



HAL
open science

Aliments liquides et alcooliques vus (bus) par le juriste : exemple des vins et spiritueux

Gabrielle Rochdi, Denis Rochard

► To cite this version:

Gabrielle Rochdi, Denis Rochard. Aliments liquides et alcooliques vus (bus) par le juriste : exemple des vins et spiritueux. *Liber amicorum : mélanges en l'honneur de François Collart Dutilleul*, Dalloz, p. 669-684, 2017, 978-2-247-17057-9. hal-02455285

HAL Id: hal-02455285

<https://hal.science/hal-02455285>

Submitted on 25 Jan 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Aliments liquides et alcooliques ~~bus~~ vus par le juriste : l'exemple des vins et spiritueux

Gabrielle ROCHDI – Denis ROCHARD

Maîtres de conférences HDR à la Faculté de Droit et des Sciences Sociales
Centre de recherche sur les territoires et l'environnement (EA 4237) - Fédération Territoire
Université de Poitiers.

Même si la tendance est au cocktail, le droit nous enseigne de faire attention aux mélanges. Le fait est que, malgré leurs nombreuses similitudes, au regard de leur qualification juridique, le vin et les boissons spiritueuses sont deux produits différents.

Dans leur approche, on peut pourtant les confondre à bien des égards.

Les uns et les autres sont perçus comme des produits ancrés culturellement auxquels on prête une valeur hédonique de convivialité, de perception sensorielle et de partage. Le Code rural et de la pêche maritime reconnaît qu'ils « *font partie du patrimoine culturel, gastronomique et paysager protégé de la France* », ce, au même titre que les bières issues de traditions locales et les cidres et poirés.

Au-delà ce sont des produits auxquels l'inconscient collectif et la médecine ont de longue date reconnu les vertus : les spiritueux, ou littéralement, les « *produits de l'esprit* » qu'on désignait comme « *eaux-de-vie* » étaient délivrés par le passé par les officines. Le vin était promu pour ses qualités énergétiques pour favoriser la croissance des jeunes enfants ou encore pour les travailleurs de force. C'est aussi l'usage qui était réservé à l'eau-de-vie dans les régions du nord de la France qui ne possèdent pas de vigne¹. Les uns comme les autres faisaient partie de la ration de base du soldat.

Leur importance pour l'économie nationale s'avère aujourd'hui déterminante. Ils structurent les territoires et accompagnent le développement du commerce. Classés à la seconde place de la balance commerciale française, le secteur des vins et des spiritueux reste un fleuron de notre économie nationale².

On peut encore associer les vins et les spiritueux au regard de la grande diversité qui les caractérise. Le règlement (UE) n°1308/2013 énumère quant à lui pas moins de 17 catégories de produits de la vigne³, sachant qu'il faut y ajouter ceux qui font l'objet d'une réglementation européenne spécifique comme les vins doux naturels et les vermouths⁴.

¹ En patois du nord, bistouille ou "bistouille" ou café du matin agrémenté de genièvre que l'on prenait avant d'aller travailler dans la mine ou à l'usine.

² Vins et spiritueux représentent 83 % de l'excédent agroalimentaire, soit depuis 10 ans en moyenne l'équivalent de 130 rafales vendus à l'exportation : <http://www.fevs.com/fr/#/Accueil>

³ Règl. n° 1308/2013, annexe VII, partie II - Sont des produits de la vigne : le vin, le vin nouveau encore en fermentation, le vin de liqueur, le vin mousseux, le vin mousseux de qualité, le vin mousseux de qualité de type aromatique, le vin mousseux gazéifié, le vin pétillant, le vin pétillant gazéifié, le moût de raisin, le moût de raisin partiellement fermenté, le moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés, le moût de

On peut aussi appréhender une multitude de variétés de vins suivant que l'on s'attache au terroir, au cépage, au mode de vinification, d'élevage ou de vieillissement⁵.

Selon la couleur de la robe, on identifie les rouges, les blancs et les rosés. Selon la teneur en sucre naturel, on oppose les vins secs aux vins doux. On sépare encore les vins tranquilles des vins effervescents, de même qu'il faut distinguer les vins perlants, les vins pétillants et les vins mousseux tels que le champagne et les crémants.

Du vin de presse, au vin de goutte, au vin gris, au vin jaune, au vin de paille, au vin de montagne, en passant par le vin aromatisé, le vin monocépage, le vin sans alcool, le vin de marque, le vin de glace, le vin biologique et le vin naturel, ou encore le vin de chaudière, le juriste a donc bien du mal à s'y retrouver.

La même diversité vaut également pour les boissons spiritueuses dont le règlement (CE) n°110/2008 répertorie pas moins de 46 catégories parmi lesquels rhum, vodka, téquila, whiskies, liqueurs et anisés et diverses eaux de vie⁶.

Au regard de leurs qualités organoleptiques on trouve encore des points de similitude quant à l'identification du lien au terroir : vins sans indication géographique (ex-Vins de Table), vins avec indication géographique protégée (ex-Vins de Pays) ou encore vin à appellations d'origine protégée⁷. Pour les boissons spiritueuses, le rapport au terroir compose davantage avec la norme internationale pour la reconnaissance de produits sous indication géographique⁸.

Un autre élément de ressemblance est aussi à faire eu égard au lien à la gastronomie.

Concernant le vin l'association vin et cuisine se pratique depuis l'Antiquité. Celle-ci donne lieu à toute une palette de recettes : gelées et confits, sauces, soupes, alliance vin-viande, vin-gibiers, vins poissons, vin-fromage ou vin-dessert.

Pour les spiritueux, le mariage est en plein essor. Phénomène de mode importé d'outre atlantique, il donne lieu à d'audacieuses combinaisons de saveurs en food-pairing⁹ et en cocktails-tendance sous l'inspiration des plus grands chefs étoilés et des mixologistes.

L'assimilation des deux produits est encore à faire au regard des activités périphériques : oenotourisme pour le vin et spiritourisme pour les spiritueux, destinés dans les deux cas à promouvoir un tourisme visant la découverte de sites de production et de savoir-faire reconnus au titre du patrimoine local.

raisin concentré, le moût de raisin concentré rectifié, le vin de raisin passerillés, le vin de raisins surmûris, le vinaigre de vin.

⁴ Règl. CEE n°1601/91, Cons., 10 juin 1991, établissant les règles générales relatives à la définition, à la désignation et à la présentation des vins aromatisés, des boissons aromatisées à base de vin et des cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles, JOCE L 149, 14.06.1991.

⁵ Gautier Jean François, La définition juridique du vin et des différents types de vins : RD rur 1995 n° 237, p. 489-495.

⁶ Règl. (CE) n°110/2008, PE-Cons., 15 janvier 2008 concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses et abrogeant le règlement (CEE) n°1576/89 du Conseil : JOUE L 39 du 13.02.2008.

⁷ Article 92 et suivant du Règl.(UE) PE-Cons., n°1308/2013 du 17 décembre 2013 portant organisation commune de marché des produits agricoles : JOUE L 347, 20.12.2013.

⁸ Article 15 du règl. (CE) n° 110/2008, préc.

⁹ <https://www.foodpairing.com/fr/home>

Au-delà, la distinction entre les deux nectars est rendue d'autant subtile que l'histoire est venue lier leur développement. L'expansion du vignoble français s'est trouvée stimulée au XVIème siècle par les importateurs Hollandais qui ont compris tout l'intérêt de transporter des vins blancs distillés en « brandevijns ». A la faveur des échanges en Europe, le lien entre vin et spiritueux s'est alors imposé comme une évidence pour le développement de certaines filières de spiritueux, comme celle du Cognac ou de l'Armagnac.

Partant, et avec toute la sobriété qui s'impose à lui, le juriste prendra soin de décrypter l'appareil juridique qui s'applique aux vins et aux spiritueux tant du point de vue de leur qualification juridique(I) que de la protection de leur origine géographique (II). Autant d'enseignements qui lui rendront la dégustation meilleure.

Partie I – Les vins et les spiritueux qualifiés par le droit

Si le vin et les spiritueux sont a priori assimilables par leur nature juridique, le droit les distingue pourtant quant à la qualification qu'il leur donne.

A-Des produits a priori assimilables au regard de leur nature juridique

En droit, les vins et spiritueux sont reconnus comme des aliments liquides à teneur alcoolique.

1-Des produits assimilables en tant qu'aliments

Suivant l'alinéa premier de l'article 2 du règlement n° 178/2002, le vin et les boissons spiritueuses répondent à la définition de l'aliment. Il y est posé que «*par denrée alimentaire, on entend toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain*»¹⁰.

L'un des aspects qui prête à interprétation est celui qui admet que l'aliment doit faire l'objet d'une «*ingestion raisonnable ou susceptible de l'être*».

S'agissant de boissons alcooliques, ce caractère «*raisonnable*» se comprend d'une consommation qui ne tende pas à l'excès au point de présenter des risques pour la santé et la sécurité.

Le caractère «*raisonnable*» de cette ingestion interpelle surtout quant à la destination nutritive de l'aliment puisqu'au regard de l'apport nutritionnel l'assimilation des boissons alcooliques en tant qu'aliment reste discutable.

Le très célèbre Hippocrate nous enseigne quant à lui que «*L'aliment n'est pas aliment s'il ne peut nourrir*».

C'est d'ailleurs ce que confirme en droit français l'article R.112-1 du Code de la consommation, lequel se base uniquement sur cet apport nutritionnel pour définir la denrée alimentaire comme «*toute denrée, produit ou boisson destiné à l'alimentation de l'homme*».

Le droit international ne nous éclaire malheureusement pas davantage quant à la fonction nutritive de la boisson alcoolique. Pour autant, en intégrant les boissons parmi les aliments, le *Codex alimentarius*, confirme la qualité d'aliment à l'eau, le lait et a fortiori pour le vin et les spiritueux¹¹.

¹⁰ Règl. (UE) PE-Cons., n° 178/2002, du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, JOUE L31 du 01.02.2002.

¹¹ Codex Alimentarius 27 : L'aliment est «*toute substance traitée, partiellement traitée ou brute, destinée à la consommation humaine, (qui) englobe les boissons, le chewing-gum et toutes substances utilisées dans la*

2- Des produits assimilables en tant que boissons alcooliques

Autrement dit, les vins et spiritueux restent discutables en leur qualité d'aliments. Outre que leur fonction nutritive est souvent largement compensée par les qualités organoleptiques particulières qu'ils prêtent d'ailleurs souvent à d'autres aliments, la difficulté d'appréhender les vins et spiritueux en tant qu'aliment se pose surtout au regard de leur contenance alcoolique.

Qualifiés de boisson « alcoolisée » ou de boisson « alcoolique », le vin et les spiritueux ont en effet la particularité d'être constitués d'alcool éthylique¹².

C'est d'ailleurs ce qui les fait souvent traiter au même titre que d'autres boissons fermentées telles que la bière¹³, les cidres et poirés¹⁴, l'hydromel¹⁵, les pétillants de raisin¹⁶ ou encore les boissons apéritives¹⁷.

Concernant le vin, sauf exception, son degré alcoolique ne doit pas être supérieur à 15 %¹⁸.

Pour les boissons spiritueuses, le degré d'alcool constitue un élément déterminant avec un degré minimum général fixé à 15% vol. et des minimas spécifiques pour certains produits : 40% vol pour le Cognac, le pastis ou le whisky, ou 37,5% vol pour le rhum, les eaux-de-vie de fruit, le gin, la vodka¹⁹.

En raison des dangers liés à l'alcoolémie, le droit français règlemente strictement les conditions de fabrication, de mise en vente et de consommation des boissons au-delà de 1,2 % d'alcool²⁰. Hormis des obligations particulières d'étiquetage, leur vente est notamment soumise à l'obtention d'une licence²¹.

Au-delà de la réglementation qui vise leur impact sanitaire, les vins et spiritueux sont aussi appréhendés quant à leur composition alcoolique par un régime fiscal qui leur est propre²².

fabrication, la préparation et le traitement des aliments, à l'exclusion des substances employées uniquement sous forme de médicament, de cosmétiques ou de tabac».

¹² Le terme « alcoolisé » s'emploie d'une boisson dont l'alcool provient d'un ajout extérieur, et celui d'« alcoolique » lorsque l'alcool est présent naturellement sans ajout extérieur.

¹³ La bière est définie comme « la boisson obtenue par fermentation alcoolique d'un moût préparé à partir du malt de céréales, de matières premières issues de céréales, de sucres alimentaires et de houblon, de substances conférant de l'amertume provenant du houblon et d'eau potable » : décret n° 92-307, 31.03.1992.

¹⁴ Le cidre est une boisson alcoolisée obtenue à partir de la fermentation du jus de pomme. La dénomination "poiré" est réservée à la boisson provenant de la fermentation de moûts de poire fraîche extraits avec ou sans addition d'eau : décret n° 53-978, 30.09.1953.

¹⁵ L'hydromel provient exclusivement de la fermentation d'une solution de miel dans l'eau potable : Décret du 2 mai 1911 : JORF du 7.05. 1911.

¹⁶ Le pétillant de raisin se définit comme le produit liquide élaboré exclusivement à partir de raisins frais ou de moûts de raisin qui présente un titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 1% et ne dépassant pas 3% et renferme de l'anhydride carbonique provenant, comme l'alcool, de la seule fermentation des produits mis en œuvre : Décret n°86-1016, 3.09.1986.

¹⁷ Règlement (CEE) n° 1601/91 du Conseil, du 10 juin 1991, établissant les règles générales relatives à la définition, à la désignation et à la présentation des vins aromatisés, des boissons aromatisées à base de vin et des cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles : JOCE L 149, 14. 06.1991.

¹⁸ Règl. (UE) 1308/2013, annexe VII, partie 2.

¹⁹ Règl. 110/2008 préc.

²⁰ Code général des impôts art. 401-I-b.

²¹ Code de la santé publique, article L 3321-1.

²² Sénat, rapport d'information n° 399 déposé le 26.02.2014, p. 93.

Les taux et structures du système d'accises applicables à l'alcool et aux boissons alcoolisées sont définis par deux directives européennes²³.

Sous réserve du respect de ces règles, les États membres disposent d'une marge d'appréciation pour adapter la taxation en fonction du contexte historique, culturel et économique de chaque produit. En France, les tarifs annuels de droits indirects révèlent une différence de traitement fiscal notable entre les vins et les spiritueux²⁴.

B- Des produits à distinguer quant à leur qualification juridique

Etrangement, et en dépit des points de ressemblance que le droit cultive, les vins et les spiritueux restent des produits qui se distinguent fondamentalement quant à leur qualification juridique.

1- Des produits qui se définissent différemment en droit

Juridiquement, le vin se définit dans la réglementation européenne comme *le produit obtenu exclusivement par la fermentation alcoolique, totale ou partielle, de raisins frais, foulés ou non, ou de moûts de raisins*²⁵.

Inspirée du code international des pratiques œnologiques de l'Organisation de la vigne et du vin (OIV), cette définition corrobore celle que la loi griffe est venue poser en France²⁶.

Destinée à mettre fin aux pratiques frauduleuses consécutives à la crise du phylloxéra, cette définition reste aujourd'hui encore partielle, ne donnant pas d'indications sur le titre alcoométrique, l'acidité ou encore sur les pratiques œnologiques autorisées.

De telles indications sont toutefois précisées au niveau de l'Union européenne par le règlement 1308/2013²⁷.

Selon le règlement 110/2008²⁸, les spiritueux sont quant à eux décrits comme des « *boissons alcooliques destinées à la consommation humaine, dotées de qualités organoleptiques particulières, ayant un titre alcoométrique volumique minimal de 15% et obtenues soit par distillation, macération ou infusion soit par mélange* »²⁹.

Peuvent donc être mis sur le marché des boissons spiritueuses, d'une part, les produits qui ne font pas l'objet de mention spécifique dès lors qu'ils sont conformes à ladite définition, d'autre part les produits relevant de l'une des 46 catégories de boissons spiritueuses spécifiquement désignées par le règlement quant à leur mode de fabrication ou leur composition³⁰. Pour ceux-là, la production doit être conforme aux règles fixées à l'annexe du règlement.

²³ Dir. (CE), Cons. n° 92/83/CEE et n° 92/84/CEE, 19.10.1992 : JOCE L 316, 31.10.1992.

²⁴ Pour 2016 : Arrêté du 18 décembre 2015 : JORF n°0298 du 24.12.2015.

²⁵ Règl. (UE) 1308, annexe VII partie II préc.

²⁶ Loi griffe du 14.08.1889.

²⁷ Règl. préc. annexe VII partie II.

²⁸ Règl. (CE) 110/2008 préc.

²⁹ Règlement (CE) 110/2008, art. 2 : les boissons spiritueuses sont produites directement :

- soit « *par distillation, en présence ou non d'arômes de produits fermentés naturellement* », et/ou « *par macération ou par un traitement similaire de matériels végétaux dans de l'alcool éthylique d'origine agricole et/ou des distillats d'origine agricole et/ou des boissons* », et/ou « *par addition d'arômes, de sucres ou édulcorants* » limitativement autorisés.
- Soit par « *mélange d'une boisson spiritueuse avec d'autres boissons spiritueuses* » et/ou de « *l'alcool éthylique d'origine agricole ou des distillats d'origine agricole* » et/ou d'autres « *boissons alcooliques* » et/ou d'« *autres boissons* ».

³⁰ Sont énoncés par le règlement (CE) 110/2008 : le rhum, le whisky ou whiskey, les boissons spiritueuses de céréales, l'eau-de-vie de vin, le brandy Weinbrand, l'eau-de-vie de marc de raisin ou marc, l'eau-de-vie de marc de fruit, l'eau-de-vie de raisin sec ou raisin brandy, l'eau-de-vie de fruit, l'eau-de-vie de cidre et de poiré, l'eau-

En termes de définition des produits, le droit n'assimile donc pas le vin et les spiritueux. Il en résulte une différence de qualification juridique bien discutable.

2- Une différence de qualification juridique contestable

Au regard de sa qualification juridique, le vin se distingue fondamentalement des spiritueux en ce sens que ce dernier est juridiquement consacré comme un produit agricole.

A la lecture de l'article 38 du TFUE, le vin se reconnaît comme un « *produit du sol* ». L'annexe I du même traité qui fournit la liste des produits agricoles cite en son chapitre 22 les « *vins de raisins frais, moûts de raisins frais mutés à l'alcool (y compris les mistelles)* ».

Le vin se trouve donc soumis aux dispositions de la Politique agricole commune (PAC). Une organisation commune de marché (OCM) spécifique lui a d'ailleurs longtemps été dédiée, ce jusqu'à l'adoption de l'OCM unique.

S'appliquent donc au vin pour la période en cours, des mesures qui relèvent du premier pilier de la PAC : au choix des Etats membres, cela peut être soit l'attribution d'un soutien direct au revenu des viticulteurs, soit des soutiens spécifiques dans le cadre d'enveloppes nationales affectées par l'OCM unique. Est également prévue, la réglementation du potentiel de production désormais sous forme d'autorisations de plantation. On trouve encore des mesures visant la commercialisation des produits : normes d'étiquetage, identification de la qualité des vins ou encore réglementation des échanges extra européens. Concernant les dotations du second pilier, ces dernières ne bénéficient qu'aux principaux producteurs de l'Union européenne.

Au contraire, étant exclues de la liste annexée au traité, les boissons spiritueuses ne sont pas juridiquement reconnues en tant que produits agricoles et donc non éligibles aux différents dispositifs de la PAC.

Dans l'affaire du 30 Janvier 1985, *BNIC c/ Guy Clair*, le juge européen a confirmé ce point s'agissant de l'eau-de-vie de Cognac qu'il qualifie alors de « *produit industriel* »³¹.

Il n'en reste pas moins que cette différence de traitement se révèle particulièrement subtile, résultant davantage d'une revendication catégorielle que d'une situation de fait.

Il s'avère en effet que certains produits transformés « *en rapport direct avec des produits résultant de l'exploitation du sol* » sont intégrés à la liste des produits agricoles alors qu'ils subissent un processus transformation largement aussi complexe que celui de la distillation. C'est le cas de l'extraction et du raffinage du sucre. Une simple comparaison des outils utilisés suffit à comprendre la disproportion des approches : savoir-faire artisanal suivant des méthodes ancestrales en distillerie et

de-vie de miel, l'eau-de vie de lie ou hefebrand, l'eau-de-vie de bière ou bierband, l'eau-de-vie de topinambour, la vodka, le geist, la gentiane, les boissons spiritueuses aromatisées aux baies de genévrier, le gin (distillé ou non), les boissons spiritueuses au carvi, le gin, les boissons spiritueuses au carvi, les boissons spiritueuses à l'anis (pastis, pastis de Marseille, anis, anis distillé), les boissons spiritueuses au goût amer ou bitter, la liqueur (de fruits ou de plantes), les crèmes, le Maraschino, le Nocino, la liqueur à base d'œufs ou d'avocat, le Mistrà, le Vaëkevã glögi, le Berenburg, et le nectar de miel ou d'hydromel.

³¹ Aff. 123/83, cons. 15.

microdistillerie pour les spiritueux et usines sucrières qui relèvent de l'industrie lourde pour leur mode opératoire³².

L'histoire raconte qu'au moment de définir la liste des produits agricoles au sens du droit communautaire, le Cognac comme les autres boissons spiritueuses n'aurait pas été traité en tant que produit agricole à la demande expresse des professionnels du secteur qui redoutaient que la PAC ne vienne les contraindre dans leur marge de manœuvre sur les marchés extérieurs³³.

Pour autant qu'elle vienne s'imposer au juriste, cette différence de qualification entre le vin et les boissons spiritueuses interroge encore du fait que ces dernières, par leur matière de base sont des produits d'origine agricole : vin, céréales, betterave, canne à sucre et autres fruits³⁴.

Au plus près de la confusion, le Cognac, Armagnac et autres brandies sont eux-mêmes issus de vin. Comme les autres boissons spiritueuses ils se retrouvent donc étroitement liés à la PAC s'agissant de leur matière de base.

Or, depuis la réforme de 1992, l'évolution de cette politique a eu pour effet de réduire les particularités de la viticulture dans l'OCM vitivinicole, de même que la normalisation de la PAC au sein de politiques européennes amène aussi à considérer les produits agricoles et donc le vin comme n'importe quel autre produit.

En conséquence, la distinction qu'applique encore aujourd'hui le droit entre le vin les spiritueux n'a semble-t-il plus lieu d'être maintenue.

C'est en ce sens qu'il faut comprendre le régime de protection de l'origine géographique qui définit leur rapport au terroir.

Partie II – Droit et protection de l'origine géographique des vins et spiritueux

Si les vins et spiritueux sont éventuellement discutés en leur qualité d'aliments, ils le sont moins s'agissant de la protection de leur origine géographique où ils apparaissent comme de véritables pionniers dans la mise en place d'outils juridiques, de signes distinctifs dédiés. L'objectif est alors de faire découvrir au lecteur que la boîte à outils est bien fournie.

En premier lieu, peuvent être mobilisées des techniques que l'on qualifiera de « généralistes », qui n'offrent qu'une protection indirecte.

Si la provenance géographique d'un produit, vin ou spiritueux, a été le critère déterminant de l'acte d'achat, il est certain que si celui-ci ne provient pas du lieu indiqué le consommateur a été abusé, victime d'une erreur sur ce qu'il considérait être une qualité substantielle du produit. Alors l'infraction pourrait tout à fait être sanctionnée en se fondant sur le droit de la consommation ou de la distribution. A ainsi été condamnée l'utilisation de la mention « Finest Old Blended Whisky » pour une boisson spiritueuse fabriquée en France³⁵ dont l'étiquetage (langue utilisée, code couleur, typographie) était de nature à faire croire à une origine britannique du produit³⁶.

³² Voir le site du Syndicat national des fabricants de sucre : <http://www.snfs.fr/site/index.php>

³³ Les spiritueux français vont développer des stratégies de marque.

³⁴ Article 3 règl. préc..

³⁵ Ce qui est parfaitement possible et légale au regard du règlement « spiritueux » n° 110/2008.

³⁶ Trib. Correct. Cherbourg, 25 mars 1993, PIBD 1993 n° 20, p. 52.

Peuvent également être évoqués les textes relatifs à la publicité mensongère et/ou trompeuse, pour condamner par exemple la vente d'un vin ou d'un spiritueux sous une appellation à laquelle il ne peut prétendre³⁷. A ainsi été condamné le restaurateur dont la carte mentionnait pour le vin vendu en pichet l'indication « vin de pays de l'Aude » alors que ce n'était qu'un vin de table provenant de différents pays de l'Union européenne³⁸.

Plus récemment, est venue s'ajouter une obligation positive de renseignements du consommateur, au service de divers objectifs : donner aux consommateurs des critères de choix, leur fournir une information loyale favorisant une concurrence équitable, protéger leur santé et avoir une bonne traçabilité des produits. Sont envisagées ici essentiellement les règles relatives à l'étiquetage des produits. Or les vins et spiritueux sont concernés à double titre par la réglementation puisque doivent apparaître dans leur étiquetage certaines mentions obligatoires³⁹, voire des mentions dites « facultatives » mais dont l'utilisation est strictement réglementée pour que le consommateur ne soit pas abusé⁴⁰.

Citons enfin l'action en concurrence déloyale, apparaissant souvent comme le « genre » de protection de l'origine géographique des vins ou spiritueux quand « l'espèce » que constitue l'action en contrefaçon (de marque, d'AO ou d'IG) ne peut être invoquée. Sa réussite suppose la réunion de trois éléments : une faute, un dommage et un lien de causalité les reliant. L'affaire dite de « l'Elderflower Champagne » (boisson gazeuse non alcoolisée à base de fleurs de Sureau, lancée en 1991 par un industriel britannique) en est la parfaite illustration. La Cour d'appel de Londres, dans un arrêt du 25 juin 1993, a condamné sur le fondement du passing off (équivalent de notre action en concurrence déloyale) l'utilisation de l'appellation « Champagne » aux motifs que : l'emploi d'une telle expression est susceptible de tromper le consommateur quant à la provenance véritable du produit ainsi désigné, que les maisons de Champagne subiraient un préjudice pouvant se traduire par une perte d'identité, une dilution ou une érosion du pouvoir attractif de l'AO et enfin, que les défenseurs ne pouvaient tirer profit d'une réputation construite par les champenois sur laquelle ils n'ont aucun droit.

Si les techniques généralistes présentées sont des instruments qui permettent la protection de l'origine géographique des vins ou spiritueux, elles présentent des insuffisances notables, tenant essentiellement au fait qu'elles visent à réprimer le non-respect d'un devoir et non l'atteinte portée au droit privatif sur l'indication géographique que nous allons maintenant présenter. Le terme « protection » peut s'envisager lui de deux manières, désignant à la fois le droit d'utiliser une indication géographique et le droit d'en empêcher l'usage. Nous limiterons ici notre réflexion au second objectif, à savoir empêcher l'usage d'une indication géographique par des personnes autres que les ayants droit naturels et/ou consacrés.

³⁷ C. cons. Art. L 122-2 et L 122-3 notamment.

³⁸ CA Aix-en-Provence, 12 janv. 2010, JurisData n° 2010-015795.

³⁹ Tout vin doit faire figurer dans son étiquetage 8 mentions obligatoires : dénomination de vente (de la catégorie comme exemple vin pétillant, ou remplacée une dénomination géographique de type AOP ou IGP), titre alcoométrique volume acquis, provenance (en complément ou non d'une indication protégée), volume nominal, nom de l'embouteilleur, numéro de lot, indication des allergènes et messages sanitaires. Les vins mousseux comportent une 9ème mention relative à la teneur en sucre (brut, sec, etc.).

⁴⁰ Les mentions non obligatoires mais réglementées : millésime et cépage (règle des 85 %), mentions relatives à certaines méthodes de production (élevé en fut...), type d'exploitation (Château, Domaine, Clos, Mas, etc.).

Si ensemble vins et spiritueux ont donné naissance à un instrument spécifique de protection de l'origine géographique sur le territoire français (A), leurs destinées se sont éloignées au plan européen (B), avant de se retrouver sur un même parcours juridique à l'international.

A. La naissance de l'AOC en droit français

L'importance des indications géographiques s'est manifestée dès la plus haute antiquité pour les produits agro-alimentaires, et notamment le vin. Pétrone, décrivant le festin de Trimalcion, vante le « vin de Falerne, estampillé Consulat d'Opinius vieux de 100 ans ». Dans le tombeau de Toutankhamon seront retrouvées des jarres de vin portant des étiquettes faisant mention de la provenance géographique, du millésime, du nom du maître de chais ou encore de mentions de spécificités ou qualités.

Mais la notoriété a souvent une contrepartie fâcheuse : elle suscite la convoitise et parfois la contrefaçon ! D'où une lutte entre ceux qui défendent jalousement une indication géographique sur laquelle ils estiment avoir un droit et ceux qui cherchent à s'en emparer pour profiter de la plus-value engendrée.

Au moyen âge, on verra bien apparaître quelques règles, sans unité, fixant privilèges et/ou interdiction. Pour illustration, citons l'ordonnance royale de 1424 indiquant qu'on « ne peut annoncer le vin pour autre qu'il n'est » ou encore la décision d'Edouard III en 1343 de réserver le commerce du vin dans le port de Bordeaux jusqu'au 11 novembre aux seuls vins produits par les bourgeois de la sénéchaussée de Bordeaux.

A souligner quand même le rôle des corporations qui sont chargées de certifier que les produits placés sous leur contrôle ont été préparés dans « les règles de l'art » quant aux conditions de production et à l'origine géographique. Pour exemple, en 1475 un marchand de vin se verra condamné pour voir amené et déchargé à Pommard un cru de Tournus alors que ce n'est pas un cru de la région de Beaunes.

Mais la Révolution française interdisant les privilèges et abolissant les corporations tout en érigeant le sacro-saint principe de la liberté et de l'égalité, chaque producteur a du coup la faculté d'élaborer vin et spiritueux sans règles, ni contrôles.

Alors, c'est une situation de crise exceptionnelle pour la viticulture française qui va précipiter les choses⁴¹. Pour pallier l'absence de la boisson quotidienne de l'époque qu'est le vin, les pouvoirs publics vont encourager la production de vins artificiels tandis que les négociants vont abuser de la pratique du coupage et de l'usurpation de dénominations prestigieuses (Bordeaux, Bourgogne..).

Une première réponse sera apportée avec la loi « Griffes » d'août 1889, interdisant de vendre sous la dénomination « vin » un produit autre que celui issu de la fermentation alcoolique du raisin frais.

La loi du 1^{er} août 1905 va plus loin, en incriminant le fait de tromper ou tenter de tromper le cocontractant notamment quant à l'origine géographique du produit. Surtout, ce texte prévoit une délimitation administrative des grandes régions viticoles. Sur cette base⁴² furent délimitées les 6 premières appellations viticoles, parmi lesquelles sont consacrés deux spiritueux (Cognac et Armagnac).

En fait, il faudra attendre le décret-loi du 30 juillet 1935 pour voir créer le statut particulier de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) et ce, pour les seuls vins et spiritueux. Performant, le nouvel

⁴¹ Le vignoble français sera une première fois touché dans les années 1850 avec l'apparition de l'Oïdium avant d'être frappé très durement par le Phylloxera à partir de 1865 qui, pour exemple, va faire passer le vignoble cognaçais de 280 000 hectares à seulement 40 000 en 1893.

⁴² Améliorée par une loi de 1908 imposant la prise en compte des usages loyaux, locaux et constants.

instrument sera élargi aux fromages (1955) avant d'être généralisé à l'ensemble des produits agro-alimentaires (1990).

Aujourd'hui, constitue une appellation d'origine « *la dénomination d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus au milieu géographique, comprenant des facteurs naturels et des facteurs humains* »⁴³. La dénomination consacrée par décret, et réservée à ceux qui, situés à l'intérieur de la zone délimitée, respectent l'ensemble des conditions de production, est un titre d'origine et de qualité, garantissant que le vin ou le spiritueux présente des caractéristiques dues à son terroir.

Naturellement, après avoir créé et amélioré ce signe distinctif dédié à la protection de l'origine géographique, les pouvoirs publics français vont rechercher sa consécration sur le plan européen.

B. La protection de l'origine géographique des vins et spiritueux en droit européen

L'adoption du règlement n° 2081/92 du 14 juillet 1992, reconnaissant non pas 1 mais 2 signes distinctifs pour protéger l'origine géographique des produits agro-alimentaires, a été lente et difficile tant les pratiques nationales en la matière étaient disparates.

Pour satisfaire les uns (défenseurs de l'AO, France en tête) le règlement adopte l'appellation d'origine protégée (AOP), stricte équivalent de l'AOC française puisque définie comme : « *une dénomination qui identifie un produit comme étant originaire d'un lieu déterminé, d'une région ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays et dont la qualité ou les caractéristiques sont dues essentiellement ou exclusivement au milieu géographique comprenant les facteurs et dont toutes les étapes de production ont lieu dans l'aire géographique délimitée* ».

Pour les autres s'y ajoute l'indication géographique protégée (IGP) définie comme « *une dénomination qui identifie un produit comme étant originaire d'un lieu déterminé, d'une région ou d'un pays ; dont une qualité déterminée, la réputation ou une autre propriété peut être attribuée essentiellement à cette origine géographique et dont au moins une des étapes de production a lieu dans l'aire géographique délimitée* »⁴⁴.

La différence entre les deux signes distinctifs est subtile. Pour l'AOP on parlera de véritable « lien au terroir » en ce que la qualité, entendue comme l'état global du produit, est imputable exclusivement ou essentiellement au terroir qui l'a vu naître ; lien objectif traduit par l'exigence que l'ensemble des opérations de production, élaboration et transformation aient lieu dans la zone délimitée. Pour l'IGP il s'agit plutôt de « relation à l'origine » puisque seulement un aspect (caractéristique, réputation) « peut être attribué » au milieu géographique ; lien plus subjectif qui permet qu'une seule des opérations conduisant au produit fini puisse avoir lieu dans la zone considérée.

Différence de sens sans conséquence en termes de protection puisque l'IGP est protégée contre la contrefaçon et les usurpations exactement comme l'est l'AOP.

Pourtant, le règlement AOP-IGP de 1992 contient une surprise de taille : l'exclusion des vins et spiritueux de son champ d'application. Le règlement justifie l'exclusion par le fait que la législation déjà existante pour les vins⁴⁵ et boissons spiritueuses⁴⁶ leur offriraient « un niveau de protection plus

⁴³ C. cons. Art. L 431-1.

⁴⁴ Définitions extraites du règlement actuellement en vigueur, n° 1151/2012 du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires, art. 5 & 1 et 2.

⁴⁵ L'OCM vitivinicole.

⁴⁶ Règlement n° 1576/89, remplacé depuis par le règlement n° 110/2008 de 2008.

élevé ». Si l'exclusion peut se comprendre pour les spiritueux qui sont des produits industriels, elle l'est moins pour un produit agricole aussi important que le vin. L'explication réside plus sûrement dans la complexité d'une réglementation abondante et adoptée souvent après d'âpres négociations. Aussi avons-nous pu affirmer à l'époque qu'il serait opportun qu'un jour les vins au moins rejoignent le système AOP-IGP. C'est chose faite depuis 2009. L'ancien système des VQPRD⁴⁷ laisse la place à la dualité suivante pour les vins de l'Union européenne : vin sans indication géographique ou vin avec indication géographique, pouvant alors prétendre soit à une AOP (nos AOC) soit à une IGP (nos anciens vins de pays).

Maintenant, le législateur européen a cru bon de réserver des définitions spéciales pour le vin⁴⁸, en précisant *in fine* pour l'AOP viticole que le vin doit être : élaboré exclusivement à partir de raisins provenant de la zone géographique considérée, dont la production est limitée à la zone géographique désignée et obtenu exclusivement à partir de variétés de vigne de l'espèce *Vitis vinifera*. L'IGP quant à elle est réservée au vin produit à partir de raisins dont au moins 85 % proviennent exclusivement de la zone géographique considéré, dont la production est limitée à la zone géographique désignée et obtenu à partir de variétés de vigne de l'espèce *Vitisvinifera* ou issues d'un croisement entre ladite espèce et d'autres espèces du genre *Vitis*.

Pour les spiritueux, la réglementation européenne ne reconnaît que l'IG, équivalent de l'IGP, permettant de protéger des spiritueux français tels que Cognac, Armagnac et plus récemment : Whisky breton ou Alsacien, Fine de Bordeaux ou du Languedoc...

C – La protection des vins et spiritueux sur le plan international

Elle a pu et est toujours assurée par des accords bilatéraux ou des conventions internationales (CUP de Paris de 1883, Arrangement de Madrid de 1891, Arrangement de Lisbonne de 1958).

Mais le plus intéressant reste l'accord relatif aux « aspects de droits de propriété intellectuelle qui touchent au commerce », dit accord ADPIC adopté dans le cadre de l'Organisation mondiale du commerce entrée en vigueur en 1995. D'une part, les indications géographiques sont expressément visées comme droit de propriété intellectuelle dont chaque membre de l'accord doit assurer la protection et, d'autre part, est prévu un mécanisme quasi juridictionnel pour faire respecter ces différents droits.

L'article 22 &1 définit comme suit l'indication géographique : « *une indication qui sert à identifier un produit comme étant originaire d'un membre, d'une région ou localité de ce territoire, dans les cas où une qualité, réputation ou autre caractéristique déterminée du produit peut être attribuée essentiellement à cette origine géographique* ». C'est une définition séduisante en ce qu'elle a vocation à englober celles jusqu'alors évoquées, et notamment l'AOP et l'IGP européenne. Elle semble même aller au-delà en ce qu'elle semble couvrir naturellement les dénominations géographiques mais au-delà des indications indirectes (emblème, forme de la bouteille) dès lors qu'elles rempliraient la double fonction d'indiquer l'origine géographique et de garantir une caractéristique en lien avec cette provenance.

L'accord va plus loin en prévoyant une « *protection additionnelle pour les vins et spiritueux* », se traduisant, d'une part par l'interdiction de l'emploi de mentions correctrices (genre, type, à la façon de..) en accompagnement d'une indication géographique pour prétendre que de la sorte le

⁴⁷ Vins de qualité produits dans une région déterminée.

⁴⁸ Article 34 du règlement n° 479/2008.

consommateur n'est pas trompé et, d'autre part, par la mise en place d'un système multilatéral de notification et d'enregistrement des indications géographiques à protéger .. système dont la mise en place se fait toujours attendre !

Hélas, l'instauration d'exceptions est venue restreindre l'efficacité tant de la protection normale que de la protection additionnelle des vins et spiritueux. En effet, sont autorisés à continuer d'utiliser une indication géographique pertinente d'un autre pays, d'une part les utilisateurs de « bonne foi » (ceux qui ignoraient que le terme utilisé était ailleurs une véritable indication géographique) et, d'autre part, ceux qui l'utilisaient –bien que de mauvaise foi- depuis au moins 10 ans avant l'entrée en vigueur de l'accord ADPIC.

On l'a compris, si la protection de l'origine géographique des vins et spiritueux s'est nettement améliorée au cours des dernières décennies, bien des progrès restent encore à accomplir.

Histoire de ne pas rester sur sa soif, le juriste a désormais tout le loisir de s'exercer à la discipline. Pour ce faire, il lui est recommandé de s'initier directement au chai à la dégustation des fabuleux nectars dont regorgent nos généreux terroirs.