

REPOBLIKAN'I MADAGASIKARA
Tanindrazana-Fahafahana-Fahamarinana

ASSEMBLEE NATIONALE

LOI n° 95-022

**Relative à la Législation sur les vins
et des sous-produits du vin.**

EXPOSE DES MOTIFS

La viticulture à Madagascar remonte à la période coloniale. Elle était à cette époque la pratique essentiellement sur les hautes terres, plus précisément dans les régions de Fianarantsoa, d'Antsirabe et d'Antananarivo et était l'apanage des exploitants étrangers.

En 1965, le Gouvernement de l'époque, conscient de l'importance que pourrait présenter cette culture pour l'économie malagasy, avait présenté à la coopération Suisse une demande d'appui technique et financier dans le but de permettre aux paysans malagasy, d'accéder à la viticulture tout en pratiquant la riziculture irriguée, base de leur subsistance.

Un accord portant sur l'assistance technique Suisse en matière vitivinicole, fut signé entre le Gouvernement helvétique et le Gouvernement malgache accord qui fut concrétisé par la mise en place du Centre Vitivinicole du Betsileo (CVVB).

A l'heure actuelle, l'activité vitivinicole, connaît un essor considérable. En fait, rien que pour la région du Betsileo, 300 ha de vignoble sont détenus par des paysans nationaux.

Toutefois, ce secteur d'activité connaît des difficultés liées à l'inexistence des textes législatifs ou réglementaires régissant la matière. En effet, parallèlement au développement de l'activité, on assiste à floraison sur le marché de produits illicites ou falsifiés, susceptible de créer une concurrence déloyale, d'une part, et de nuire à la santé des consommateurs, d'autre part.

Une velléité de réglementation émanant du Ministère de l'Agriculture se manifestait une dizaine d'année de cela. Un comité interministériel chargé d'élaborer un projet de texte législatif fut constitué. Néanmoins le projet n'a pas abouti.

Or, la politique menée par le MEADR, dans le domaine du Développement Rural, étant entre autres de confier les activités de production et de commercialisation aux paysans, à leurs organisations professionnelles et au secteur privé, le rôle de l'Etat se limitant aux fonctions d'orientation de promotion, d'appui de coordination, de suivi et de contrôle, c'est alors que le Ministère a cru bon de ressusciter le projet initial, et de remettre sur le rail, le comité mentionné ci-dessus, composé du MEADR :(Chef de file), du Ministère de l'Intérieur et de la Décentralisation, du Ministère du Commerce, du Ministère des Finances et du Budget, du Ministère de la Recherche Appliquée au Développement, du Ministère de la Santé.

Deux réunions de concertation et d'échanges de vue avec les viticulteurs-encaveurs ont été entreprises en vue de l'élaboration d'une législation sur le vin et dont le but est de protéger les vitiviniculteurs, d'une part et les consommateurs, d'autre part.

Tel est l'objet de la présente Loi.

LOI n° 95-022
Relative à la Législation sur les vins
et des sous-produits du vin

L'Assemblée Nationale a adopté en sa séance du 27 juillet 1995 la Loi dont la teneur suit :

TITRE PREMIER
DISPOSITIONS GENERALES

Article premier.- La présente Loi relative à la législation sur les vins et des sous-produits du vin a pour objectif :

- de soutenir les opérateurs du sous-secteur viti-vinicole notamment, les paysans et les encaveurs, d'une part ;
- de protéger les consommateurs, d'autre part.

A - DEFINITION

Article 2.- Au sens de la présente loi, on entend par :

- vin naturel : le produit obtenu de la fermentation alcoolique naturelle totale ou partielle, de moût de raisins frais ou de raisins frais foulés ou non.
- vin rouge naturel : le produit défini ci-dessus obtenu à partir de raisins rouges.
- vin blanc naturel : le produit défini ci-dessus obtenu à partir de raisins blancs ou même de certains raisins rouges.
- Dans ce dernier cas, la mention « blanc de rouge » doit figurer sur l'étiquette.
- vin gris : le produit défini ci-dessus obtenu par le mélange de raisin blanc et du raisin rouge en faible proportion à partir des

raisins rouges.

- vin rosé : le produit défini ci-dessus obtenu par la vinification en blanc de raisins rouges.
- vin de liqueur : le produit issu de moût de raisins en cours de fermentation alcoolique soit de vin soit du mélange des produits précités et à un titre alcoométrique volumique naturel initial non inférieur à 12% volume. Il est obtenu par addition, d'alcool de vin.
- vin mousseux : le produit de la fermentation alcoolique naturelle totale ou partielle, du moût de raisins frais ou de raisins frais foulés ou non obtenu :
 - * soit par la méthode champenoise et qui, à la suite d'une seconde fermentation naturelle en bouteilles, et par remuage sur lutrins et dégorgement, présente une pression due à son propre acide carbonique d'au moins 2,5 (deux virgule cinq) atmosphères (ATU) à la température de 20°C (Vingt degrés C).
 - * soit par la méthode en cuves closes et qui, à la suite d'une seconde fermentation naturelle, contient 4 (quatre) grammes au moins d'acide carbonique.
- vin mousseux gazéifié : le vin mousseux gazéifié accuse lorsqu'il est conservé à 20°C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique non inférieure à 3 bars.
- vin gazéifié : vin spécial présentant des caractéristiques physiques analogues à celles des vins mousseux mais dont l'anhydride carbonique est d'origine particulièrement ou totalement exogène.
- vin pétillant gazéifié : le vin pétillant gazéifié accuse lorsqu'il est conservé à 20°C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique non inférieure à 1 bar et non supérieure à 2,5 bars.
- vin doux naturel : le produit issu de moûts accusant une richesse naturelle initiale en sucre de 210 milligrammes par

litre au minimum. Il est obtenu à l'exclusion de tout autre enrichissement (par addition d'alcool viticole, de distillat ou d'eau de vie, visés ci-après seuls ou en mélange).

- vermouth à base de vin : le produit obtenu par la fermentation alcoolique naturelle totale ou partielle, du moût de raisins frais ou de raisins frais foulés ou non auquel sont ajoutés après macération sans intervention de distillation :

- * de l'alcool de vin ou de l'eau de vie de vin ;
- * de sucre ;
- * des extraits de diverses plantes ou parties des plantes aromatiques non toxiques.

- eaux-de-vie de vin ou de sous-produits de vin : des boissons composées d'alcool éthylique et d'eau, obtenues par distillation :

- * soit des vins définis à l'article ci-dessus ;
 - * soit de la lie de vin ;
 - * soit du marc de raisin,
- et qui contiennent une série de substances de natures diverses constituant dans leur ensemble pour chaque espèce de produit considéré, leur bouquet caractéristique.

- alcool de vin : produit obtenu par distillation :

- * soit du vin naturel ;
- * soit d'un mélange de vin et de lie.

- grappa : produit obtenu par distillation de marc et de la lie de vin.

- le Msol : produit obtenu par distillation de marc de raisin.

B -OPERATIONS SUR LA VINIFICATION ET LES VINS

Article 3.- L'addition au moût de saccharose pur (chaptalisation) sans addition d'eau est autorisée pour la vinification exclusivement avant ou pendant la fermentation alcoolique.

Quelle que soit l'insuffisance de maturité de la vendange la quantité de sucre à ajouter au moût ne doit jamais excéder 6 (six) kilogrammes par hectolitre de moût, sauf en cas d'aléas climatiques (dûment constatés par un organisme compétent et agréé).

Article 4.- Est également autorisé dans l'élaboration des vins, l'usage des substances d'emploi courant et internationalement reconnues comme telles pour des traitements des vins en cave ou en chais et dont la liste sera fixée par un texte réglementaire.

Article 5.- Pour obtenir un vin organoléptiquement mieux équilibré au stade de l'élaboration ou, à celui de la vente en gros et sans préjudice des dispositions législatives fiscales et économiques en vigueur, est autorisé le coupage de vins, opération qui consiste à mélanger :

- soit des vendanges de cépages, de provenance et/ou d'origine diverses ;
- soit des vins entre eux.

Article 6.- Il est autorisé, le mélange de raisin, rouge de divers cépages lors de la fermentation alcoolique ou le mélange des vins rouges issus de divers cépages rouges.

Il est autorisé d'ajouter 20% de vin blanc à un vin rosé défini dans l'article 2. Ce mélange peut se faire aussi lors de la fermentation alcoolique.

- les vins d'appellation doivent être exempts de tout coupage avec des vins d'une autre région ;
- les vins issus de mélange de vins de différentes régions, sans restrictions dans les proportions, doivent porter sur les étiquettes clairement visibles la mention « *VIN DE TABLE* ». Ces vins doivent toutefois respecter les conditions mentionnées dans l'article 2.

- Tout vin issu de coupage de vins ou de raisins, dépassant les restrictions mentionnées ci-dessus doit être vendu sous la dénomination « *VIN EN VRAC* ». Toutefois, son élaboration doit être conforme à un vin naturel comme précisé dans l'article 2.

Article 7.- Sont interdites pour l'élaboration et lors de la mise en vente des vins, les opérations suivantes :

1°- Addition d'eau (mouillage) :

- soit au moût de raisins,
- soit au vin naturel,

à l'exception toutefois des opérations du sulfitage autorisées à l'aide des solutions contenant au minimum 5% (cinq pour cent) d'anhydride sulfureux (So₂).

2°- usage de produits chimiques ou minéraux pour obtenir l'abaissement de la teneur d'un vin naturel en anhydride sulfureux ;

3°- Addition d'alcool du vin naturel (vinage) ainsi que l'importation, les fabrications, la mise en vente, et la vente des vins vinés ;

4°- Décoloration du vin rouge pour en faire du vin blanc ou du vin rosé quelle que soit la méthode.

Les vins naturels à fortes teneurs en anhydride sulfureux ne peuvent être ni vendus ni débités avant que les dites teneurs ne soient abaissées au-dessous des limites fixées à l'article 10 par les traitements naturels appropriés.

C.- LES SOUS-PRODUITS DE LA VINIFICATION

Article 8.- La fabrication, la mise en vente et la vente sous la dénomination « VIN ou VIN NATUREL » des liquides obtenus à l'aide des sous-produits de la vinification énumérés ci-dessous avec ou sans fermentation alcoolique demeurent interdites :

1°- le marc de raisins constitué par les parties de raisins séparées

du moût après pressurage ;

2°- La bourbe constituée par les dépôts qui se forment par la sédimentation du moût avant la fermentation alcoolique ;

3°- la lie ou grosse lie qui est le sédiment rencontré dans le vin après fermentation alcoolique et composée de cellules de levures.

Article 9.- Il est interdit pour toute boisson qui n'est pas obtenue entièrement à partir de raisin et élaborée conformément aux articles qui suivent :

- d'introduire les mots « VIN » « DIVAY » et d'utiliser le mot « ZANATANY » synonyme de « VIN DU PAYS » dans sa dénomination commerciale, ou d'autres termes qui pourraient rappeler la dénomination VIN ;
- de faire figurer sur l'étiquette des dessins de vigne, des feuilles de vignes, des grappes de raisin ou toute autre élément symbolique rappelant la vigne et le vin ;
- d'utiliser sur les étiquettes et tableau d'affichage des noms de fantaisie faisant allusion au vin.

Pour telle boisson, les termes HYDROMEL ou PIQUETTE doivent être obligatoirement écrits en caractère plus grand que toutes autres indications.

TITRE II

DES REGLEMENTATIONS SPECIFIQUES A CHAQUE CATEGORIE DE VIN

Article 10. - VINS NATURELS

Les teneurs admises pour les vins naturels définis à l'article 2 sont fixées comme suit :

- Alcool : 8% (huit pour cent) en volume au minimum ;
- Anhydride sulfureux total : 250 (deux cent cinquante) milligrammes par litre avec une tolérance de 50 (cinquante) milligrammes par litre en plus pour le vin doux naturel titrant plus de 12,5% (douze virgule cinq) en volume ;
- Anhydride sulfureux libre : 40 (quarante) milligrammes par litre au maximum à la consommation ;
- Acide volatile : moins de 1,20 (un virgule vingt) gramme d'acide sulfurique par litre ;

Les vins naturels, suite à une ou plusieurs altérations ou maladies suivantes dues à :

- a - des micro-organismes : fleurs, piqûre acétique, tourne, graisse amertume, autres fermentations, etc...
- b - des diastases : Casse brune.
- c - des phénomènes d'ordre chimique : Casse ferrique, casse blanche ou casse noire, casse brune.
- d - des phénomènes naturels ou artificiels: provoquant des anomalies de présentation d'odeur et de saveur,

sont reconnus impropres à la consommation.

Toutefois, ces vins peuvent être représentés à l'analyse après traitement approprié.

Un arrêté fixe la liste des produits autorisés pour effectuer leur traitement.

Article 11.- VIN DE LIQUEUR

Les vins de liqueur sont obtenus par addition, seuls ou en mélange (à un vin naturel) :

- d'alcool neutre d'origine viticole y compris l'alcool issu de la distillation de raisins secs, ayant un titre alcoométrique

- volumique acquis non inférieur à 84% de volume ;
- de distillation de vin ou de raisins secs, ayant un titre alcoométrique volumique acquis variant entre 52% volume et 86% volume.

Dans le cas échéant, le moût de raisins concentré ou le produit issu du mélange de moût de raisins concentré avec un moût de raisin en cours de fermentation alcoolique peut être utilisé.

Les teneurs des vins de liqueur en substances diverses sont fixées comme suit :

- Titre alcoométrique volumique acquis : au minimum 15% (quinze pour cent) en volume et au maximum 22% (vingt-deux pour cent) en volume ;
- Titre alcoométrique volumique total : au minimum 17,5% (dix-sept virgule cinq pour cent) en volume ;
- Anhydride sulfureux total : au maximum 150 (cent cinquante) milligrammes par litre et au minimum 70 (soixante-dix) milligrammes par litre pour une teneur en sucre résiduel variant entre 2 (deux) et 5 (cinq) grammes par litre.

Article 12.- VIN MOUSSEUX

Les dispositions du premier alinéa de l'article ci-dessus sont applicables pour le traitement des vins mousseux en cave.

L'addition au vin mousseux d'une liqueur à base de vin de sucre ou d'eau-de-vie est permise.

Sauf en ce qui concerne les caractères organoléptiques de vins mousseux, les dispositions de la présente loi sont applicables aux vins mousseux.

La mise en vente et la vente sous la dénomination « VIN MOUSSEUX » d'un vin additionné de gaz carbonique sont interdites. Ce vin doit être présenté sous la dénomination « VIN GAZEIFIE » ou « VIN PETILLANT ».

Article. 13.- VINS GAZEIFIES

Les teneurs des vins gazéifiés en substances diverses sont fixées comme suit :

- Titre alcoométrique volumique acquis : non inférieur à 8,5% (huit virgule cinq pour cent);
- Acide volatile, exprimée en acide sulfurique : 1,2 par litre exprimée en acide sulfurique ;
- Teneur en So² :
 - exprimée en So₂, total : inférieur à 250 (deux cent cinquante) milligrammes par litre ;
 - exprimée en So₂ libre : au minimum 35 (trente-cinq) milligrammes par litre et au maximum 40 (quarante) milligrammes par litre.

Article 14.- VERMOUTHS

Les teneurs du vermouth en substances diverses sont fixées comme suit :

- Alcool : 15,5% (quinze pour cent) en volume au minimum et 18% (dix-huit pour cent) au maximum ;
- Sucre total exprimé en sucre inverti : 40 (quarante) grammes par litre au minimum ;
- Extrait exempt de sucre : 10 (dix) grammes par litre au maximum ;
- Acidité totale exprimée en acide tartrique : 2,5 (deux virgule cinq) grammes par litre au minimum, et 5 (cinq) grammes par litre au maximum ;
- Acidité volatile exprimée en acide sulfurique : 1,20 (un virgule vingt) gramme par litre au maximum.

Sauf en ce qui concerne les caractères organoléptiques du vermouth, les dispositions de la présente loi sont applicables au vermouth de vin ou à base de vin

Article 15.- EAUX DE VIE DE VIN OU DE SOUS PRODUITS

DE VIN

Les eaux-de-vie de vin ou de sous-produits de vin doivent comporter une teneur en alcool comprise entre 40 (quarante) et 45% (quarante-cinq pour cent) en volume.

L'addition en caramel et de petites quantités de sucre aux eaux-de-vie de vin ou de sous-produits de vin pour en améliorer la coloration ou la saveur demeure autorisée sous réserve toutefois que la teneur maximale en extrait exempt de sucre ne dépasse pas 10 (dix) grammes par litre.

Rentrant parmi les catégories d'eaux-de-vie de vin ou de sous-produits de vin, les produits énumérés ci-dessous :

- Alcool de vin : produit obtenu par distillation
 - * soit du vin naturel frais ;
 - * soit d'un mélange de vin et de lie.
- Eau-de-vie de vin : produit obtenu par la distillation d'un vin vieilli ;
- Eau-de-vie de lies : produit obtenu par la distillation de la lie de vin exclusivement ;
- Eau-de-vie de marc : produit obtenu par la distillation de marc de raisin ;
- Grappa : produit obtenu par la distillation du marc et de la lie de vin.

TITRE III MATERIELS VINAIRES

Article 16.- Les matériels, outillages et instruments destinés à la vinification, à l'élaboration et à la commercialisation des boissons visées par la présente loi doivent être irréprochables tant au point de vue technique qu'hygiénique. L'administration se réserve le droit de contrôler les dits matériels.

Ils ne doivent en aucun cas porter atteinte directement ou indirectement ni au goût ni à la qualité des boissons considérées.

Article 17.- Sans préjudice des vérifications et visites techniques et hygiéniques nécessaires, ne sont admis pour l'entretien et le nettoyage

des matériels, outillages et instruments visés par la présente loi que les produits courants internationalement reconnus comme tels.

Le rinçage à l'eau fraîche des matériels, outillages et instruments demeure obligatoire après l'utilisation de tels produits.

TITRE IV DISPOSITIONS PARTICULIERES

Article 18.- Sans préjudice des dispositions législatives fiscales et économiques en vigueur concernant les boissons visées par la présente loi, les prescriptions suivantes demeurent obligatoires dans la fabrication et la commercialisation des dites boissons :

1°- Dans les caves, chais, lieux de stockage, dépôt de brousse, les récipients de quelques natures ou de quelque dimension que ce soit et contenant les boissons objet de la présente loi doivent porter en permanence une inscription lisible, indiquant :

- la nature ;
- la quantité ou le volume ;
- le degré alcoolique du liquide renfermé, sauf pour les vins mousseux ;
- sauf en ce qui concerne la vente en vrac, les récipients dans lesquels sont offerts au public ces mêmes boissons doivent être étiquetés et comportés les indications obligatoires suivantes:

- nature ;
- origine ;
- degré alcoolique, sauf pour les vins mousseux (se référer à l'article 2) ;
- contenance, au cas où elle n'est pas imprimée sur le récipient ;
- raison sociale et adresse du conditionneur.

Une tolérance de 0,5 (zéro virgule cinq) degré alcoolique en plus ou en moins sur ceux mentionnés sur les étiquettes est admise au moment de l'analyse de contrôle.

2°- Dans les locaux de vente, la dénomination exacte des boissons et leurs prix de vente doivent être portés à la connaissance du public d'une façon très apparente et fixée. Ils doivent être directement lisibles par la clientèle soit par marquage, soit par affichage.

Dans les établissements servant des boissons à consommer sur place, la publicité des prix de vente de chacune des boissons visées par la présente loi peut être assurée au moyen du tableau d'affichage ou par carte spéciale mise à la disposition de la clientèle.

Des indications portées sur la carte doivent être identiques à celles figurant au tableau d'affichage.

TITRE V

DISPOSITIONS TRANSITOIRES

Article 19.- Pour la vinification pendant une période transitoire de 5 (cinq) ans, le remplacement des cépages prohibés doit être réalisé.

Ce délai peut être prorogé sur proposition de l'organisme visé à l'article 21 ci-dessous.

Les méthodes d'analyses du Recueil des méthodes internationales d'analyses des vins de l'Office International de la Vigne et du Vin sont provisoirement applicables en ce qui concerne les vins à Madagascar en attendant la promulgation d'un Code Malagasy des Vins.

Les laboratoires actuellement autorisés continueront à procéder aux Analyses officielles et aux Contrôles et Surveillances Techniques des boissons visées par la présente loi.

Article 20.- Toutes infractions à la présente loi sont poursuivies conformément aux dispositions des réglementations en vigueur sur les répressions des fraudes alimentaires.

TITRE VI

DISPOSITIONS FINALES

Article 21.- Un organisme paritaire permanent incluant les organisations professionnelles à créer doté de la personnalité civile et de l'autonomie financière est chargé de la promotion, de la planification et de la coordination des activités vitivinicoles.

Propose au Gouvernement la politique générale sur la production vitivinicole et à la compétence sur le contrôle et la mise en oeuvre de cette politique générale.

Article 22.- Il est créé au sein du bureau de l'organisme mentionné à l'article 21 ci-dessus un Laboratoire Central et un Domaine Expérimental.

Article 23.- Les modalités d'application de la présente loi feront l'objet des textes réglementaires.

Article 24.- La présente Loi sera publiée au Journal Officiel de la République.

Elle sera exécutée comme LOI de l'Etat

Antananarivo le, 27 juillet 1995

LE PRESIDENT DE L'ASSEMBLEE NATIONALE,

LE SECRETAIRE,

ANDRIAMANJATO Richard Mahitsison