ETIQUETAGE DES INGREDIENTS ET VALEUR NUTRITIONNELLE: LES NOUVELLES REGLES

Yann le Goaster de la FGVB

Les principes

 Obligation d'étiqueter la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle pour les vins conditionnés et étiquetés à partir de la récolte 2024 (PAC).

• Les vins des récoltes antérieures, conditionnés ou non, n'auront pas à respecter cette obligation.

• La liste des ingredients pourra être dématérialisée ou figurer sur l'étiquette.

Les principes

- La déclaration nutritionnelle complète pourra figurer sur l'étiquette ou être dématérialisée. Dans ce cas, elle se limitera sur l'étiquette, à la valeur énergétique (E) en kcal/kj.
- Un Acte Délégué (Règlement) va préciser les Nouvelles dispositions relatives à l'étiquetage (liste des Ingredients et Valeur nutritionnelle).

Précisions

• La liste des ingrédients devra être intitulée ou précédée d'une mention «Ingrédients » ou comportant ce terme.

• Elle comprendra tous les ingrédients dans l'ordre décroissant de leur importance au moment de leur mise en œuvre dans l'élaboration du vin.

Précisions

Taille & emplacement

Sur emballage:

- au moins 1,2 mm,
- dans le même champ visuel que les autres mentions obligatoires.

En ligne:

- être accessible par un lien direct et identifiable depuis l'emballage (ex : un QR-code),
- ne pas présenter <u>directement</u> d'autres informations (à caractère commercial).

Principe:

Tous les ingrédients utilisés lors de la fabrication du vin, s'ils sont présents dans le produit fini, même sous une forme modifiée, doivent être indiqués :

- Raisins,
- sucres en cas d'enrichissement,
- Liqueur de tirage et d'expédition,
- Composés œnologiques (régulateurs d'acidité, conservateurs et antioxydants, agents stabilisateurs, gaz d'emballage).

LES INGREDIENTS:

- raisins
- mout de raisins concentré
- saccharose
- liqueur de tirage
- liqueur d'expédition
- acide tartrique
- acide malique
- acide lactique
- sulfate de calcium
- acide citrique
- acide métatartrique .
- gomme arabique
- mannoprotéines de levures
- carboxyméthylcellul ose (CMC)

- polyaspartate de potassium
- acide fumarique
- dioxyde de soufre
- bisulfite de potassium
- métabisulfite de potassium
- sorbate de potassium
- lysozyme
- acide ascorbique
- dicarbonate de diméthyle (DMDC)
- Mise en bouteille sous atmosphère protectrice

LA DECLARATION NUTRITIONNELLE:

- Graisses
 - dont acides gras saturés
- Glucides
 - dont sucres
- Protéines
- Sel

Exprimée en Kcal et kj pour 100 ml.

Traçabilité:

Pour les produits transportés en vrac, la liste des ingrédients devra être annexée au document d'accompagnement (dans la partie "description du produit").

Chaque opérateur intermédiaire devra mettre à jour la liste des ingredients afin que celle figurant dans le produit commercialisé soit exacte.

Les conditions de la dématérialisation :

Aucune donnée d'utilisation ne devra être collectée et /ou faire l'objet d'un suivi,

La liste des ingrédients ne devra pas être présentée avec d'autres informations commerciales,

La présence d'ingrédients ou auxiliaire technologique provoquant des allergies devra apparaître aussi directement sur l'emballage, précédé du terme « Contient », suivi du nom et de la substance concernée.

Utiliser une plateforme de dématérialisation

La FGVB finance le développement d'une plateforme permettant de dématérialisation de la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle.

Créée à partir de la base de données des vins Smart-Bordeaux (accessible sur Bordeaux connect).

Ces informations seront traduites automatiquement dans les 24 langues officielles de l'UE.

Utiliser une plateforme de dématérialisation

La plateforme permettra:

- de générer le QR-Code correspondant à chaque lot de vin;
- d'assurer un lien direct et unique entre l'étiquette physique du produit et les informations en ligne.

Elle sera accessible à toutes les entreprises de la filière et gratuite (pour toutes les catégories de vin).

Le calendrier

L'acte délégué va être publié au cours de l'été;

La plateforme de dématérialisation "Smart QR" sera lancée en octobre 2023.