

Reflections on the evolution of oenological practices in Europe

Eric Meistermann, Valérie Lempereur, Frédéric Charrier et Philippe Cottureau

Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV), Domaine de l'Espiguette, 30240 Le Grau du Roi, France

Abstract. The regulation of oenological practices put in place in Europe at the beginning of the 20th century was intended to save traditional viticulture from the excesses of liberalism and the manufacture of artificial wines. The foundations of this regulation have been taken up by European texts and are still in force today. Over the last fifteen years, in order to improve the competitiveness of the sector in a context of global competition, practices have become more and more numerous and they are sometimes moving away from these foundations. The new environmental, societal and commercial challenges facing the wine sector may well call into question the current production model and give rise to reflections on the definition of wine.

1 Introduction

Le vin est, comme le pain et la bière, un produit fermenté dont la transformation nécessite l'intervention de l'homme. C'est le savoir-faire de l'homme qui permet de vinifier le raisin, de stabiliser et conserver les vins. Cette intervention humaine comporte, comme chaque activité humaine, des risques de dérive, de fraude ou de falsification et donc la nécessité d'une réglementation. La question est aussi vieille que la vinification. Elle est accentuée par la place particulière qu'occupe le vin dans la culture, l'économie d'une région, d'un pays.

Au Moyen-Age, les monastères ont joué un rôle important dans le développement de la viticulture et la qualité des vins [1]. A la Renaissance, des courtiers assermentés (gourmets en Bourgogne, Weinsticher en Alsace) ont pour mission de garantir la qualité des vins et de superviser les transactions [2]. De ce fait, les fraudes et falsifications restaient marginales et des cas isolés. Ces corporations sont dissoutes au moment de la Révolution française.

A la fin du XIX^e siècle, l'arrivée de nouvelles maladies (mildiou, oïdium) et ravageurs (phylloxera) entraîne une baisse de la production et une pénurie de vin. Dans le contexte de libéralisme et d'industrialisation de l'époque, se créent des usines de fabrication de vin à partir de raisins secs importés de Grèce, de sucre, d'acides divers (chlorhydrique, sulfurique, nitrique), de colorants. La falsification qui était ponctuelle auparavant devient générale. Les viticulteurs ont du mal à vendre le peu de vin qu'ils produisent ce qui les conduit à la révolte [3, 4]. C'est dans ce contexte que se mettent en place les bases de la réglementation actuelle sur les pratiques œnologiques [5]. Après avoir rappelé ces fondements, nous examinerons l'évolution des pratiques dans la réglementation française (de 1907 à 1970) puis européenne (1979 à ce jour). Les références des textes réglementaires français et européens sont présentés à la fin de l'article.

2 Les fondements de la réglementation actuelle

La réglementation des pratiques œnologiques commence à se mettre en place à partir de la deuxième moitié du XIX^e siècle [6]. La lutte contre les fraudes se concrétise par la

loi du 1^{er} août 1905 qui, entre autres, crée les services de la Répression des Fraudes. Le décret d'application du 3 septembre 1907 donne la première liste des pratiques autorisées sur moût et sur vin [7]. Cette réglementation a pour but de différencier le vin des vigneron, obtenu de la manière la plus naturelle possible, des vins artificiels élaborés à partir de raisins secs, de marcs, de sucre et d'acides divers [8].

2.1 La définition du vin

L'article 1 de la loi du 14 août 1889, dite loi Griffé, donne une première définition du vin : « *Nul ne pourra expédier, vendre ou mettre en vente, sous la dénomination de vin, un produit autre que celui de la fermentation de raisins frais* ». Les articles suivants définissent les vins de sucre, obtenus à partir de marc, d'eau et de sucre et les vins de raisins secs.

En Allemagne, de manière similaire, le premier code du vin (Weingesetz) de 1892 distingue trois catégories de vins [9] :

- Les vins naturels (Naturwein), obtenus tels que le pied de vigne les a produits,
- Les vins (Wein), ayant été enrichis par addition de sucre,
- Les vins artificiels (Kunstwein), élaborés avec très peu ou pas du tout de raisins frais mais à partir d'eau, de sucre, de raisins secs, ...

L'article 1 du décret du 3 septembre 1907 précise que le vin « *provient exclusivement de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisin frais* ». Cette définition a été reprise par la réglementation européenne dès l'origine. L'annexe II du règlement (CEE) n°876/70 du 28 avril 1970 définit le vin comme : « *le produit obtenu exclusivement par la fermentation alcoolique, totale ou partielle, de raisins frais, foulés ou non, ou de moûts de raisins* ». Cette définition est toujours d'actualité puisqu'elle figure avec les mêmes termes dans le texte actuellement en vigueur (annexe VII, partie II du règlement CE n°1308/2013 du 17 décembre 2013).

2.2 Vins altérés ou impropres à la consommation

L'article 1 du décret du 19 août 1921 (qui remplace le décret de 1907) complète la définition du vin en précisant

lesquels sont impropres à la consommation. Il s'agit notamment des vins altérés : les vins acescents analytiquement ou à la dégustation, les vins atteints d'autres maladies, avec ou sans acescence, dont l'aspect et le goût sont anormaux (avec quelques critères analytiques). Le code du vin de 1936 (qui était en vigueur jusqu'en 2003) ajoute les vins présentant un goût phéniqué, de moisi, de pourri ou tout autre mauvais goût manifeste. Il semble évident que, si les connaissances scientifiques l'avaient permis à l'époque, le législateur aurait fixé des seuils pour des molécules telles que les phénols volatils, les chloroanisoles, la géosmine, l'octénone, les pyridines responsables des goûts de souris, peut-être même pour les amines biogènes ou d'autres molécules.

Dans la législation européenne, il faut attendre le règlement CEE n°337/79 du 5 février 1979 (article 51) pour trouver l'interdiction d'offrir ou de livrer à la consommation humaine directe des produits qui ne sont pas sains, loyaux et marchands. Cette mention spécifique des vins disparaît après la mise en place de l'OCM unique en 2007. La réglementation européenne intègre le risque sanitaire et la sécurité alimentaire mais ne se préoccupe pas de la qualité organoleptique des produits.

2.3 Les objectifs des pratiques œnologiques

Dans le but de faire la distinction entre les vins élaborés naturellement et les produits fabriqués industriellement, la réglementation, en France comme en Allemagne, privilégie une vinification le moins interventionniste possible. Elle prend néanmoins en compte les contraintes liées à la conservation des vins et les corrections rendues nécessaires par les aléas climatiques [10].

Les pratiques œnologiques énumérées par le décret du 3 septembre 1907 « *ont uniquement pour objet la vinification régulière ou la conservation des vins* » (article 3). Il considère comme frauduleuses « *les manipulations et pratiques qui ont pour objet de modifier l'état naturel du vin, dans le but soit de tromper l'acheteur sur les qualités substantielles ou l'origine du produit, soit d'en diminuer l'altération* » (article 2).

Comme pour la définition du vin, la réglementation européenne s'inscrit dans la continuité des textes nationaux en indiquant que « *les pratiques et les traitements œnologiques ne peuvent être utilisés qu'afin de permettre une bonne vinification, une bonne conservation ou un bon élevage du produit* » (article 2 du CE n°1678/77 complétant l'article 26 quater du CE n°816/70). Le texte actuellement en vigueur est identique : « *Les pratiques œnologiques autorisées ne sont utilisées qu'aux fins d'une bonne vinification, d'une bonne conservation ou d'un bon élevage du produit.* » (article 80 du CE n°1308/2013 du 17 décembre 2013).

3 Evolution des pratiques œnologiques

Le règlement UE n°2019/934 du 12 mars 2019, en vigueur depuis le 7 décembre 2019, reprend dans l'annexe I les pratiques œnologiques du règlement précédent mais il les présente de manière différente. Il distingue les procédés (Tableau 1 de l'annexe I) et les composés œnologiques

(Tableau 2 de l'annexe I). Pour ces derniers, il précise s'il s'agit d'un auxiliaire ou d'un additif ; il indique leur numéro E et/ou CAS ainsi que la référence à la fiche OIV. En outre, les composés sont regroupés selon leur usage. De sorte, qu'un même composé peut figurer plusieurs fois dans le tableau (exemple : levures inactivées, chitosane, chitine-glucane).

Les pratiques œnologiques ont été recensées sur la base de l'annexe I du règlement UE n°934/2019. La même classification a été appliquée aux textes précédents en tenant compte des usages et non du type de produits (moût, vin) pour lesquels ils étaient autorisés.

Quelques précisions sur la méthode :

- Il n'a pas été tenu compte des composés ayant un usage spécifique et limité (résine de pin d'Alep, isothiocyanate d'allyle, sulfate de calcium, caramel).
- Les composés autorisés par le passé puis interdits ont été pris en compte (plâtre, chlorure de sodium, monosulfure de sodium, phosphate de chaux pur, glycérophosphate d'ammoniaque pur, chlorure d'argent, sang frais ou séché).
- La filtration et la centrifugation ont été comptabilisées séparément car ces pratiques n'ont pas été autorisées au même moment.
- Les méthodes d'enrichissement, définies par l'annexe VIII du règlement OCM UE n°1308/2013 du 17 décembre 2013, ont été ajoutées : concentration partielle (procédé), saccharose et moût concentré (rectifié ou non).
- Le règlement actuel distingue les cinq activités enzymatiques présentes dans les préparations d'enzymes pectolytiques. Cette distinction a été appliquée aux règlements antérieurs dans lesquels elles figuraient ensemble sous la mention « préparation d'enzymes pectolytiques ».
- Les gaz sont autorisés comme procédé d'inertage (CO₂, azote, Ar), de barbotage (azote, Ar) et pour la flottation (azote, CO₂). Ces trois usages ont été comptés séparément.

3.1 Evolution globale des pratiques

Le nombre de pratiques œnologiques autorisées par la réglementation depuis 1907 augmente de manière exponentielle (Fig. 1). Entre 1907 et 1977, la réglementation française n'a connu que deux modifications importantes. La première intervient en 1921 (décret du 19 août 1921 et circulaire n°57 du 15 novembre 1921). Elle consiste principalement à ajouter des pratiques qui étaient autorisées implicitement (aération, filtration, soutirage...) et des produits pour la désacidification des vins lorsque les conditions climatiques le nécessitent, ce qui ne s'est pas fait sans débat [11]. La deuxième modification (décret 55-672 du 20 mai 1955) concerne l'autorisation de nouvelles pratiques pour lutter contre les casses métalliques, dont le ferrocyanure de potassium (autorisé en Allemagne dès 1923). La nécessité d'encadrer cette dernière pratique a conduit à la création du diplôme national d'œnologie (Loi 55-308 du 19 mars 1955).

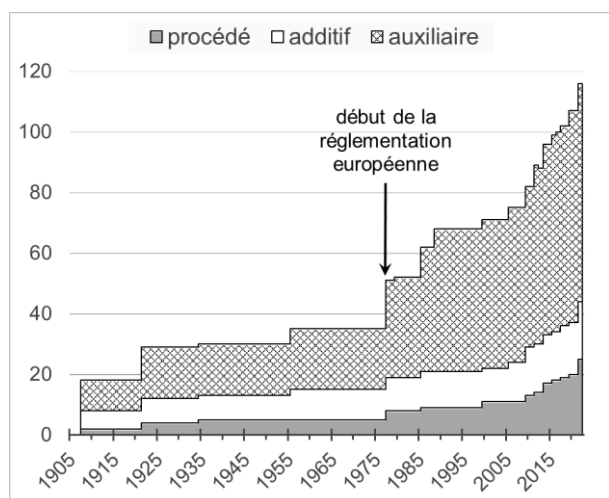


Figure 1. Evolution du nombre de pratiques œnologiques autorisées dans la réglementation depuis 1907 (par type de pratique).

Le passage à la réglementation européenne en 1970 (règlement CEE n°816/70 et n°817/70, complété par le règlement CEE n°1678/77) se traduit par une augmentation des pratiques œnologiques autorisées, conséquence inévitable des négociations entre états membres. Certaines pratiques peu ou pas utilisées disparaissent définitivement [12]. Les états membres ont désormais la possibilité d'imposer des conditions plus rigoureuses. Une nouvelle augmentation des pratiques a lieu en 1985 et 1988. Le règlement CEE n°3307/85 peut être considéré comme un correctif du règlement précédent. Il élargit l'usage de certains produits et autorise des pratiques qui figuraient dans les réglementations nationales, comme les alginates. A l'inverse, le règlement CEE n°2253/88 introduit de nouvelles pratiques : les écorces de levure, les bactéries lactiques, les β -glucanases et la polyvinylpolypyrrolidone (PVPP). Ces pratiques sont le résultat des travaux des centres de recherches œnologiques. Elles sont le signe d'une collaboration plus étroite entre le monde de la recherche et l'industrie des produits œnologiques [13, 14]. La PVPP est autorisée suite aux négociations entre la C.E.E. et les Etats-Unis [14]. D'autres pratiques seront ajoutées en 1999 et 2005 pour tenir compte des avancées technologiques et des innovations. A cette occasion, l'autorisation de morceaux de bois en 2005 marque un tournant dans les critères pris en compte pour l'adoption d'une nouvelle pratique.

A partir de 2009, la liste des pratiques augmente de manière régulière avec, en moyenne, deux nouvelles pratiques par an. Cette évolution est la conséquence d'une modification du mode de fonctionnement de l'Union Européenne. Par la réforme de l'OCM de 2007 (Règlement CE n°1234/2007) le contrôle des pratiques œnologiques (à l'exception de l'enrichissement et des corrections de l'acidité) est transféré du Conseil de Ministres de l'Agriculture à la Commission européenne ce qui facilite l'autorisation de nouvelles pratiques d'autant plus que l'Europe s'aligne sur les décisions de l'OIV [15-17]. Cette réforme est une des conséquences des accords de Marrakech de 1994 sur la mondialisation [18]. Elle avait été proposée dès 1999 mais s'était heurtée à une opposition très forte des pays membres, en particulier de la France

[19]. Dix ans plus tard, cette opposition a été levée contre l'avis d'une partie de la filière [20].

3.2 Evolution par type de pratiques

Le règlement UE n°0934/2019 regroupe les pratiques en trois catégories : procédés, additifs et auxiliaires. L'évolution de la répartition des pratiques selon ces trois catégories (Fig. 1) montre que les auxiliaires sont largement majoritaires et leur proportion tend à augmenter au détriment des additifs dont la proportion a pratiquement été divisée par deux en un peu plus d'un siècle. Cette évolution traduit la préoccupation des fournisseurs de produits œnologiques d'anticiper l'étiquetage obligatoire des ingrédients qui est évoqué depuis plus de trente ans [14]. La part des procédés augmente peu. Elle est passée de 11 % en 1907 à 19 % en 2019. Le remplacement des composés par des méthodes physiques est privilégié dans l'industrie agro-alimentaire. Ce n'est pas le cas dans la filière vinicole, comme le montre le cahier des charges de la vinification Bio ; probablement en raison de l'image négative de ces techniques considérées comme trop industrielles.

3.3 Evolution par type d'usage

Les pratiques œnologiques évoluent de manière différente selon leurs usages définis par le nouveau règlement : fermentation, conservation, stabilisation, clarification et corrections (Fig. 2). Pour les fermentations, après les bactéries lactiques en 1988, ce sont essentiellement des adjuvants de fermentation (notamment des produits dérivés de levure) qui ont été ajoutés. Les pratiques de conservation ont fortement augmenté en 1977 avec l'inertage à l'aide de différents gaz, l'acide sorbique et l'acide ascorbique. Depuis, seuls le lysozyme (1999) et le DMDC (2005) ont été ajoutés. Ces deux usages, fermentation et conservation, représentent chacun environ 10 % des pratiques en 2020.

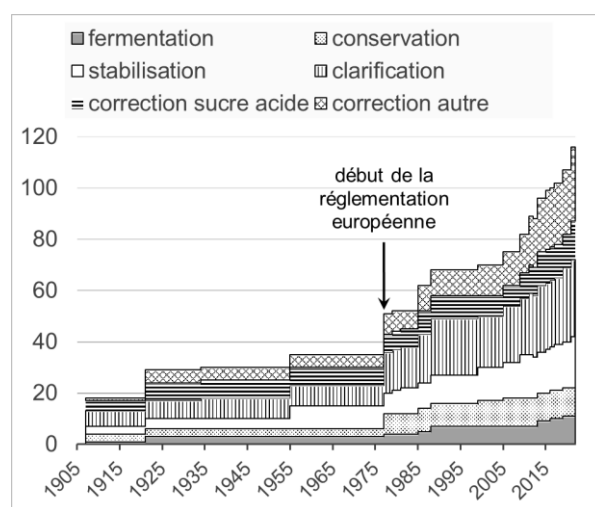


Figure 2. Evolution du nombre des pratiques œnologiques autorisées dans la réglementation depuis 1907 (par type d'usage).

Les pratiques utilisées pour la stabilisation et la clarification augmentent de manière régulière depuis le passage à la réglementation européenne. Elles représentent respectivement 16 % et 27 % des pratiques en 2020. La

plupart des composés sont des auxiliaires. Les pratiques d'enrichissement et de correction de l'acidité représentaient une proportion importante au début de la réglementation. Le nombre ayant peu augmenté, elles ne représentent plus que 10 % en 2020. Les autres corrections consistaient essentiellement dans l'aération et le barbotage avec des gaz. Le sulfate de cuivre a été ajouté lors du passage à la réglementation européenne (ainsi que le chlorure d'argent à titre transitoire). Depuis 2009, le nombre de pratiques correctives augmente régulièrement. Elles concernaient d'abord la réduction des teneurs en alcool et en sucre. Plus récemment ce sont des corrections de défauts organoleptiques qui sont autorisées, avec un objectif qui semble contradictoire avec la « bonne vinification, bonne conservation ou bon élevage ».

4 Discussion

Le nombre de pratiques œnologiques autorisées par la réglementation française depuis 1907 puis européenne depuis 1977 augmente de manière exponentielle. C'est particulièrement le cas depuis le changement de gouvernance introduit par le règlement OCM de 2007. Cette évolution donne une image de l'offre mais n'est pas représentative des usages en cave. Ce n'est pas parce qu'une pratique est autorisée qu'elle est utilisée en cave. En revanche, elle illustre un changement dans la manière d'appréhender l'autorisation ou non d'une nouvelle pratique. En s'alignant sur les décisions de l'OIV, l'Union Européenne a pris le parti de s'ouvrir à une approche plus pragmatique des traitements œnologiques, l'objectif étant d'améliorer la compétitivité de la filière viticole européenne sur le marché mondial et de répondre aux attentes du consommateur [21]. Elle a pourtant laissé dès l'origine la possibilité aux Etats membres d'imposer des conditions plus restrictives. La mise en place des cahiers des charges des appellations par le règlement (UE) n°1308/2013 donne maintenant à chacune d'entre elles la possibilité de prévoir « *le cas échéant, les pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le(s) vin(s) concerné(s) ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration* » (article 94, paragraphe 2). Cette possibilité a été peu utilisée par les Etats membres. Elle ne l'est pas davantage dans les cahiers des charges des AOP. Les restrictions les plus fréquemment observées concernent l'utilisation des bois de chêne, des charbons œnologiques sur les vins rosés et pour quelques appellations l'interdiction de la concentration ou du thermo-traitement de la vendange. A quelques très rares exceptions près, c'est tout !

Comparativement à la réglementation générale, les cahiers des charges BIO ont une approche plus restrictive des pratiques œnologiques. Les critères régissant l'autorisation ou non d'une pratique dépassent la « bonne vinification » et l'absence de tromperie du consommateur. Ils prennent en compte des aspects environnementaux, sociétaux, parfois des principes éthiques. Le règlement UE n°203/2012, entré en vigueur le 1^{er} août 2012, abrogé depuis le 1^{er} janvier 2022 par le règlement UE n°2021/1165, définit les pratiques œnologiques autorisées pour l'élaboration du vin biologique. Le label européen est soupçonné par certains d'entraîner un nivèlement par le

bas [22]. Les différents labels privés, souvent plus anciens que la réglementation européenne, essaient de se démarquer les uns des autres en se donnant une image plus vertueuse comme le montrent par exemple, les teneurs limites en anhydride sulfureux dans les vins. Cette tendance finit par aboutir à l'élaboration de vins sans sulfites et vins naturels qui se veulent en rupture avec la culture viticole classique dans le mode de vinification et le discours promotionnel [23] parfois jusque dans la remise en cause des connaissances scientifiques acquises antérieurement.

Comme à la fin du XIX^e siècle, la filière viticole est actuellement confrontée à de nouveaux défis : les conséquences du changement climatique, la prise en compte du respect de l'environnement, la réduction des intrants, l'utilisation des variétés résistantes, la quête d'authenticité... Dans ce contexte, ce ne sont pas tant les pratiques œnologiques qui sont au cœur du débat que la définition même du vin, l'image qu'on s'en fait, entre une réglementation qui tend progressivement à l'assimiler à un produit alimentaire comme les autres et des approches producteurs et attentes consommateurs qui ne se limitent plus au produit lui-même et à ses conditions de production mais qui englobent le cadre global de son élaboration et de sa consommation.

Références

Textes réglementaires cités

Loi du 14 août 1889 (dite « Loi Griffes ») ayant pour objet d'indiquer au consommateur la nature du produit livré à la consommation sous le nom de vins, et de prévenir les fraudes dans la vente de ce produit. *Journal Officiel de la République Française du 15 août 1889*, 21, n°219, 4001-4002.

Décret du 3 septembre 1907 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1^{er} août 1905. *Journal Officiel de la République Française du 5 septembre 1907*, 39, n°240, 6368-6370.

Décret du 19 août 1921 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles, en ce qui concerne les vins, les vins mousseux et les eaux-de-vie³ septembre 1907. *Journal Officiel de la République Française du 21 août 1921*, 53, n°224, 9753-9756.

Circulaire n°57 du 15 novembre 1921 aux agents du service de la répression des fraudes – application du décret du 19 août 1921 concernant les vins, les vins mousseux et les eaux-de-vie apporte des précisions sur l'interprétation des textes. *Journal Officiel de la République Française du 22 novembre 1921*, 53, n°315, 12873-12876.

Décret du 9 septembre 1934 modifiant le décret du 19 août 1921 sur les vins, les vins mousseux et les eaux-de-vie. *Journal Officiel de la République Française du 27 septembre 1934*, 66, n°227, 9853-9854.

Décret du 1^{er} décembre 1936 portant codification des dispositions législatives et réglementaires relatives à l'assainissement du marché du vin (code du vin). *Journal Officiel de la République Française du 24 décembre 1936*,

68, n°301, 13268.

Décret n°55-971 du 20 mai 1955 modifiant et complétant certaines dispositions relatives à l'organisation et l'assainissement du marché du vin et à l'orientation de la production viticole. *Journal Officiel de la République Française du 22 mai 1955*, n°0122, 5198-5201.

Règlement (CEE) N°816/70 du Conseil du 28 avril 1970 portant dispositions complémentaires en matière d'organisation commune du marché viti-vinicole. *Journal officiel des Communautés européennes*, N°L.99/1-19 du 5 mai 1970.

Règlement (CEE) N°817/70 du Conseil du 28 avril 1970 établissant des dispositions particulières relatives aux vins de qualité produits dans des régions déterminées. *Journal officiel des Communautés européennes*, N°L.99/20-25 du 5 mai 1970.

Règlement (CEE) N°1678/77 du Conseil du 19 juillet 1977 complétant le règlement (CEE) n°816/70 par l'introduction de nouvelles dispositions relatives aux pratiques et traitements œnologiques. *Journal officiel des Communautés européennes*, N°L.187/10-14 du 27 juillet 1977.

Règlement (CEE) N°337/79 du Conseil du 5 février 1979 portant organisation commune du marché viti-vinicole. *Journal officiel des Communautés européennes*, N°L.54/1 du 5 mars 1979.

Règlement (CEE) N°3577/81 du Conseil du 3 décembre 1981 modifiant le règlement (CEE) n°337/79 portant organisation commune du marché viti-vinicole. *Journal officiel des Communautés européennes*, N°L.359/1-5 du 15 décembre 1981.

Règlement (CEE) N°3307/85 du Conseil du 18 novembre 1985 modifiant le règlement (CEE) n°337/79 portant organisation commune du marché viti-vinicole. *Journal officiel des Communautés européennes*, N°L.320/1-6 du 29 novembre 1985.

Règlement (CEE) N°822/87 du Conseil du 16 mars 1987 portant organisation commune du marché viti-vinicole. *Journal officiel des Communautés européennes*, N°L.84/1-58 du 27 mars 1987. Rectificatif *Journal officiel des Communautés européennes*, N°L.284/65-66 du 19 octobre 1988.

Règlement (CEE) N°2253/88 du Conseil du 19 juillet 1988 modifiant le règlement (CEE) n°822/87 portant organisation commune du marché viti-vinicole. *Journal officiel des Communautés européennes*, N°L.198/35-39 du 26 juillet 1988.

Rectificatif du règlement (CEE) N°822/87 du Conseil du 16 mars 1987 portant organisation commune du marché viti-vinicole. *Journal officiel des Communautés européennes*, N°L.284/65-66 du 19 octobre 1988.

Règlement (CE) N°1592/96 du Conseil du 30 juillet 1996 modifiant le règlement (CEE) n°822/87 portant organisation commune du marché viti-vinicole. *Journal officiel des Communautés européennes*, N°L.206/31-33 du 16 août 1996.

Règlement (CE) N°1493/1999 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché viti-vinicole. *Journal officiel des Communautés européennes*, L.179/1-84 du 14 juillet 1999.

Règlement (CE) N°2165/2005 du Conseil du 20 décembre 2005 modifiant le règlement (CE) n°1493/1999

portant organisation commune du marché vitivinicole. *Journal officiel de l'Union européenne*, L.345/1-4 du 28 décembre 2005.

Règlement (CE) N°606/2009 de la Commission du 10 juillet 2009 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. *Journal officiel de l'Union européenne*, L.193/1-59 du 24 juillet 2009.

Règlement (UE) N°53/2011 de la Commission du 21 janvier 2011 modifiant le règlement (CE) n°606/2009 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. *Journal officiel de l'Union européenne*, L.19/1-6 du 22 janvier 2011.

Règlement (UE) N°315/2012 de la Commission du 12 avril 2012 modifiant le règlement (CE) n°606/2009 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. *Journal officiel de l'Union européenne*, L.103/38-41 du 13 avril 2012.

Règlement (UE) N°144/2013 de la Commission du 19 février 2013 modifiant le règlement (CE) n°606/2009 en ce qui concerne certaines pratiques œnologiques et les restrictions qui s'y appliquent, ainsi que le règlement (CE) n°436/2009 en ce qui concerne l'inscription de ces pratiques dans les documents accompagnant le transport des produits vitivinicoles et les registres à tenir dans le secteur vitivinicole. *Journal officiel de l'Union européenne*, L.47/56-62 du 20 février 2013.

Règlement (UE) N°1251/2013 de la Commission du 3 décembre 2013 modifiant le règlement (CE) n°606/2009 en ce qui concerne certaines pratiques œnologiques et le règlement (CE) n°436/2009 en ce qui concerne l'inscription de ces pratiques dans les registres du secteur vitivinicole. *Journal officiel de l'Union européenne*, L.323/28-30 du 4 décembre 2013.

Règlement (UE) N°2015/1576 de la Commission du 6 juillet 2015 modifiant le règlement (CE) n°606/2009 en ce qui concerne certaines pratiques œnologiques et le règlement (CE) n°436/2009 en ce qui concerne l'inscription de ces pratiques dans les registres du secteur vitivinicole. *Journal officiel de l'Union européenne*, L.246/1-4 du 6 juillet 2015.

Règlement (UE) N°2016/765 de la Commission du 11 mars 2016 modifiant le règlement (CE) n°606/2009 en ce qui concerne certaines pratiques œnologiques. *Journal officiel de l'Union européenne*, L.127/1-3 du 18 mai 2016.

Règlement (UE) N°2017/1961 de la Commission du 2 août 2017 modifiant le règlement (CE) n°606/2009 en ce qui concerne certaines pratiques œnologiques. *Journal officiel de l'Union européenne*, L.279/25-27 du 28 octobre 2017.

Règlement (UE) N°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. *Journal officiel de l'Union européenne*, L.149/1-52 du 7 juin 2019.

Règlement délégué (UE) N°2022/68 de la Commission du 27 octobre 2021 modifiant le règlement délégué (UE) n°2019/934 complétant le règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les pratiques œnologiques autorisées. *Journal officiel de l'Union européenne*, L.12/1-29 du 19 janvier 2022.

Les textes réglementaires sont disponibles sur le site internet des Journaux officiels de la République Française (<https://www.legifrance.gouv.fr/>) et celui des Journaux officiels de l'Union Européenne (<https://eur-lex.europa.eu/homepage.html>).

Références bibliographiques

1. R. Dion, *Histoire de la vigne et du vin in France des origines au XIXe siècle*, (Flammarion, Paris, 1959)
2. L. Sittler, *La viticulture et le vin de Colmar à travers les siècles* (Editions Alsatia, Colmar, 1956), pp. 165
3. J. Sagnes, La fraude à la charnière de deux siècles (XIXe et XXe) dans le Midi viticole. 2007. Retrieved from http://www.urbi-beziers.fr/articles/fraude_charniere.pdf
4. A. Stanziani, La falsification du vin en France, 1880-1905: un cas de fraude agro-alimentaire. *Revue d'histoire moderne contemporaine*, 154-186 (2003)
5. O. Serra, Le législateur et le marché vinicole sous la Troisième République (en 3 parties). *Revue des oenologues*, 65-66, 67-69, 61-63 (2014)
6. L. Vallat, H. Vallat, *Le régime des boissons et la loi du 20 décembre 1900*, (Les publications du Journal L'Eclair, Montpellier, 1901), pp. 215
7. G. Le Poittevin, *Traité pratique des fraudes et falsifications* (Administration du Journal des Commissaires de Police, Paris, 1911), pp. 402
8. A. Chatelet, in *WAC 2014*. (IUVV, Beaune, 2014), pp. 53-55
9. G. Schruft, 100 Jahre Naturweinerzeuger und Prädikatsweingüter (VDP) in Baden 1907-2007 *Schriften zur Weingeschichte*, 3-47 (2008)
10. E. Roux, Circulaire du Ministère de l'Agriculture, à Messieurs les Directeurs des Laboratoires agréés, sur les pratiques licites en œnologie du 26 janvier 1910. *Bull. International de la Répression des Fraudes* **3**, 34 (1910)
11. A. Chatelet, in *Euroviti SIVAL*. (Angers, 2002), 17 janvier 2002, pp. 1-8
12. P. Sudraud, Réglementation communautaire des pratiques et traitements œnologiques. *OENO One* **12**, 121-140 (1978)
13. P. Sudraud, Les nouvelles pratiques œnologiques. *Revue des oenologues*, 23-25 (1987)
14. S. Brun, A propos du règlement communautaire sur les pratiques et traitements œnologiques. *Revue des oenologues*, 7-19 (1987)
15. B. Lefèvre, Les pratiques œnologiques dans la réforme de l'organisation commune du marché vitivinicole. Plus clair et plus simple. *Revue des oenologues*, 57-59 (2009)
16. T. G. Azcárate, M. Thizon, La réforme de l'organisation commune de marché du vin. *Revue du Marché commun et de l'Union européenne*, 320 (2008)
17. P. Aigrain, H. Hannin, in *Bacchus 2008 : enjeux, stratégies et pratiques dans la filière vitivinicole*. (Dunod, Paris, 2007), pp. 39-65
18. R. Tinlot, La mondialisation a-t-elle mis fin à la déontologie spécifique du vin ? *Revue des oenologues*, 7-9 (2015)
19. P. Martin, OCM Vin : Le vin restera-t-il un produit agricole ? *Revue des oenologues* **5** (1999)
20. A. Roger, Constructions savantes et légitimation des politiques européennes. *Revue française de science politique* **60**, 1091-1113 (2010)
21. M. Fischer-Boel, Vers un secteur vitivinicole européen durable. *Communication de la Commission au Conseil et au Parlement Européen*. 2006. Retrieved from <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=celex%3A52006DC0319>
22. G. Teil, Le bio s'use-t-il? Analyse du débat autour de la conventionalisation du label bio. *Économie rurale. Agricultures, alimentations, territoires*, 102-118 (2012)
23. A. Moutat, Créativité et rhétorique des discours promotionnels sur les vins naturels. *Recherches en communication* **48**, 69-91 (2019)