Nouvelles règles d'étiquetage

Informations recueillies dans le guide :

"Liste des ingrédients et déclaration nutritionnelle des vins : Comment appliquer la nouvelle réglementation" rédigé par la DGCCRF

Le règlement UE 2021/2017 dans le cadre de la réforme de la PAC 2023-27 spécifie l'ajout de **deux nouvelles mentions** obligatoires sur l'étiquetage des vins et des produits vinicoles aromatisés quelque soit le contenant (bouteille, BIB, canette...). Il s'agit d'ajouter **la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle**.

L'application du texte en théorie effective au 8 Décembre 2023, s'appliquera à **partir du millésime 2024**.

La liste des ingrédients

- Notifiés dans un ordre décroissant de leur importance pondérale. Les ingrédients intervenant pour moins de 2 % dans le produit fini peuvent être énumérés dans un ordre différent à la suite des autres ingrédients.
- « raisins » employé pour désigner à la fois le « raisin frais » et le « moût de raisin »
- « moût de raisin concentré » ou « moût de raisin concentré rectifié »
- « sucre » ou « saccharose » utilisé en cas d'enrichissement.
- « liqueur de tirage » et « liqueur d'expédition »
- additifs (tableau ci-contre), désignés par le nom de leur catégorie fonctionnelle, suivi de leur nom spécifique ou, le cas échéant, du numéro E (ex E330 pour l'acide citrique)
- « gaz d'emballage » de type Azote peut être remplacé par la mention « Mis en bouteille sous atmosphère protectrice »
- seuls les auxiliaires technologiques présentant un caractère allergène doivent être mentionnés et indiqués en gras

Catégorie fonctionnelle	Additifs
Régulateurs d'acidité	Acide tartrique* E334
	Acide malique E296
	Acide lactique* E270
	Sulfate de calcium E516
Conservateurs & antioxydants	Acide citrique* E330
	Dioxyde de soufre* E220
	Bisulfite de potassium* E228
	Métabisulfite de potassium E224
	Sorbate de potassium E202
	Lyzsozyme E1105
	Acide ascorbique* E300
Stabilisants	Dicarbamate de diméthyle (DMDC) E242
	Acide citrique* E330
	Acide métatartrique* E353
	Gomme arabique* E414
	Mannoprotéines de levures*
	Carboxyméthylcellulose (CMC) E466
Gaz	Polyaspartate de potassium E456
	Acide fumarique E297
	Argon E938
Autres pratiques	Azote* E941
	Dioxyde de carbone* E290
	Résine de pin d'Alep
	Caramel E150

Tableau: Liste des additifs oenologiques

*autorisés pour les vins biologiques

La déclaration nutritionnelle

- Indiquer sur l'étiquette, le symbole « E » (pour énergie), précède la valeur énergétique en KJ ou Kcal pour 100mL, calculée en fonction de l'analyse du TAV et du sucre soit issue de valeurs moyennes admises (définie par le règlement délégué (UE) 2019/33)
- Cette valeur est complétée avec les quantités de nutriments. S'agissant des matières grasses, des acides gras saturés, des protéines et du sel, la valeur moyenne acceptée est de zéro. La quantité globale moyenne de glucides correspond à la somme de la teneur moyenne en sucre résiduel (indiquée sur la ligne « sucre ») avec la valeur moyenne de glycérol.

Sur l'étiquette

- Ces nouvelles mentions doivent être sur le même champ visuel que le TAV et l'identité de l'embouteilleur
- Les allergènes et la valeur énergétique (ex : « E (100 ml) : 328 kJ / 79 kcal ») doivent figurer obligatoirement sur l'étiquette physique dont la taille des caractères doit être au moins égale à 1,2mm.
- La liste des ingrédients ainsi que la valeur nutritionnelle complète, peuvent être dématérialisées sous forme d'un QR code avec les mentions "INGREDIENTS & VALEURS NUTRITIONNELLES". Ce QR code donne accès à l'information au consommateur uniquement, donc sans aucune démarche commerciale.

Exemple pour un vin mousseux à 13%vol

Option 1: Étiquette physique

Sur l'étiquette physique

Ingrédients: raisins, moûts de raisins concentrés, régulateur d'acidité (acide tartrique), conservateurs (sulfites), agents stabilisateurs (acide citrique, gomme arabique), liqueur de tirage, liqueur d'expédition.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml

Energie	340 kJ / 82 kcal
Matières grasses	0 g
Dont acides gras saturés	0 g
Glucides	0 g
Dont sucres	0 g
Protéines	0 g
Sel	0 g

Liste des ingrédients

Déclaration nutritionnelle

Option 2: Étiquette dématérialisée

Sur l'étiquette physique

Contient des sulfites

INGREDIENTS & DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

E (100 ml) : 340 kJ / 82 kcal

QR Code avec ingrédients / nutrition

Déclaration nutritionnelle

Sur l'étiquette dématérialisée

Ingrédients: raisins, moûts de raisins concentrés, régulateur d'acidité (acide tartrique), conservateur (sulfites), agents stabilisateurs (acide citrique, gomme arabique), liqueur de tirage, liqueur d'expédition.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml

Energie	340 kJ / 82 kcal
Matières grasses	0 g
Dont acides gras saturés	0 g
Glucides	0 g
Dont sucres	0 g
Protéines	0 g
Sel	0 g

* Les nutriments ayant une valeur nutritionnelle égale à 0 g peuvent être remplacés par la phrase: « Contient des quantités négligeables de matières grasses, d'acides gras saturés, de protéines et de sel. »