

## Vingt ans d'aventure des indications géographiques en vins et spiritueux de l'Union européenne

**THÉODORE GEORGOPOULOS**

MAÎTRE DE CONFÉRENCES À L'UNIVERSITÉ DE REIMS CHAMPAGNE-ARDENNE  
PRÉSIDENT DU CONSEIL DE L'INSTITUT GEORGES CHAPPAZ DE LA VIGNE ET DU VIN EN CHAMPAGNE  
PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION INTERNATIONALE DES JURISTES DU DROIT DE LA VIGNE ET DU VIN (AIDV)  
DIRECTEUR DE LA REVUE *JUS VINI - REVUE DU DROIT DU VIN ET DES SPIRITUEUX*

**STEFAN MARTIN**

MEMBRE DES CHAMBRES DE RECOURS DE L'EUIPO  
CHARGÉ D'ENSEIGNEMENT AU CEIPI (STRASBOURG)

### Introduction

Notre ami est grec de naissance et français d'adoption. Ce mariage ne pouvait qu'aboutir à un fin connaisseur de la vigne, un grand amateur de vin et un maître du droit de la vigne et de ses arcanes.

**S. MARTIN (S. M.) : Le régime actuel des indications géographiques (IG) de l'Union européenne est-il satisfaisant ?**

**T. GEORGOPOULOS (T. G.) :** La Cour de justice nous rappelle régulièrement que le système des IG poursuit deux objectifs qui ne sont pas mutuellement exclusifs : la protection du consommateur en garantissant une certaine qualité due à la provenance géographique des produits couverts par une IG et la rétribution de l'investissement des opérateurs agricoles<sup>1</sup>. Pour le producteur, une étude réalisée par l'observatoire de l'Office de l'Union européenne pour la propriété intellectuelle conclut que les vins et les spiritueux couverts par une IG se vendent près de trois fois plus cher que des vins sans appellation<sup>2</sup>. De ce seul point de vue, le système est donc une réussite. Au-delà de ces considérations purement économiques, l'IG est un moyen de communication qui permet au producteur de présenter le fruit de son travail et de son savoir-faire et constitue ainsi un lien avec le consommateur. Elle permet également de justifier le coût de son produit découlant notamment du respect d'un cahier des charges

« L'IG permet aux producteurs plus modestes de s'unir, de se fédérer autour d'un nom commun qui reflète l'identité et les valeurs d'un terroir. »

exigeant. L'IG permet aux producteurs plus modestes de s'unir, de se fédérer autour d'un nom commun qui reflète l'identité et les valeurs d'un terroir. Dans un monde particulièrement concurrentiel, l'IG est un moyen de redistribuer les cartes au profit des moins nantis. Pour le consommateur, la réponse est globalement positive. Le système rassure le consommateur quant aux caractéristiques, à la qualité, l'authenticité et la traçabilité du produit. On se souviendra qu'au début du xx<sup>e</sup> siècle il était courant de trouver et de consommer des vins élaborés à partir du sucre de betterave. Le « mouillage » qui consiste à ajouter de l'eau dans le vin, la litharge qui est un oxyde de plomb qui supprime l'aigreur d'un mauvais vin, la chaptalisation ou l'ajout de sucre au moût pour augmenter le degré d'alcool du vin après la fermentation alcoolique, l'utilisation de cépages teinturiers destinée à donner une couleur plus soutenue à des vins pâles sont autant de pratiques qui ont globalement disparu. La fraude a été à l'origine d'un mouvement populaire entré dans l'histoire sous le



1. CJUE, 14 sept. 2017, C-56/16 P, *EUIPO c/ Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto*, EU:C:2017:693, point 82.

2. Respectivement 2,71 et 2,57 fois plus. V. EUIPO, *Infringement of Protected Geographical Indications for Wine, Spirits, Agricultural Products and Foodstuffs in the European Union*, avr. 2016, p. 20.

nom peu poétique de « la révolte des gueux » qui a lieu dans le Languedoc et dans le Roussillon en 1907. Le vin est aujourd'hui meilleur, mais aussi plus cher. Pour le consommateur, les IG ont également une vocation pédagogique. Elles ont l'expression du terroir, de traditions et d'une culture. Elles transmettent au consommateur des points de repère qui permettent de nourrir sa curiosité et de guider ses choix. Je rajouterai un troisième objectif qui relève de la politique agricole commune (PAC) de l'UE : la préservation des zones rurales. Les régions agricoles ont besoin de leur vin, qui s'inscrit dans leur collectif culturel. Le vin et les appellations sont des vecteurs d'identités régionales.

**s. m. : Quelles sont les faiblesses du système ?**

**t. g. :** Ce ne sont pas tant les faiblesses du système mais plutôt de sa mise en œuvre. Dans un premier temps, je pense qu'il y a trop d'appellations. Il existe actuellement quelques 1 600 IG enregistrées par l'Union pour des vins. Je doute qu'il y ait autant de typicités. Par ailleurs, la zone d'exploitation de certaines IG est trop étendue, et sa pertinence pour le consommateur ne ressort pas d'emblée : on voit ainsi des IG couvrant des vins tranquilles, vins blancs (secs ou avec sucres fermentescibles), rosés et rouges, élaborées pour les vins sur la base de plusieurs cépages et dont le territoire peut comprendre 400 ou 500 communes. On peut s'interroger sur la typicité du vin couvert par une appellation qui prend appui sur une assise territoriale aussi large. On pourrait dans le même ordre d'idées évoquer l'IG « Cava » qui est produite en Catalogne mais également dans les provinces d'Álava, Badajoz, Barcelone, Gérone, La Rioja, Lleida, Navarre, Tarragona, Valence et Saragosse.

**s. m. : Le système est-il un gage de qualité ? Quels pourraient être les axes ou les pistes d'amélioration du système ?**

**t. g. :** Je citerai ici les propos de Georges Capus, ancien ministre de l'Agriculture, député puis sénateur, « père spirituel » des AOC : « Ainsi par la lecture des pages précédentes, on acquerra la conviction que la question des appellations d'origine est inséparable de la notion de qualité et de celle de probité. Les deux choses se tiennent, car si le vin ne répond pas à la qualité que promet son appellation, l'acheteur est trompé »<sup>3</sup>. La notion de « qualité » est une notion protéiforme et bien subjective. L'IG devrait-elle être réservée aux « vins fins » par opposition aux « vins ordinaires » ? La réponse va de soi. La « qualité des vins » se réfère à leur « typicité », qui constitue l'ADN de leur identité. Le respect de cette identité est au cœur du système des IG tel qu'en témoignent les articles 92 et 93 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles qui disposent que « les règles relatives aux appellations d'origine, indications géographiques et mentions traditionnelles [...] visent à [...] promouvoir la production de produits de qualité » (art. 92), et que « [cette]

qualité et ses caractéristiques sont dues essentiellement ou exclusivement à un milieu géographique particulier et aux facteurs naturels et humains qui lui sont inhérents » (art 93). La notion de qualité est intimement liée à la notion de contrôle : contrôle des conditions de production et contrôle des produits. Contrairement à certaines idées reçues, la procédure de contrôle est exigeante et sérieuse. Elle vise notamment l'intégrité des sols, les affectations parcellaires, l'encépagement, la densité, la conduite du vignoble (taille, palissage, entretien du sol, irrigation), la récolte, le rendement, la production de moûts et la vinification. Le contrôle comprend des examens analytiques (titre alcoométrique, glucose, fructose, acidité) et un examen organoleptique au terme d'une dégustation par un jury.

« Contrairement à certaines idées reçues, la procédure de contrôle est exigeante et sérieuse. »

**s. m. : L'Union européenne a adhéré à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques. Quels sont les bienfaits de cette adhésion pour les vignerons et les négociants et pour le consommateur ?**

**t. g. :** Il convient tout d'abord de rappeler qu'avant l'adhésion de l'Union à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques, 7 États membres de l'Union étaient déjà parties contractantes à l'Arrangement de Lisbonne : la Bulgarie (depuis 1975), la République tchèque (depuis 1993), la Slovaquie (depuis 1993), la France (depuis 1966), la Hongrie (depuis 1967), l'Italie (depuis 1968) et le Portugal (depuis 1966). De plus, 3 États membres de l'Union avaient signé l'Arrangement, mais ne l'avaient pas ratifié (la Grèce, la Roumanie et l'Espagne). L'adhésion de l'Union ne constitue pas en soi un changement de paradigme. Pour l'essentiel, l'adhésion permet aux IG qui n'ont pas été enregistrées par l'un des 7 États membres de l'UE appartenant à l'Union de Lisbonne de bénéficier d'une protection internationale dans le cadre de ce système. Globalement, la protection des IG découlant de l'article 11 de l'Acte de Genève est comparable à celle conférée par les règlements de l'Union même si la notion d'évocation est absente du texte de l'OMPI. Il faudra cependant examiner avec attention l'usage et l'interprétation du texte par les tribunaux des parties contractantes, lesquels il faut bien l'admettre, ont pu faire preuve par le passé d'un enthousiasme contenu pour cet instrument international.



3. G. Capus, *L'évolution de la législation sur les appellations d'origine*, Mare & martin, 2019, p. 91 (Int. T. Georgopoulos)

**S.M. : Quel est globalement le bilan que l'on peut tirer de l'insertion des IG dans l'accord sur les Adpic (art. 22 et 23) en particulier pour les vins et spiritueux ?**

**T. G. :** L'accord sur les Adpic a tout d'abord une vertu pédagogique. Il a permis de sensibiliser des pays, voire des continents à ce merveilleux instrument. Pour prendre l'exemple de l'Afrique, le protocole de Banjul adopté dans le cadre de l'accord de Lusaka qui a créé l'Organisation régionale africaine de la propriété industrielle (ARIPO), une IG peut être enregistrée comme marque collective ou marque de certification. Il en va de même dans le cadre de l'espace OAPI. En vertu du chapitre VII de l'accord de Bangui, les IG sont protégées par un système *sui generis*. L'huile d'argan (Maroc), le poivre de Penja (Cameroun), le thé Rooibos (Afrique du Sud), le safran de Taliouine (Maroc), le miel d'Oku (Cameroun), le café de Ziama Macenta (Guinée), la Grenade de Gabès (Tunisie), le gari Sohui de Savalou (Bénin), l'huile d'arachide d'Agonlin (Bénin), la datte Deglet Nour de Tolga (Algérie) sont autant de produits du terroir africain qui ont acquis le statut d'IG. Ces succès paraissent modestes compte tenu de la taille du continent. Mais en la matière, les premiers sont toujours les plus délicats.

**S. M. : La stratégie de l'Union européenne en la matière semble avoir changé et privilégie désormais une approche bilatérale (Chine, Vietnam, Arménie) ; quelles sont les raisons de ce changement de cap ?**

**T. G. :** La stratégie de l'Union est la conséquence du point mort des négociations dans le cadre de l'OMC. On notera par exemple que le registre des indications géographiques des vins et spiritueux prévu par l'article 23, §4 des Adpic n'a toujours pas vu le jour. Elle reflète également la volonté de l'Union de renforcer la protection des IG non viticoles. Deux types d'accord ont été conclus par l'Union :

Les accords *ad hoc* qui portent exclusivement sur la protection des IG. C'est le cas de l'accord sur le commerce du vin entre les États-Unis et l'Union européenne conclu le 14 septembre 2005 ou encore de l'accord intervenu avec la Chine signé le 14 septembre 2020 et entrée en vigueur le 14 septembre 2021 qui vise notamment les IG *Champagne*, *Châteauneuf-du-Pape*, *Côtes de Provence* et *Saint-Emilion*.

La seconde approche consiste en l'insertion d'un chapitre spécifique dans le cadre d'un accord commercial bilatéral. L'Accord de libre-échange entre l'Union européenne et la République socialiste du Viêt Nam, entré en vigueur au 1<sup>er</sup> août 2020 (ch. 12, art. 12.27 et annexe 12-A) protège 169 IG de l'UE et 39 IG vietnamiennes. Dans certains cas, le « prix » des concessions à l'origine de la conclusion de ces accords paraît bien lourd. L'accord avec les États-Unis de 2005 contient par

exemple une clause d'antériorité (« clause grand-père ») qui pérennise l'utilisation de marques comprenant des IG telles que la marque *Korbel-California Champagne* et condamne toute contestation judiciaire de ces marques aux États-Unis. De plus, l'accord reconnaît des « pratiques œnologiques » des producteurs de vin américains : le mélange de vin et de copeaux de bois de chêne dans les cuves pour accélérer le « boisage » du goût, le « mouillage du vin » pour baisser le degré alcoolique, l'aromatisation artificielle des vins. L'accord de partenariat global et renforcé UE-Arménie, entré en vigueur le 1<sup>er</sup> mars 2021 règle la question de l'usurpation des IG *Cognac* et *Champagne*.

« La stratégie de l'Union européenne en la matière semble avoir changé et privilégie désormais une approche bilatérale. »

**S. M. : La France, comme l'Italie, l'Espagne, le Portugal et l'Allemagne, a traditionnellement privilégié une approche de commercialisation basée sur le terroir. Dans les pays du Nouveau Monde, mais aussi au Royaume-Uni, l'accent est mis sur le nom du distributeur et sa marque mais également sur les cépages (cabernet-sauvignon, merlot, syrah, pinot noir, chardonnay et sauvignon blanc) ou le goût (fruité, sec). Le consommateur privilégie la marque plus que l'AOP/IGP. Les vieux pays devraient-ils s'orienter vers cette approche ?**

**T. G. :** Ce phénomène n'est pas propre au « Nouveau Monde ». Il est courant en Grèce, à Chypre par exemple. C'est également le cas « des vins d'auteurs » qui mettent l'accent sur le travail du vigneron ou de l'œnologue. Je crois que les deux approches ne sont pas exclusives et peuvent se compléter. L'IG crée un lien fort avec une région, un terroir, une culture, un savoir-faire et des traditions. La marque établit un lien avec un domaine, le vigneron, sa famille et ceux qui l'ont précédé et qui lui ont légué et transmis non seulement son outil de travail mais également sa passion pour le vin et le travail bien fait.

**S. M. : Le consommateur semble de plus en plus sensible aux labels bio (marque AB – Agriculture Biologique, le logo bio européen, le label Bio Cohérence)...**

**T. G. :** Le vin « bio » c'est un peu une tour de Babel : chaque système juridique a sa vision de ce qui est « bio ». L'abandon des sulfites ou des pesticides c'est une chose. Mais ne faudrait-il pas également combattre la mécanisation, la coupe à la machine, l'usage du cuivre, revoir la gestion de l'eau dans les exploitations ? Je suis également surpris par l'inflation des labels « bio » : *Vin nature*, *Vin biodynamique*, *Vin biologique*, *Vin organique*, *Vins vegan*, *CAB* (« en conversion vers l'agriculture biologique »), *Vin méthode nature*. Certains labels ne sont assujettis à aucun cahier des charges. Il me semble que le consommateur est un peu dérouté par cette abondance de bio. Il y aurait peut-être lieu de revoir, de moderniser l'arsenal juridique, notamment le règlement (CE) n° 889/2008 portant modalités d'application du règlement

(CE) n° 834/2007 du Conseil en ce qui concerne le vin biologique.

**S. M. : Quels sont les dossiers de l'heure ?**

**T. G. :** Les préoccupations environnementales, le développement durable, le verre des bouteilles et, bien évidemment, les incidences du réchauffement climatique sur la production du vin. En 2019, selon les chiffres du CNIV, ce sont près de 3,5 milliards de bouteilles qui ont été consommées. Le recyclage est particulièrement énergivore. Le verre doit être nettoyé, broyé puis fondu à des températures de 1 500 degrés pendant 24 heures. Le verre ne trouve pas toujours preneur. Il faudrait certainement envisager des emballages alternatifs, des bouteilles moins lourdes ou revenir à la vente en vrac. Une solution intéressante semble résider dans la reprise des contenants pour fins de emploi et la mise en place d'un système de consigne, comme c'est le cas en Grèce, en Suède, au Danemark et en Finlande, le problème étant pour l'instant le coût de gestion très élevé qui pèse sur la filière.

Le réchauffement climatique a un impact sur les écosystèmes. Les incendies détruisent des régions agricoles. Les cépages ne sont pas adaptés à des climats plus chauds et des terres plus arides. Il faudra peut-être remplacer le pinot noir de bourgogne et le riesling d'Alsace par d'autres cépages. L'arôme du vin et son taux d'alcool sont sensibles aux changements climatiques. Les régions viticoles vont se déplacer vers le Nord mais le grand défi est de protéger la compétitivité les régions viticoles traditionnelles du Sud.

*Conclusion*

Deux réflexions me viennent à l'esprit.

Que de chemin parcouru depuis la première loi française adoptée le 6 mai 1919 ! Jamais dans l'histoire du vignoble et des vigneron le vin n'a été aussi bon. Les « piquettes » d'antan, fruits d'une viticulture débri-dée, sont aujourd'hui choses du passé. Si la fraude existe encore, elle demeure somme toute marginale.

Par ailleurs, nous vivons actuellement l'âge d'or des IG. Il y a trente ans, leur connaissance demeurait marginale et anecdotique, *a fortiori* dans les pays sans tradition vinicole. Aujourd'hui, les IG font envie.

Il y a  
trente ans, leur  
connaissance  
demeurait  
marginale et  
anecdotique,  
a fortiori dans les  
pays sans tradition  
vinicole. Aujourd'hui,  
les IG font envie.

