être indiqué dans le système métrique de mesure comme suit :

- S'il est supérieur à un litre, le contenu net doit être indiqué en litres et en décimales d'un litre, avec une précision d'un centième de litre.
- S'il est inférieur à un litre, le contenu net doit être indiqué en millilitres (ml).

Déclaration du contenu net équivalent aux États-Unis. Lorsque le contenu net du vin est indiqué en mesures métriques, le volume équivalent en mesures américaines peut également être indiqué. S'il est indiqué, le volume équivalent en mesure américaine sera indiqué (cf. §4.72 du CFR 27).

MAI 2020 – Version 1

Rédaction : Jérémie Bily – Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine

H- Mention « Biologique »

L'utilisation du terme "biologique" est facultative et est traitée comme "information supplémentaire sur les étiquettes".

Toute utilisation du terme "biologique" sur une étiquette de vin ou dans la publicité pour le vin doit être conforme aux règles du National Organic Program (7 CFR part 205).

I – Message sanitaire

La mention suivante doit figurer sur l'étiquette de marque ou sur une étiquette frontale séparée, ou sur une étiquette arrière ou latérale, séparément et indépendamment de toute autre information :

GOVERNMENT WARNING: (1) According to the Surgeon General, women should not drink alcoholic beverages during pregnancy because of the risk of birth defects. (2) Consumption of alcoholic beverages impairs your ability to drive a car or operate machinery and may cause health problems.

Les deux premiers mots de la déclaration requise par le paragraphe 16.21, à savoir "AVERTISSEMENT DU GOUVERNEMENT", doivent apparaître en majuscules et en caractères gras. Le reste de la mise en garde ne peut pas apparaître en caractères gras.

Les lettres et/ou les mots de la mention prévue ne doivent pas être compressés de telle sorte que la mention d'avertissement ne soit pas facilement lisible.

L'avertissement prévu au doit être composé d'un nombre maximum de caractères (lettres, chiffres, marques) par pouce, comme suit :

- Moins de 237 ml = au moins 1 mm
- Plus de 237 ml à 3L = au moins 2 mm
- Plus de 3L = Supérieur à 3mm

ABC WINERY

AMERICAN
MERLOT

ALC. 15.5% BY VOL.

BOTTLED BY XYZ VINTNERS, CITY, STATE

750 ML

GOVERNMENT WARNING: (1) ACCORDING TO THE SURGEON GENERAL, WOMEN SHOULD NOT DRINK ALCOHOLIC BEVERAGES DURING PREGNANCY BECAUSE OF THE RISK OF BIRTH DEFECTS. (2) CONSUMPTION OF ALCOHOLIC BEVERAGES IMPAIRS YOUR ABILITY TO DRIVE A CAR OR OPERATE MACHINERY, AND MAY CAUSE HEALTH PROBLEMS. **CONTAINS SULFITES**