



Mentions **obligatoires**, **facultatives** et **interdites** sur les emballages et étiquettes des vins belges

		Vins tranquille		Vins mousseux		remarques
		sans AOP IGP	avec AOP IGP *	sans AOP	avec AOP *	
1	Origine	Obligatoire	Obligatoire	Obligatoire	Obligatoire	Produit en Belgique ou formule équivalente
2	Catégorie du produit	Obligatoire	Facultatif	Obligatoire	Facultatif	"vins" ou "vins mousseux" etc ou combinaison avec 1 : "vin belge"
3	Nature de l'AOP ou IGP	pas d'application	Obligatoire	pas d'application	Obligatoire	"Appellation d'origine protégée" ou "Indication géographique protégée"
4	Nom de l'AOP ou IGP	pas d'application	Obligatoire	pas d'application	Obligatoire	Côtes de Sambre et Meuse, Crémant de Wallonie, Vin de Pays des jardins de Wallonie, Vin mousseux de qualité de Wallonie
5	Symbole communautaire AOP IGP	pas d'application	Facultatif	pas d'application	Facultatif	 
6	Nom de ou référence à une plus petite unité géographique	Interdit	Facultatif	Interdit	Facultatif	
7	Taux d'alcool	Obligatoire	Obligatoire	Obligatoire	Obligatoire	exprimé en % vol et en unité ou demi unité; écart par rapport au pourcentage réel 0,5% (0,8 % pour les vins mousseux, vin de liqueur, vin d'appellation avec au moins 3 ans de vieillissement en bouteille)
8	Unité de mesure	Obligatoire	Obligatoire	Obligatoire	Obligatoire	en cl, ml ou l
9	Nom et adresse de l'embouteilleur	Obligatoire	Obligatoire	Facultatif	Facultatif	adresse = commune + Pays précédé de "embouteillé par" (ou "pour" en cas de sous-traitant ou équivalent)
10	Nom et adresse du producteur (ou vendeur)	Facultatif	Facultatif	Obligatoire	Obligatoire	adresse = commune + Pays précédé de "produit par" (ou "pour" en cas de sous-traitant ou équivalent)
11	"contient des sulfites " ou autres allergènes	Obligatoire	Obligatoire	Obligatoire	Obligatoire	dans la langue de la région où le produit est vendu
12	Pictogramme allergène	Facultatif	Facultatif	Facultatif	Facultatif	en complément des mentions écrites obligatoires <div style="text-align: center;">     </div>
13	Numéro de lot	Obligatoire	Obligatoire	Obligatoire	Obligatoire	sous la forme d'un numéro précédé de la lettre 'L'
14	Teneur en sucre	Facultatif	Obligatoire	Obligatoire	Obligatoire	écart maximal de la teneur réelle : 3 g/l . Voir remarque ci-dessous

15	Taille de caractère	La hauteur des lettres pour les mentions obligatoires est de 1,2 mm sauf pour l'unité de mesure : bouteille de 75 cl : min 4 mm
16	Champ visuel	Tous les mentions obligatoires doivent figurer dans le même champ visuel (sauf le numéro de lot et la mention des allergènes)
17	Distinction texte	les indications obligatoires se distinguent clairement des textes ou illustrations voisines
18	Langue	Respecter la législation linguistique : une ou plusieurs langues officielles de l'UE. "contient des sulfites" et allergènes dans la langue de la région où le produit est mis en vente
19	"Désalcoolisé"	Si désalcoolisé et % vol = max 0,5
20	"Partiellement désalcoolisé"	Si désalcoolisé et % vol > 0,5
21	Date de durabilité minimale	Si désalcoolisé et % vol est < 10
22	Variétés	Noms de variétés à raisin de cuve réservés pour des pays déterminés (par exemple : Frùburgunder, Blaufrànkisch, Barbera, Nebbiolo)
23	Bouchon	Le dispositif de fermeture des vins mousseux doit être un bouchon champignon
24	Utilisation de certains termes facultatifs	<p>a) millésime (=année de récolte) min 85 % de l'année considérée</p> <p>b) un seul cépage mentionné : min 85 %, si plusieurs cépages : mentionner tous les cépages par ordre décroissant</p> <p>c) « élevé en fût de chêne » : fût, pas de copeaux</p> <p>d) « fermentation en bouteille » min 90 jours sur lie, production de min 9 mois, 2ème fermentation en bouteille, séparé des lies par filtration ou dégorgement</p> <p>e) « méthode traditionnelle » : min 9 mois sur lie, 2ème fermentation en bouteille, séparé des lies par dégorgement</p> <p>f) « Crémant », vin sous appellation, vendange manuelle, max 100 l de moût pour 150 kg de raisins, max 150 mg/l SO₂, teneur en sucre < à 50 g/l, application de la méthode traditionnelle</p>
25	Importation	Importation d'un pays tiers (hors UE) : le nom et l'adresse de l'importateur (européen) doit être mentionné, précédés par « importé par ou « importateur »
26	Déclaration nutritionnelle	La quantité de matières grasses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel éventuellement sous forme électronique (code QR) sans autres informations destinées à la vente ou à la commercialisation et aucune donnée d'utilisateur n'est collectée ni ne fait l'objet d'un suivi
27	Déclaration nutritionnelle : énergie	pour 100 ml en kJ/kcal
28	Liste d'ingrédients	ingrédients par ordre décroissants et allergènes en gras. Les ingrédients peuvent être repris sous un code QR, les allergènes doivent être repris sur l'étiquette-même

teneur en sucre des vins tranquilles : conformément aux cahier des charges *		teneur en sucre des vins mousseux : mentions les plus courantes	
sec	entre 4 et 9 g/l	brut nature	< 3 g/l et sans dosage
demi-sec	entre 12 et 18 g/l	extra brut	entre 0 et 6 g/l
moelleux	> 18 g/l < 45 g/l	brut	< 12 g/l
doux	> 45 g/l	extra sec	entre 12 et 17 g/l
		sec	entre 17 et 32 g/l
		demi-sec	entre 32 et 50 g/l
		doux	> 50 g/l

*Veuillez vous référer aux cahiers des charges des AOP et IGP , ceux-ci peuvent contenir d'autres mentions obligatoires , facultatives ou interdites.