

Nouvelles mentions obligatoires d'information du consommateur :

L'étiquetage de la liste des ingrédients et de la déclaration nutritionnelle

A partir du 8 décembre 2023, deux nouvelles indications obligatoires d'information du consommateur s'ajouteront pour le vin : la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle.

Exempté jusqu'à maintenant de ces mentions grâce au travail syndical, le vin doit désormais s'y conformer comme les autres produits agro-alimentaires, avec cependant une nouvelle modalité d'application possible, entièrement novatrice pour le secteur alimentaire et obtenue par nos organisations dans le cadre de la réforme de la Politique Agricole Commune : la fourniture de ces informations sous forme électronique.

Attendu depuis plusieurs mois, le règlement européen d'application de ces dispositions a été adopté fin mai. La note ci-dessous vise à donner le cadre de mise en œuvre de ces nouvelles dispositions, en l'état actuel des informations.

CONTENU DE LA NOUVELLE OBLIGATION

Il est désormais prévu que les vins produits et étiquetés au sein de l'Union européenne à partir du 8 décembre 2023 indiquent la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle. Les vins produits au sein de l'Union européenne et exportés vers les pays-tiers doivent également répondre à cette obligation, sauf dans le cas où elle est contraire à la réglementation du pays en question.

Deux supports sont possibles pour ces mentions : sur l'étiquette de la bouteille (sur l'emballage) ou sous forme électronique (sur une étiquette jointe), sauf pour la partie « calories » de la déclaration nutritionnelle qui doit obligatoirement figurer sur l'emballage au moyen du symbole « E ».

Dans tous les cas, l'information fournie doit être exacte, correspondre au produit et dans la langue du pays de commercialisation.

A noter que les mentions actuellement obligatoires sur l'emballage le restent. Notamment les allergènes (« contient sulfites ») doivent continuer à figurer directement sur l'emballage.

La liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle, en tant qu'indications obligatoires, font partie intégrante de la « description du produit » dans les documents d'accompagnement. Cela s'applique donc au vin transporté en vrac ainsi qu'aux produits conditionnés.

DÉMATÉRIALISATION

Tout moyen électronique peut être utilisé pour renvoyer le consommateur vers une page internet avec les bonnes informations. Dans les faits, le QR-code (Quick Response code) reste le moyen actuel le plus fiable. La réglementation ne prévoit pas de taille minimale pour le QR-code, mais il doit être facilement visible pour le consommateur.

Le dispositif doit répondre aux obligations suivantes :

- Aucune donnée d'utilisateur n'est collectée ou ni ne fait l'objet d'un suivi ;
- Le QR-code doit renvoyer à une page spécifique, qui ne doit pas avoir d'autres informations destinées à la vente ou à la commercialisation ;
- Il doit y avoir une page par vin vendu par le vigneron ;
- L'information doit être facilement visible et clairement lisible ;



- La plateforme utilisée doit fournir des garanties comparables à celles d'une étiquette physique, c'est-à-dire que les informations doivent rester disponibles en ligne le temps de la consommation ;
- Le QR-code doit être lisible par tous les téléphones sans applications dédiées.

Le vigneron reste libre de choisir son fournisseur de QR-code. Aujourd'hui, plusieurs entreprises proposent des solutions pour ce service.

LA LISTE DES INGRÉDIENTS

La liste des ingrédients peut être inscrite sur l'étiquette ou sur une page dédiée accessible par un QR-code ou tout autre moyen électronique.

Outre l'indication des raisins, des substances édulcorantes et enrichissantes, et éventuellement de la liqueur de tirage et de la liqueur d'expédition, la liste des ingrédients doit être complétée par l'indication des additifs utilisés dans la fabrication des produits de la vigne, ainsi que des auxiliaires technologiques susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Ingrédients	Numéro E
Raisin	-
Moût de raisin concentré / Moût de raisin concentré rectifié	-
Sucre	-
Liqueur de tirage	-
Liqueur d'expédition	-
Régulateurs d'acidité	
Acide tartrique [L(+)-]	E 334
Acide malique (D, L-; L-)	E 296
Acide lactique	E 270
Sulfate de calcium	E 516
Conservateurs et antioxydants	
Dioxyde de soufre	E 220
Bisulfite de potassium	E 228
Métabisulfite de potassium	E 224
Sorbate de potassium	E 202
Lysozyme	E 1105
Acide L-ascorbique	E 300
Dicarbonat de diméthyle (DMDC)	E 242
Agents stabilisateurs	
Acide citrique	E 330
Acide métatartrique	E 353
Gomme arabique	E 414
Mannoprotéines de levures	-
Carboxyméthylcellulose	E 466
Polyaspartate de potassium	E 456
Gaz et gaz d'emballage	
Argon	E 938
Azote	E 941
Dioxyde de carbone	E 290
Autres	
Résine de pin d'Alep	-
Caramel	E 150 a-d

Les ingrédients doivent figurer dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de leur mise en œuvre dans la fabrication de la denrée, excepté pour ceux intervenant pour moins de 2% pour lesquels l'ordre est indifférent.

Simplifications terminologiques :

Il a été obtenu plusieurs simplifications terminologiques lors des discussions sur le texte d'application :

- Les ingrédients sont présentés sous leur nom spécifique ou les numéros E, sauf exceptions prévues ;
- Le terme "**raisins**" peut être utilisé pour indiquer que les raisins et/ou les moûts de raisin sont utilisés comme matières premières pour la production de produits de la vigne ;
- Le terme "**moût de raisins concentré**" peut être utilisé pour indiquer que du "**moût de raisins concentré**" et/ou du "**moût de raisins concentré rectifié**" est utilisé pour la production de produits de la vigne ;
- Le terme « sucre » peut être utilisé pour désignerle « saccharose » ;
- Le terme « sulfites » peut être utilisé pour désigner les différentes substances de sulfite (additifs ou auxiliaires technologiques provoquant des allergies ou des intolérances).
- Les additifs relevant des catégories "**régulateurs d'acidité**" et "**agents stabilisateurs**" similaires ou substituables entre eux, peuvent être indiqués dans la liste des ingrédients en utilisant l'expression "**contient... et/ou**" suivie de trois additifs au maximum, dont au moins un est présent dans le produit final ;
- L'indication des additifs relevant de la catégorie "**gaz d'emballage**" dans la liste des ingrédients peut être remplacée par la mention spécifique "**Mis en bouteille sous atmosphère protectrice**" ou "**Peut être mis en bouteille sous atmosphère protectrice**" ;
- L'adjonction de **liqueur de tirage** et de **liqueur d'expédition** aux produits de la vigne peut être indiquée par les mentions spécifiques "**liqueur de tirage**" et "**liqueur d'expédition**" seules ou accompagnées, entre parenthèses, de la liste de leurs constituants.

Les producteurs de vin mousseux, de vin mousseux de qualité et de vin mousseux de qualité de type aromatique peuvent décider de ne pas revêtir l'attache d'une coiffe (sauf mention contraire prévue par le cahier des charges de l'appellation).

LA DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

La déclaration nutritionnelle est donnée pour 100 ml. Elle inclut la valeur énergétique (le nombre de calories, exprimée par le symbole (E) pour énergie), ainsi que la quantité de graisses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel. L'énergie est présentée en kilojoules (kJ) et kilocalories (kcal).

Energie	kJ/kcal
Matières grasses	g
dont acides gras saturés	g
Glucides	g
dont sucres	g
Protéines	g
Sel	g

La valeur énergétique (exprimée par le symbole (E) pour énergie) doit être inscrite sur l'étiquette, même si le reste des informations (le tableau nutritionnel et la liste des ingrédients) est dématérialisé.

Dans le cas où les informations sont fournies sur l'emballage, les éléments de la déclaration nutritionnelle sont présentés, si la place le permet, sous forme de tableau, avec alignement des chiffres, sinon ils sont présentés de manière linéaire. Sur l'étiquette dématérialisée, ils sont obligatoirement présentés sous forme de tableau.

Le calcul des calories se fait de la manière suivante :

$E \text{ (kcal/100 ml)} = \text{TAV} \times 0,79 \times 7 + \text{CSucre} \times 4 + \text{CGlycérol} \times 2,4 + \text{CAcides organiques} \times 3$

- TAV en % vol.
- CSucre : Teneurs en sucres totaux en g/100 ml (CSucre = CSaccharose + Cfructose + Cglucose)
- CGlycérol : Teneur en glycérol en g/100 ml
- CAcides organiques : Teneur en Acides organiques en g/100 ml

Pour calculer cette valeur en kJ/100 ml, il est nécessaire d'utiliser les coefficients de conversion suivants :

- alcool = 7 Kcal/g ou 29 Kj/g
- sucres = 4 Kcal/g ou 17 kJ/g
- glycérol = 2,4 Kcal/g ou 10 kJ/g
- acides organiques = 3 Kcal/g ou 13 kJ/g

Un travail est actuellement en cours par la DGCCRF pour établir un tableau recensant des valeurs moyennes par type de produits, afin de faciliter le calcul pour les vignerons.

Lorsque la valeur énergétique ou la quantité de nutriments d'un produit est négligeable, la déclaration nutritionnelle peut être remplacée par la mention « Contient des quantités négligeables de ... », placée à proximité immédiate de celle-ci.

Ces valeurs doivent correspondre au produit tel que vendu (même si cela peut évoluer avec le temps).

DATE D'ENTRÉE EN VIGUEUR

L'entrée en vigueur de ces nouvelles indications obligatoires est prévue pour le 8 décembre 2023. Le texte d'origine prévoit l'obligation pour les vins « produits et étiquetés », y compris les vins en vrac, vendus à partir de cette date. (Une mobilisation est toujours en cours pour modifier cette précision afin que seuls les vins produits après le 8 décembre soient concernés.)

Les vins déjà étiquetés pourront être commercialisés tels quels jusqu'à épuisement des stocks.

Il est attendu de la part de la Commission européenne un guide pratique pour faciliter l'application de cette nouvelle réglementation, guide non encore finalisé à ce jour.