

Juin 2023

stockage, assemblage, substitution de vins non conformes ou impropres à la consommation

Pratiques à risques et à fortes conséquences

La DREETS se propose de rappeler ici qu'il est interdit de conserver en stock, sans motif légitime, un vin qui n'est pas sain, loyal et marchand et qu'il faut veiller à éviter tout as-

semblage et toute substitution même accidentelle avec un volume de vin équivalent.



LA QUESTION : QU'ENTEND-ON PAR VINS « PIQUÉS » ?

L'article 3 et l'annexe I, partie C du règlement délégué (UE) n° 934/2013 fixent les limites pour la teneur en acidité volatile des vins ("vins piqués"/ odeur de vinaigre).

Ces limites sont fixées au stade de la production et à tous les stades de la commercialisation :

- pour les vins blancs et roses à 18 milliéquivalents par litre (még/l). Cette teneur peut également être exprimée dans d'autres unités¹ : 0,88 g/l d'acide sulfurique, 1,35 g/l d'acide tartrique ou encore 1,08 g/l acide acétique ;

- pour les vins rouges à 20 még/l soit 0,98 g/l d'acide sulfurique, 1,5 g/l d'acide tartrique ou 1,2 g/l acide acétique.

Au-delà de ces teneurs, ces vins sont "piqués" et présentent également des défauts organoleptiques majeurs.

En application des dispositions de l'article 10 du règlement délégué (UE) n° 934/2013, les vins dont la teneur en acidité volatile est supérieure à ces valeurs, ne peuvent être destinés qu'à un usage industriel.

LE PRINCIPE FONDAMENTAL DE NON CONSERVATION DE VINS PIQUÉS OU CORROMPUS

L'interdiction de conserver du vin en stock lorsque celui-ci n'est pas sain, loyal et marchand

L'article L. 413-2 du code de la consommation interdit de « détenir, sans motif légitime, dans tous les lieux de fabrication, de production, de conditionnement, de stockage, de dépôt ou de vente, dans les véhicules utilisés pour le transport des marchandises [...] des boissons dont le détenteur sait qu'ils sont **falsifiés, corrompus ou toxiques** [...] ».

Les notions de falsification et de toxicité sont explicites : des vins contrefaits ou nuisibles à la santé humaine ne peuvent être conservés dans un chai.

Concernant les vins « corrompu », il peut être déduit d'une lecture a contrario de l'article L. 451-2 du code

de la consommation que bien que non nécessairement nuisibles à la santé humaine, le terme « corrompu » renvoie indubitablement à des **vins altérés**, c'est-à-dire à des vins qui se sont détériorés.

Plus spécifiquement, l'article 1er du décret du 19 août 1921 dispose par ailleurs que « ne peuvent être considérés comme vin propre à la consommation et ne peuvent circuler qu'à destination de la vinaigrerie ou de la distillerie les vins atteints de maladies, avec ou sans acescence, les vins présentant un goût phéniqué, de moisi, de pourri ou tout autre mauvais goût manifeste ».

¹L'acidité (dont l'acidité volatile) peut être exprimée en milliéquivalent par litre (még/l) ou selon différentes quantités équivalentes d'un acide couramment utilisé : acide sulfurique (H₂SO₄) qui est le plus employé pour exprimer les acidités pour les vins dans le Sud-Ouest ; acide acétique (acide principalement responsable de l'acidité volatile) ou acide tartrique (acide couramment employé pour acidifier les vins).



LA JURISPRUDENCE

La Cour d'appel d'Agen, dans son arrêt du 18 juin 2020, a condamné la cave coopérative X pour détention de 2 094 hl de vins AOP corrompus par piqûre acétique, ainsi qualifiés par la DREETS Nouvelle-Aquitaine.

Dans son arrêt du 15 novembre 2022, le tribunal judiciaire de Libourne a condamné la SCA Y pour tromperie et tentative de tromperie concernant la com

mercialisation en vin AOP de vin « piqué, corrompu, ayant fait l'objet de falsifications, mélanges illicites, mouillages et substitutions ».

Des volumes piqués d'anciens millésimes étaient en partie assemblés avec des lots sains pour respecter la teneur maximale en acide volatile.



Les PRODUITS À HAUT RISQUE

Les sanctions (prévues à l'article L. 451-3 du code de la Consommation) :

La violation des interdictions prévues à l'article L. 413-2 est punie d'une peine d'emprisonnement d'un an et d'une amende de 150 000 euros.

LE PRINCIPE DE NON SUBSTITUTION

Conservation de volumes de vin non conformes ou impropres à la consommation - motif légitime - pas de substitution par un autre produit lors de l'envoi aux usages industriels

L'article L. 413-2 du code de la consommation précité autorise la détention de boissons dont le détenteur sait qu'elles sont falsifiées, corrompues ou toxiques **uniquement si ce dernier peut se baser sur un « motif légitime »**.

La justice a confirmé à plusieurs reprises l'obligation de destruction des volumes altérés et la présomption d'absence de motif légitime à la détention de vins piqués.

A titre d'exemple, un jugement de la cour d'appel d'Aix-en-Provence du 4 octobre 2001 avait confirmé l'infraction consistant à détenir des vins piqués, non identifiés, sans qu'aucune précaution n'ait été prise pour les distinguer ou sans preuve de contact pris pour leur élimination.

NON SUBSTITUTION - EXEMPLE DU VSI

Vin non conforme ou impropre à la consommation : pas de substitution possible avec le VSI

Le VSI (Volume Substituable Individuel) est un dispositif permettant, les bonnes années de production, de produire du vin AOC au-delà du rendement annuel autorisé, sous réserve de détruire un volume équivalent déjà en stock. Ce dispositif permet ainsi aux opérateurs de remplacer du vin de millésimes antérieurs par du vin jeune.

L'article D. 645-15 du code rural et de la pêche maritime (CRPM) prévoit qu'un opérateur puisse revendiquer le droit à l'appellation d'origine contrôlée pour un volume substituable individuel autorisé en application du II de l'article D. 645-7 « **sous réserve que soit détruit par envoi aux usages industriels un volume de vin équivalent de la même appellation et de la même couleur de millésimes antérieurs** ».

Ce « volume de vin équivalent » désigne nécessairement un vin pouvant être commercialisé dans l'AOC concerné.

Un vin non conforme au cahier des charges de l'AOC considérée, ou impropre à la consommation humaine², ne peut donc pas être conservé dans les chais d'un opérateur, et ne peut ainsi pas faire l'objet d'une substitution avec un volume de vin équivalent dans le cadre du VSI.

Que l'altération soit connue ou non du producteur, ce vin altéré ne répond plus aux critères prévues par le cahier des charges de l'appellation considérée.

Il ne peut dès lors plus être considéré comme un « vin équivalent de la même appellation » rendant par là même impossible la substitution.

A contrario, un opérateur peut conserver dans son chai, en vue de le substituer par un VSI, un vin AOC d'un ou de plusieurs millésimes antérieurs s'il est jugé de moindre qualité ou s'il est difficile à écouler (exemples : millésime peu recherché, millésime trop ancien pour un vin en principe consommé dans sa jeunesse...).

²Une « non-conformité » est mentionnée lorsqu'un paramètre du produit analysé dépasse une valeur maximale (au regard de la définition du vin, au regard des paramètres figurant dans un cahier des charges d'AOC), ou lorsqu'un mauvais goût est détecté lors de l'analyse sensorielle / organoleptique. Un vin est déclaré « impropre à la consommation » lorsque le produit analysé dépasse de deux fois la valeur maximale.



VIGILANCE DISTILLATION DE CRISE

Pour les mêmes motifs, la substitution de vins piqués ou corrompus, dès lors non conformes au cahier des charges de leurs AOC, avec du vin destiné à la distillation lors de la mise en œuvre d'une campagne de distillation est proscrite.



RAPPEL DES RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES

- **Articles D. 645-7 et Article D. 645-15** du code rural et de la pêche maritime (CRPM) : constitution de VSI ;
- **Décret du 19 août 1921** portant application de l'article L. 412-1 du code de la consommation en ce qui concerne les vins, les vins mousseux et les eaux-de-vie ;
- **Article L. 413-2 du code de la consommation** (Section 1, Chapitre III, Titre Ier, Livre IV : Falsifications) ;
- **Règlement délégué (UE) n° 934/2013** complétant le règlement (UE) no 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.

Responsable éditorial : Jean-Guillaume Bretenoux
Directeur régional

Coordination éditoriale : Jean-Luc Holubeik
Chef du Pôle C

Rédaction : Nicolas Bordenave
Directeur départemental
CCRF, Chef du Service Vins,
Signes de Qualité
Pôle C

Maquettage : Corinne Urban
Service Communication Dreets Nouvelle-Aquitaine

Dreets Nouvelle-Aquitaine
Pôle C
Immeuble Le Pôle
11 avenue Pierre Mendès France
33700 Mérignac
☎ 05 55 12 20 47
dreets-na.polec@dreets.gouv.fr