



**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

**Directive**

**INAO–DIR–2026-01**

Date : 24 mars 2026

**Suivi par le Pôle vins, boissons spiritueuses et cidres**

**Objet : ÉDULCORATION**

Destinataires	
Pour exécution : <ul style="list-style-type: none"><li>- Direction INAO ;</li><li>- Président du comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux cidres ;</li><li>- Responsable Pôle vins, boissons spiritueuses et cidres ;</li><li>- Organismes de défense et de gestion opérateurs, agents INAO</li></ul>	Pour information
Date d'application = immédiate	
Bases juridiques : <ul style="list-style-type: none"><li>- Règlement (UE) n° 1308/2013</li><li>- Règlement délégué (UE) n°2019/934</li><li>- Règlement délégué (UE) n°2019/33</li></ul>	

**Résumé des points importants** : La présente directive s'applique à l'ensemble des appellations d'origine protégée relatives aux vins.

Elle a pour objectif de décrire les modalités permettant à une appellation d'origine protégée d'autoriser l'édulcoration des vins relevant de son cahier des charges.

**Mots clefs** : édulcoration, moût de raisins, moût de raisins concentré, moût de raisins concentré rectifié, AOP.

## **I. PREAMBULE**

Aux termes du code rural et de la pêche maritime, l'INAO est chargé de la mise en œuvre des dispositions législatives et réglementaires relatives aux signes d'identification de la qualité et de l'origine.

Les comités nationaux ont pour compétence de définir « les principes permettant d'harmoniser les exigences minimales à satisfaire pour obtenir la reconnaissance des signes d'identification de la qualité et de l'origine ».

Afin d'assurer un traitement équitable de sur la pratique de l'édulcoration dans d'une appellation d'origine, le Comité national des appellations d'origine relatives aux vins, aux boissons alcoolisées et aux spiritueux a précisé les critères spécifiques à satisfaire et a défini des orientations favorisant leur adoption. La présente directive a pour objet de formaliser ces orientations.

En France, aucune disposition nationale n'a jusqu'à présent été prise pour autoriser cette pratique. Le comité national n'a pas rendu possible l'édulcoration dans les AOP, en l'absence de demande formulée par les Organismes de Défense et de Gestion (ODG).

Cependant, face à l'augmentation des demandes, le Comité national a souhaité rouvrir la réflexion sur l'encadrement national de l'édulcoration des vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée. Un groupe de travail a été mis en place afin de proposer au Comité national des orientations à ce sujet. Ces orientations ont été présentées dans un rapport et approuvées par le Comité national le 27 novembre 2025.

## **II. BASE JURIDIQUE**

L'édulcoration des vins est une pratique autorisée par la réglementation communautaire depuis la parution du règlement (CE) n° 606/2009, notamment en son article 3. Plus récemment, cette autorisation a été précisée dans la réglementation européenne via le règlement (UE) 2019/934 -annexe I, partie D, qui fixe le cadre de l'édulcoration des vins pour les États membres, y compris ceux en appellation.

### ***1. L'édulcoration du vin n'est autorisée que si elle est effectuée à l'aide d'un ou plusieurs des produits suivants:***

- a) moût de raisins;*
- b) moût de raisins concentré;*
- c) moût de raisins concentré rectifié.*

*Le titre alcoométrique volumique total du vin en cause ne peut être augmenté de plus de 4 % vol.*

*2. L'édulcoration des vins importés destinés à la consommation humaine directe et désignés par une indication géographique est interdite sur le territoire de l'Union. L'édulcoration des autres vins importés est soumise aux mêmes conditions que celles qui sont applicables aux vins produits dans l'Union.*

### ***3. L'édulcoration d'un vin bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ne peut être autorisée par un État membre que si elle est effectuée:***

- a) en respectant les conditions et les limites fixées par ailleurs dans cette annexe;*
- b) à l'intérieur de la région d'où le vin en cause est issu ou dans une aire à proximité immédiate.*

*Le moût de raisins et le moût de raisins concentré visés au point 1 doivent être originaires de la même région que le vin pour l'édulcoration duquel ils sont utilisés.*

*4. L'édulcoration des vins n'est autorisée qu'au stade de la production et du commerce de gros.*

Il convient également de rappeler le règlement communautaire (Règlement (UE) 2013/2013 – Article 82.3 : *Les États membres peuvent limiter ou interdire l'utilisation de certaines pratiques œnologiques, et prévoir des règles plus sévères, pour des vins autorisés en vertu de la législation de l'Union, produits sur leur territoire, et ce en vue de renforcer la préservation des caractéristiques essentielles des vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée, des vins mousseux et des vins de liqueur.*

Conformément à ces dispositions, l'édulcoration est possible pour un vin bénéficiant d'une appellation d'origine protégée, dès lors que cette pratique est autorisée par un État membre. En France, jusqu'à la publication de la présente directive, aucune disposition nationale n'avait été prise pour encadrer l'autorisation cette pratique. L'édulcoration ne peut être autorisée dans le cadre d'une appellation d'origine protégée (AOP) que si celle-ci le prévoit expressément dans son cahier des charges.

La présente directive a pour objet de préciser les modalités et exigences encadrant l'autorisation de l'édulcoration dans les AOP viticoles françaises, afin d'en assurer la conformité avec le droit européen, tout en tenant compte des spécificités des productions concernées et des objectifs de qualité propres aux appellations.

### **III. L'EDULCORATION**

#### **a. Définition**

L'édulcoration est une pratique œnologique qui peut être définie comme une correction finale d'un vin, ayant pour but d'améliorer ces caractéristiques organoleptiques, en fonction des objectifs recherchés par l'opérateur.

L'édulcoration qui consiste à augmenter la teneur en sucres d'un vin après fermentation, sans provoquer une nouvelle fermentation alcoolique. Cette pratique, distincte de l'enrichissement au moment de la fermentation alcoolique, est autorisée dans des conditions strictes fixées par le droit de l'Union européenne.

L'édulcoration est jugée acceptable et compatible avec les appellations viticoles françaises pour toutes les couleurs, sous réserve du respect des conditions fixées par la présente directive. Ces orientations ne se substituent pas à l'examen des dossiers de demande d'autorisation d'édulcoration par une commission d'enquête, notamment afin de garantir le maintien du lien à l'origine.

#### **b. Encadrement technique et réglementaire**

L'autorisation de l'édulcoration devra être explicitement autorisée dans le cahier des charges de l'AOP selon les modalités décrites dans la partie III.

Le moment auquel cette pratique peut être réalisée doit être précisément encadré dans le cahier des charges. L'objectif est de distinguer clairement les itinéraires techniques de l'enrichissement et de l'édulcoration, afin de prévenir toute dérive et de garantir un moment d'intervention opportun du point de vue qualitatif, tout en préservant la stabilité microbiologique du vin. **Ainsi, L'édulcoration doit être effectuée à partir du 1er novembre de l'année de la récolte.**

Les trois produits édulcorants suivants sont autorisés pour l'édulcoration des appellations viticoles françaises :

- **Le moût de raisin**
- **Le moût concentré (MC)**
- **Le moût de raisin concentré rectifié (MCR)**

Afin de garantir un lien fort au terroir et de préserver l'origine des appellations, tout en maintenant leurs caractéristiques essentielles, les trois produits édulcorants listés ci-dessus doivent être élaborés à partir de **moûts de raisin aptes à la production de l'appellation considérée.**

Dans le même objectif de préserver la typicité du vin, ainsi que son lien au terroir et à son origine, l'édulcoration est autorisée dans les limites fixées pour la **catégorie des vins tranquilles secs**, telle que définie à l'annexe III, partie B, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission du 17 octobre 2018, complétant le règlement (UE) n°1308/2013.

En résumé, l'édulcoration ne peut entraîner une augmentation de plus de 9 g/l de sucres fermentescibles (glucose + fructose) dans le vin concerné, dans la limite des sucres fermentescibles autorisés par le présent cahier des charges. Pour les vins dont la teneur en sucres fermentescibles est comprise entre 4 et 9 g/l, il convient que la teneur en acidité totale (exprimée en grammes d'acide tartrique par litre) ne soit pas inférieure de plus de 2 g/l à la teneur en sucres.

Les administrations considèrent que la notion de « région » dans le règlement délégué (UE) 2019/934-annexe I, partie D, correspond à l'aire géographique de l'appellation. L'édulcoration du vin d'appellation devra donc être **effectuée au sein de cette aire géographique, ou dans son aire à proximité immédiate** si le cahier des charges en prévoit une.

#### **IV. MODALITÉS D'APPLICATION DANS LA REDACTION DES CAHIERS DES CHARGES**

L'édulcoration doit être intégrée dans les cahiers des charges au moyen des formulations types ci-dessous.

Concernant le lieu de l'étape d'édulcoration, il convient de le préciser explicitement dans le cahier des charges. Cette opération devra être réalisée dans l'aire géographique, avec la possibilité de l'étendre à l'aire de proximité immédiate (API), selon les formulations types suivantes :

##### **IV. – Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées**

###### **1°- Aire géographique**

La récolte des raisins, la vinification, [...] et l'**édulcoration** des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes dans le département de

###### **3°- Aire de proximité immédiate**

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration des vins, [...] et l'**édulcoration** est constituée par le territoire des communes suivantes du département de...

Afin d'autoriser clairement l'édulcoration, d'encadrer le seuil de sucres fermentescibles ajoutés et le moment de sa réalisation, les phrases types suivantes sont proposées :

##### **IX. – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage**

###### **e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.**

- L'édulcoration des vins est autorisée. Les vins édulcorés ne peuvent pas dépasser la teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) prévue par le présent cahier des charges. \*
- L'édulcoration est effectuée à partir du 1<sup>er</sup> novembre de l'année de la récolte.
- Les produits édulcorants sont élaborés à partir de moûts de raisin aptes à la production de l'appellation « X ».

\*Dans le cadre de l'édulcoration, la teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) prévue par le présent cahier des charges ne devra pas dépasser 9 g/l.

Si l'ODG choisit de fixer une limite de sucres fermentescibles (glucose + fructose) comprise entre 4 et 9 g/l, il conviendra que la teneur en acidité totale (exprimée en grammes d'acide tartrique par litre) ne soit pas inférieure de plus de 2 g/l à la teneur en sucres.

Si l'ODG choisit de restreindre l'édulcoration à un ou deux produits édulcorants figurant dans la réglementation européenne, il conviendra de les préciser dans le cahier des charges comme suit :

**IX. – Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage**

**e) Pratiques œnologiques et traitements physiques.**

- L'édulcoration du vin n'est autorisée que si elle est effectuée à l'aide d'un ou plusieurs des produits édulcorants suivants : ...

**Les orientations adoptées ne se substituent pas à l'examen du dossier de demande d'autorisation d'édulcoration par une commission d'enquête. Celle-ci devra notamment s'assurer que l'édulcoration correspond à la description du produit, ne remet pas en cause le lien à l'origine et que les orientations énoncées dans la présente directive sont applicables aux producteurs de l'appellation demandeuse.**

Le Président du comité national des  
Appellations d'Origine Protégées  
relatives aux vins, aux cidres et aux  
boissons spiritueuses,

