Mise à jour : 17/09/2024

GUIDE PRATIQUE SUR L'ETIQUETAGE POUR LES VINS :

LISTE DES INGREDIENTS ET DECLARATION NUTRITIONNELLE

Ce guide a pour vocation de fournir un outil d'aide à la mise en place des nouvelles obligations en matière d'étiquetage avec la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle.

Il reflète l'état actuel de la règlementation. Il ne présume pas de son évolution.

Pour le guide officiel : voir document DGCCRF

Pour connaître l'ensemble des mentions obligatoires sur une étiquette de vin : voir fiche synthèse DGCCRF (mai 2023) et brochure étiquettes de vins, DGCCRF (septembre 2022)

CNAOC
VIGNERONS D'APPELLATION D'ORIGINE

VIN IGP Confédération des vins IGP de France

cn.iv
Comité National des Interprofessions des Vins à appellation d'origine et à indication géographique

Table des matières

I. Contexte de la réforme 3

II. Calendrier 3

III. Produits concernés 4

IV. Nouvelles obligations 7

A. Liste des ingrédients 7

1. Définition d'un ingrédient 7

2. Définition d'un additif 7

3. Définition d'un allergène 7

4. Concrètement, dans le vin ? 8

B. Déclaration nutritionnelle 13

B *bis*. Valeur énergétique 14

V. Dématérialisation 18

VI. Exemple d'étiquette 21

VII. Traçabilité des produits 22

A. Document d'accompagnement 22

B. L'exportation 22

VIII. Standard GS1 23

IX. Bases légales 24

Annexe 1 : Table de valeur énergétique moyenne pour la filière Vin 1

I. Contexte de la réforme

Des règles ont été prévues dans le but de fournir aux consommateurs des informations complètes, précises et pour tenir compte des caractéristiques propres aux produits de la vigne, des processus et du calendrier spécifiques de leur production.

A ce titre, le Règlement (UE) 2021/2117 du 2 décembre 2021, issu de la nouvelle Politique Agricole Commune (PAC) de 2021, fait évoluer les règles à venir en matière d'étiquetage des vins avec une obligation d'indiquer la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle. Le secteur en était jusqu'alors exempté.

Depuis le 8 décembre 2023, deux nouvelles mentions sont obligatoires sur l'étiquetage des vins produits à partir de cette date : la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle.

II. Calendrier

[1] Règlement (UE) 1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires dit « Règlement INCO » : dans le cadre de la révision de ce Règlement, un risque est identifié pour la filière. En effet, la Commission européenne pourrait proposer d'harmoniser les règles en matière d'ingrédients et de déclaration nutritionnelle pour toutes les boissons alcoolisées avec la perte de la possibilité de dématérialiser les informations. C'est la raison pour laquelle il est important de démontrer le recours efficace au format électronique par la filière.

III. Produits concernés

Les produits échappant à ces obligations peuvent être écoulés sur le marché jusqu'à épuisement des stocks[2]:

- Les vins « produits » avant le 8 décembre 2023, à savoir :

Catégorie	Date de production
Vin tranquille	**Fin de la fermentation alcoolique**[3]
Vin mousseux	**Date d'inscription dans le registre ou date de tirage**[4]
Vin pétillant	**Date d'inscription dans le registre**[5]
Vin de liqueur	**Date d'inscription dans le registre ou date de mutage**[6]
Autre catégorie (Notamment produit vinicole aromatisé)	**Date d'inscription dans le registre**[7]

C'est-à-dire :

- Un vin tranquille est produit lorsque la fermentation alcoolique est terminée et qu'il a atteint le titre alcoométrique et la teneur en acidité requis par le règlement OCM

- Dans le cas d'un vin mousseux, lorsqu'il est produit par deuxième fermentation alcoolique, il ne peut être considéré comme étant produit qu'après que la deuxième fermentation a eu lieu et que le produit a atteint les conditions de titre alcoométrique et de surpression définis par le règlement OCM

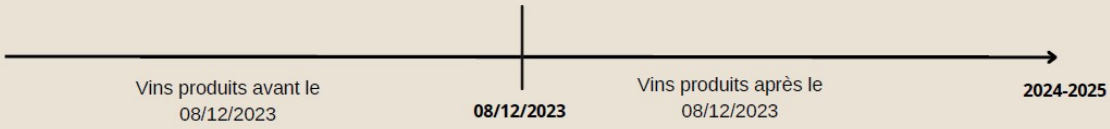
[2] Courrier de la DGCCRF, bureau 4C, le 27/12/2023 en réponse aux courriers de la filière interrogeant sur les modalités de mise en œuvre de la nouvelle réglementation relative à l'étiquetage de la liste des ingrédients et de la déclaration nutritionnelle.
[3] Le TAV acquis du produit dépasse le minimum prescrit au point 1) de la Partie II de l'Annexe VII du Règlement (UE) 1308/2013
[4] Date d'inscription dans le registre : Art. 29 point 3 c, du Règlement délégué (UE) 2018/273 ou date de tirage : Art. 17 point 1 sous b) du Règlement délégué (UE) 2018/274
[5] Art. 29 point 3 c, du Règlement délégué (UE) 2018/273
[6] Date d'inscription dans le registre : Art. 29 point 3 d, du Règlement délégué (UE) 2018/273 ou date de mutage : Art. 17 point 2 sous a) du Règlement délégué (UE) 2018/274
[7] Art. 29 point 3 g, du Règlement délégué (UE) 2018/273

VINS TRANQUILLES ET VINS MOUSSEUX
PRODUITS AVANT LE 8 DECEMBRE 2023

Les vins produits avant cette date peuvent continuer à être mis sur le marché jusqu'à épuisement des stocks.

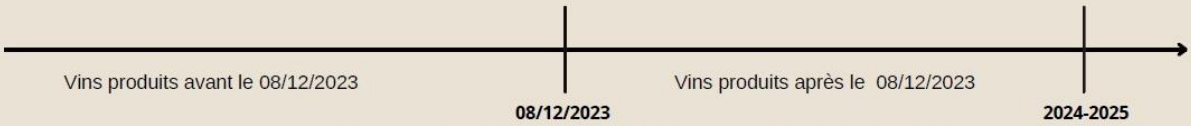
Les vins produits après cette date doivent obligatoirement être mis sur le marché avec la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle.

VINS TRANQUILLES AVEC ASSEMBLAGES



Pour les vins produits avec assemblages issus de vins produits avant et après cette date, la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle est établie sur la base des **vendanges 2024**

VINS MOUSSEUX AVEC ASSEMBLAGES



Pour les vins produits avec assemblages issus de vins produits avant et après cette date : le vin mousseux ne peut être considéré comme produit fini qu'après deuxième fermentation + conditions de titre alcoométrique et de surpression atteintes.

Deux interprétations différentes selon la DGCCRF et les lignes directrices :

Pour les lignes directrices : Le fait que la vinification des vins servant à l'élaboration des vins mousseux aient lieu avant le 8 décembre 2023 : pas d'exemption possible pour la liste de ingrédients et la déclaration nutritionnelle

Pour la DGCCRF : ces vins pourront être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks sans la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle.

Explications des lignes directrices établies par la Commission européenne :

- Principe : l'entrée en application de ces nouvelles règles d'étiquetage est le 8 décembre 2023
- Dérogation : les vins qui ont été **produits avant le 8 décembre 2023** peuvent continuer à être mis sur le marché jusqu'à épuisement des stocks[8]

Selon la DGCCRF, pour les vins issus d'assemblages de vins « produits » avant et après le 8 décembre 2023 et les vins produits après le 8 décembre 2023 à partir de vins produits avant cette date (sachant que les ingrédients des vins issus du millésime 2023 et antérieurs n'étant toujours pas connus des opérateurs), elle prévoit que :

- **Les vins produits après le 8 décembre 2023 mais issus d'assemblage entre d'une part les vins issus des vendanges 2023 et antérieures et d'autre part des vins issus des vendanges 2024 et postérieures** pourront renseigner la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle sur la base des informations disponibles, **c'est-à-dire celles relatives aux produits vinicoles issus des vendanges 2024 et suivantes.** Cela ne concerne pas les allergènes qui doivent toujours être mentionnés.

- Pour les vins mousseux, les vins partiellement désalcoolisés, les vins désalcoolisés et les vins de liqueur ainsi que les produits vinicoles aromatisés **qui seront produits après le 8 décembre 2023 à partir de vins tranquilles eux-mêmes produits avant cette date**, ils pourront **être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks sans indiquer la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle**.

[8] Article 5.8 du Rectificatif au règlement (UE) 2021/2117

IV. Nouvelles obligations

A. Liste des ingrédients

Il s'agit d'une nouvelle mention obligatoire[9]. Le Règlement délégué vient préciser les simplifications possibles.

1. Définition d'un ingrédient

Il s'agit de « *toute substance ou tout produit, y compris les arômes, les additifs alimentaires et les enzymes alimentaires, ou tout constituant d'un ingrédient composé, utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée ; les résidus ne sont pas considérés comme des ingrédients*[10]»

Il peut être éventuellement présent sous une forme modifiée. C'est notamment le cas pour l'enrichissement où des substances sont ajoutées au cours de la fabrication et présentes dans le produit final, même sous une forme altérée, et doivent donc être indiquées dans la liste des ingrédients. *Ex : le sucre ajouté qui se transforme en alcool* [11].

2. Définition d'un additif

Un additif alimentaire est défini comme « *toute substance habituellement non consommée comme aliment en soi et non utilisée comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation, possédant ou non une valeur nutritive, et dont l'adjonction intentionnelle aux denrées alimentaires, dans un but technologique, au stade de leur fabrication, transformation, préparation, traitement, conditionnement, transport ou entreposage a pour effet, ou peut raisonnablement être estimée avoir pour effet, qu'elle devient elle-même ou que ses dérivés deviennent, directement ou indirectement, un composant de ces denrées alimentaires* »[12].

3. Définition d'un allergène

Les allergènes, c'est-à-dire les substances pouvant provoquer des allergies ou des intolérances, devront obligatoirement continuer à apparaître sur les étiquettes papier, même si les autres informations sont dématérialisées[13].

---

[9] Art 1. Paragraphe 32 du Règlement (UE) 2021/ 2117 et Art 119 du Règlement (UE) 1308/2013
[10] Art 2 paragraphe 2, point f, Règlement (UE) n°1169/2011
[11] L'eau ne figure pas dans la liste des ingrédients lorsque les conditions prévues sont réunies Art. 20 e) du Règlement (UE) 1169/2011
[12] Art 3 paragraphe 2 du Règlement (UE) 1333/2008
[13] Art 9 paragraphe 1 point c du règlement 1169/2011 et Annexe I, Art 41 et partie A du Règlement délégué (UE) 2019/33

4. Concrètement, dans le vin ?

- *Et les ingrédients pour le vin ?*[14] *Quelles sont les simplifications possibles dans la liste des ingrédients ?*

La liste des ingrédients doit contenir tous les ingrédients dans l'ordre décroissant de poids. Les ingrédients constituant moins de 2% du produit fini peuvent être énumérés dans un ordre différent après les autres ingrédients.

Raisins
Moûts
Moûts partiellement fermentés
Moûts concentrés
Moûts concentrés rectifiés
Saccharose / sucre
Additifs
Liqueur de tirage
Liqueur d'expédition
Alcool (vins de liqueur)
Substances allergènes

Les auxiliaires technologiques ne sont pas tenus d'être indiqués, à l'exception de ceux susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances[15].

- *Comment présenter les ingrédients ?*

La liste des ingrédients complète peut être présentée :

  - **Sur l'étiquette** :

Elle doit apparaître **dans le même champ visuel que les autres mentions obligatoires**. La taille des caractères utilisés pour présenter la liste des ingrédients doit être égale ou supérieure à 1.2 mm. La liste doit être précédée du mot « ingrédients ou liste des ingrédients ».

[14] Sauf avis contraire de la Commission européenne, il semblerait que l'application du texte général (Règlement (UE) 1169/2011 dit « Règlement INCO ») soit écartée au profit de la réglementation spécifique (projet de règlement délégué sur la liste des ingrédients et Règlement (UE) 2019/33).

[15] Art 3 du Règlement (CE) n°1333/2008 et partie A du Règlement délégué (UE) 2019/33

- **Sous forme électronique :**

Dans ce cas, **le lien vers la liste complète** des ingrédients doit être :

- Présenté dans le même champ visuel que les autres informations déjà obligatoires[16]
- Par dérogation, en dehors de ce champ visuel[17] :
  - Les allergènes (uniquement si la liste des ingrédients est fournie par voie électronique, à défaut, ils sont sur le même champ visuel) ;
  - L'indication de l'importateur ;
  - Le numéro du lot ;
  - La date de durabilité minimale (dans le cas des vins désalcoolisés) ;
- Être lisible simultanément sans qu'il soit nécessaire de tourner le récipient
- En caractères indélébiles
- Se distinguant clairement des textes ou illustrations voisines
- La taille des caractères des indications est de minimum 1,2mm ;
- Dans une langue facilement compréhensible par le consommateur ;
- **Précédé d'un intitulé contenant le terme « ingrédients » :** Présentation du QR Code : doit être claire pour les consommateurs sur le contenu de ce code. Les termes ou symboles génériques (ex : « i ») ne suffisent pas.

- **Les modalités de présentation des ingrédients :**

Les ingrédients sont présentés par leur **nom spécifique** sauf exceptions prévues dans le règlement INCO et dans le règlement délégué :

- Le terme « **raisins** » peut être utilisé pour remplacer l'indication des raisins et/ou des moûts de raisins utilisés

- Le terme « **moûts de raisins concentré** » peut être utilisé pour remplacer l'indication du « moût de raisins concentré » et/ou du « moût de raisins concentré rectifié »

- Le terme **« sucre » ou « saccharose »** est utilisé en cas d'enrichissement par sucrage à sec.

- Concernant **la liqueur de tirage** et la **liqueur d'expédition**, il est possible d'indiquer les mentions spécifiques « liqueur de tirage » et « liqueur d'expédition » seules ou accompagnées entre parenthèses d'une liste de leurs composants. S'il est choisi de détailler les composants de la liqueur, la mention « liqueur de tirage ou d'expédition » n'a pas besoin d'être inscrite.

- Les « **régulateurs d'acidité** » et les « **agents stabilisateurs** » peuvent être indiqués dans la liste des ingrédients en utilisant l'expression « contient… et/ou » suivie de trois additifs au maximum, lorsqu'au moins un est présent dans le produit final.
  Exemple : « contient sulfites » / « contient acide tartrique et acide citrique »

[16] A savoir : la désignation de la catégorie de produit de la vigne[16], la référence à une IG et son nom, le TAV acquis, l'indication de la provenance, le nom de l'embouteilleur/du producteur/du vendeur, le contenu net, la teneur en sucre dans les cas des catégories des vins mousseaux, la liste des ingrédients, la déclaration nutritionnelle, la date de durabilité minimale pour les produits de la vigne qui ont subi un traitement de désalcoolisation)

[17] Art premier paragraphe 12, point 2 a) du Règlement Délégué

Cela donne donc : « Ingrédients : raisins, régulateurs d'acidité (acide tartrique, …) … » ou « Ingrédients : raisins, régulateurs d'acidité (E334, …) … »

- Les **gaz d'emballage** peuvent être remplacés par la mention spécifique « mis en bouteille sous atmosphère protectrice » ou « peut être mis en bouteille sous atmosphère protectrice ». Si l'une de ces mentions spécifiques est utilisée :
    - Les gaz spécifiques utilisés ne doivent pas être mentionnés séparément, ni dans la liste des ingrédients, ni en complément de l'indication spécifique.
    - Ces mentions doivent être présentées dans le même champ visuel que la liste des ingrédients.

Dans le vin, le raisin constitue normalement près de 99 % des ingrédients. Il apparaîtra donc toujours en premier, puis viendra le sucre. Les autres ingrédients représentant en principe moins de 2 % du contenu de la bouteille, ils pourront être notifiés sans respecter un ordre quelconque.

- *Et les additifs dans le vin ?*

La liste des ingrédients doit contenir :

- Les additifs utilisés dans la production du vin qui sont encore présents dans le produit même sous une forme modifiée
- Les auxiliaires technologiques utilisés qui provoquent des allergies/intolérances[18]

    - **Modalités de présentation des additifs :**

Leur désignation doit se faire **par le nom de leur catégorie fonctionnelle**, suivi de leur nom spécifique ou de leur numéro E.

A l'annexe 1 partie A du Règlement délégué (UE) 2019/934, le tableau 2 recense la liste complète des additifs et auxiliaires technologiques pouvant être utilisés dans la production de vin, les regroupe dans les catégories fonctionnelles pertinentes (régulateurs d'acidité, conservateurs/antioxydants, agents stabilisateurs, etc.) et indique les termes à utiliser pour nommer les catégories fonctionnelles ainsi que les substances à énumérer dans la liste des ingrédients.

Par exemple : « Ingrédients : raisins, régulateurs d'acidité (acide tartrique, …) … » ou « Ingrédients : raisins, régulateurs d'acidité (E334, …) … ».

[18] Auxiliaire technologique - Article 3 du Règlement (UE) 1333/2008 *« Toute substance :*
i) non consommée comme ingrédient alimentaire en soi ;
ii) volontairement utilisée dans la transformation de matières premières, de denrées alimentaires ou de leurs ingrédients pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation ; et
iii) pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle mais techniquement inévitable de résidus de cette substance ou de ses dérivés dans le produit fini, à condition que ces résidus ne présentent pas de risque sanitaire et n'aient pas d'effets technologiques sur le produit fini. »

En résumé, ils sont classés ainsi [19] :

Régulateurs d'acidité :
Acide tartrique E 334
Acide malique* 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 ascorbique E 300
Dicarbonate de diméthyle (DMDC)* E242
Agents stabilisateurs :
Acide citrique E 330
Acide métatartique E 353
Gomme arabique E 414
Mannoprotéines de levures -/-
Carboxyméthylcellulose (CMC)* E 466
Polyaspartate de potassium* E 456
Acide fumarique* E 297
Gaz et gaz d'emballages :
Argon E 938
Azote E 941
Dioxyde de carbone E 290
Autres pratiques :
Résine de pin d'Alep -/-
Caramel* E 150 a-d/

*Les additifs avec la mention * ne sont pas autorisés en bio.*

Et les allergènes dans le vin ?

Dans le vin, les sulfites, l'œuf et les produits à base d'œuf ainsi que le lait et les produits à base de lait représentent des allergènes. Il est obligatoire de les indiquer s'ils sont présents dans le produit[20].

[19] Colonne 1, tableau 2, partie A, annexe I du Règlement (UE) 2019/934
[20] Art.21 du Règlement 1169/2011, Art. 41 et 48 bis par.4 du Règlement délégué (UE) 2019/33

Toutes les substances provoquant des allergies ou des intolérances, dès lors qu'elles sont détectables, doivent être indiquées. Il s'agit des substances suivantes [21]:

- **Sulfites** : « Sulfites » ou « anhydride sulfureux ». L'étiquetage est obligatoire lorsque les sulfites sont présents en quantité supérieure à 10mg/L ou 10 mg/kg exprimé en SO2. La mention « contains sulphites/sulfites » est tolérée.
- **Œufs** : « œuf », « protéine de l'œuf », « lysozyme de l'œuf » ou « albumine de l'œuf »
- **Lait** : « lait », « produit du lait », « caséine du lait » ou « protéine du lait ».

Ces mentions doivent donc apparaître dans la liste des ingrédients et peuvent être accompagnées par des pictogrammes (ils ne se substituent pas aux mentions qui restent dans tous les cas obligatoires).

Modalités de présentation des allergènes :

Dans ces cas très limités, les substances provoquant des allergies ou des intolérances doivent être répertoriées conformément à leur nom spécifique selon les modalités suivantes :

- **Sur l'étiquette** :

Les allergènes sont intégrés à la liste des ingrédients mais ils doivent être mis en évidence par une typographie (par exemple, police, style ou couleur de fond) qui les distingue clairement du reste de la liste des ingrédients. Dans ce cas, il n'est pas nécessaire de présenter sur l'étiquette la mention spécifique sur les substances allergènes (« contient + nom allergène »).

- **Sous forme électronique :**

Les allergènes sont intégrés à la liste des ingrédients dématérialisée et sur l'étiquette sous la forme « contient + nom allergène » mais pas nécessairement dans le même champ visuel que les autres mentions obligatoires. Il n'y a pas d'exigence de caractère ou de taille différente. L'utilisation d'un pictogramme en tant qu'élément d'information facultatif accompagnant les indications obligatoires restent la seule répétition possible.

Présentation :

Format	Exemple de liste
Sur l'étiquette	Liste des ingrédients au complet (raisins, mouts de raisin concentré, régulateurs d'acidité, conservateurs (sulfites), agents stabilisateurs, gaz et gaz d'emballages, liqueur de tirage/expédition le cas échéant)
Sur l'étiquette ET en ligne	Sur l'étiquette : contient des sulfites ET Liste des ingrédients au complet (raisins, mouts de raisin concentré, régulateurs d'acidité, conservateurs (sulfites), agents stabilisateurs, gaz et gaz d'emballages, liqueur de tirage/expédition le cas échéant)

[21] Art 41 du Règlement 2019/33, Annexe I, partie A

Quid de l'indication des levures ?

Les levures sont considérées comme auxiliaires technologiques. Elles ne doivent pas obligatoirement figurer parmi les ingrédients. Seule la mannoprotéine de levures doit être mentionnée si elle est utilisée car elle est utilisée en tant qu'additif.

Quid des substances utilisées pour l'enrichissement ?

Ces substances sont considérées comme des ingrédients car elles sont ajoutées au cours de la fabrication et présentes dans le produit final, même sous une forme modifiée[22].

En résumé :

Ingrédients →	Simplifications possibles
Raisins et/ou moûts de raisins utilisés (matière première)	**« Raisins »**
« Moût de raisin concentré » et/ou « moût de raisin concentré rectifié »	**« Moût de raisins concentré »**
Allergènes[23]	**« Sulfites » ou « anhydride sulfureux »** **« œuf », «protéine de l'œuf», «produit de l'œuf», «lysozyme de l'œuf» ou «albumine de l'œuf»** **« lait », «produits du lait», «caséine du lait» ou «protéine du lait»**
Gaz d'emballage (dioxyde de carbone, argon et azote)	**« Mise en bouteille sous atmosphère protectrice »** ou **« peut être mis en bouteille sous atmosphère protectrice »**
Additifs « régulateurs d'acidité » et « agents stabilisateurs » similaires ou substituables entre eux	« **Contient … et/ou** » + trois additifs au maximum dont l'un au moins est présent dans le produit final
« Liqueur de tirage » et « liqueur d'expédition » (pour les vins mousseux)	**« Liqueur de tirage » et « liqueur d'expédition »** : utilisation **seule ou accompagnée d'une liste de leurs composants propres**[24]
En cas d'enrichissement par sucrage à sec	**« Sucre » ou « Saccharose »**

B. Déclaration nutritionnelle

Qu'est-ce qu'une déclaration nutritionnelle ?

« *La déclaration nutritionnelle relative à une denrée alimentaire renseigne sur la valeur énergétique de cette denrée et la présence de certains nutriments* (…) »[25]

[22] Art.2 par.2 point f du Règlement 1169/2011
[23] 41 du Règlement 2019/33, Annexe I, partie A
[24] Annexe II du Règlement (UE) 2019/934
[25] Art 9, par 1, point l) du Règlement 1169/2011

La réglementation impose des critères stricts de présentation de la déclaration nutritionnelle afin de permettre au consommateur de comparer facilement les denrées alimentaires entre elles[26]. Cet ordre de présentation doit toujours être respecté. En résumé :

Calories (valeur énergétique)
Matières grasses
Acide gras
Glucides
Sucres
Protéines
Sel

B *bis*. Valeur énergétique

Dans le vin, les éléments apportant de l'énergie sont les suivants : l'alcool, le sucre, le glycérol et les acides organiques. Les valeurs de la déclaration nutritionnelle sont des valeurs moyennes, basées sur[27]:

a) l'analyse du vin ; ou

b) les valeurs moyennes connues ou effectives relatives aux ingrédients utilisés ; ou

c) des données généralement établies et acceptées.

Qu'est-ce que la valeur moyenne ?

Il s'agit de la « *valeur qui représente le mieux la quantité d'un nutriment contenu dans une denrée alimentaire donnée et qui tient compte des tolérances dues aux variations saisonnières, aux habitudes de consommation et aux autres facteurs pouvant influencer la valeur effective* »[28]. Néanmoins cette indication doit être inscrite de bonne foi par le producteur. Le seuil de tolérance n'est pas expressément indiqué. La valeur prise en compte est celle contenue au moment de la vente.

Comment calcule-t-on la valeur énergétique [29]?

La valeur énergétique se calcule à l'aide de coefficients de conversion. Elle doit être exprimée en kilojoules (kJ) et en kilocalories (kcal) pour 100 g ou 100 ml[30].

De manière volontaire et complémentaire, une expression par portion ou par unité de consommation est autorisée à condition que la portion ou l'unité de consommation soit identifiable par le consommateur (un verre de 125 ml par exemple).

Formule de calcul : Utilisation de coefficients de conversion pour le calcul de la valeur énergétique[31]. Par ex : alcool = 7 Kcal/g ou 29 Kj/g

[26] Art.34 du Règlement 1169/2011
[27] Art 31 du Règlement (UE) 1169/2011
[28] Annexe I du Règlement 1169/2011
[29] Art.31 du Règlement 1169/2011
[30] Art.32 du Règlement 1169/2011
[31] Art.31 et Annexe XIV du Règlement 1169/2011

Et dans le vin ?

COEFFICIENTS DE CONVERSION

COEFFICIENTS DE CONVERSION POUR LE CALCUL DE L'ÉNERGIE

La valeur énergétique à déclarer se calcule à l'aide des coefficients de conversion suivants:

—glucides (à l'exception des polyols)	17 kJ/g – 4 kcal/g
—polyols	10 kJ/g – 2,4 kcal/g
—protéines	17 kJ/g – 4 kcal/g
—graisses	37 kJ/g – 9 kcal/g
—différentes formes de salatrim	25 kJ/g – 6 kcal/g
—alcool (éthanol)	29 kJ/g – 7 kcal/g
—acides organiques	13 kJ/g – 3 kcal/g
—fibres alimentaires	8 kJ/g – 2 kcal/g
—érythritol	0 kJ/g – 0 kcal/g

Un travail a été mené entre la filière et la DGCCRF pour établir des **valeurs de référence** sur les calories et les autres nutriments sur lesquelles les opérateurs de la filière pourront s'appuyer (**cf. Annexe table de valeur énergétique de moyenne).**

Pour aller plus loin :

Sur le calcul de la valeur énergétique

1. La valeur énergétique d'un vin repose sur l'apport calorique de la teneur en alcool, en sucre, en polyols – càd concrètement, en glycérol – et en acides organiques. A ce titre :
   - la notion de teneur en alcool correspond au TAV acquis du produit,
   - la notion de teneur en sucre correspond à la teneur en sucre résiduel telle que définie dans la réglementation sectorielle européenne (art. 47 et 52 du Règlement délégué (UE) 2019/33).

2. Selon les études à notre disposition, **la valeur moyenne pour les polyols et les acides organiques** peut être fixée à hauteur de :
   - 7 grammes par litre pour les polyols,
   - 6 grammes par litre pour les acides organiques.

3. **Le calcul de la « valeur énergétique moyenne » d'un vin est effectué sur la base de la classification de ce produit selon sa teneur en sucre** telle que définie par le Règlement délégué (UE) 2019/33 pour les vins mousseux (Annexe III, Partie A) et les vins tranquilles (Annexe III, Partie B) ; classification déjà bien connue et identifiée par le consommateur.[1]

4. **La « valeur énergétique moyenne » d'un vin est calculée sur une fourchette de TAV acquis** de sorte de limiter la variabilité du nombre de calories d'une cuvée ou d'un millésime à un autre pour une référence produit donnée. Cet élément est d'autant plus nécessaire que le nombre de calories doit être indiquée sur l'étiquette physique du vin, y compris lorsque l'opérateur fait le choix de dématérialiser la déclaration nutritionnelle.

5. Voir proposition de table de valeur énergétique moyenne élaborée sur la base de ces éléments.

Sur les autres lignes de la déclaration nutritionnelle

1. **S'agissant des matières grasses, des acides gras saturés, des protéines et du sel, la valeur moyenne acceptée est de zéro** ; ces nutriments étant (sauf en quelques rares exceptions pour le sel) présents en quantité nulle ou négligeables dans les vins, conformément aux règles d'arrondis fixées par la Commission européenne.

2. Par souci de cohérence avec les modalités présentées ci-dessus, **la teneur en sucre à indiquer dans la déclaration nutritionnelle d'un produit est la valeur moyenne de la catégorie réglementaire de produit à laquelle appartient ce produit**, telle que définie à l'Annexe III Partie A (pour les vins mousseux) et à l'Annexe III, Partie B (pour les vins tranquilles) du Règlement délégué (UE) 2019/33.

3. Au regard des définitions contenues dans la règlementation européenne, **la quantité globale moyenne de glucides d'un vin s'apprécie en additionnant sa teneur moyenne en sucre résiduel (indiquée sur la ligne « sucre ») avec la valeur moyenne de glycérol évoquée précédemment.**

Par exemple :

Vous avez un vin tranquille titrant entre 12 et 15% vol. et une teneur en sucre variant de 0 à 4 grammes par litre. Sur votre étiquette, devra ainsi apparaître : Energie 328kj/79kcal (pour 100ml).
La table (en annexe) permet ainsi une simplification avec des valeurs validées par la DGCCRF.

Pour les lots individuels, quelle est la limite de tolérance concernant la différence entre les informations sur l'étiquette et l'apport réel en énergie et nutriments du vin ?

Ils doivent être étiquetés comme étant la valeur moyenne, c'est-à-dire celle qui représente la mieux la quantité d'un nutriment contenue dans une denrée alimentaire et tenant compte de tolérances (induites par variations saisonnières, habitudes de consommation et autres facteurs pouvant influer la valeur effective). (!) Pour l'indication de la teneur en alcool, les règles de tolérance sont celles prévues par la réglementation[32].

Modalités de présentation de la déclaration nutritionnelle :

- **Sur l'étiquette** :

Si la place le permet, elle doit être présentée sous forme de tableau avec les chiffres alignés :

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 ml
Energie	267 kJ / 64 kcal
Matières grasses	0 g
Dont acides gras saturés	0 g
Glucides	2.21 g
Dont sucres	1.1 g
Protéines	0 g
Sel	0 g

A défaut, un format linéaire peut être utilisé.

La valeur énergétique peut être exprimée au moyen **du symbole « E »** comme « énergie ». La taille des caractères utilisés pour présenter la déclaration nutritionnelle **doit être égale ou supérieure à 1.2 mm.**

Comme les matières grasses, dont acides gras saturés, protéines et sel sont des éléments qui ne sont pas présents dans le vin, ou bien parce que leur présence est très faible, les informations relatives à ces éléments peuvent être remplacées par une mention telle que « Contient des quantités négligeables de ... », indiquée à proximité immédiate de la déclaration nutritionnelle[33].

[32] Art 44 du Règlement délégué 2019/33
[33] Art 34 par.5 du Règlement (UE) n°1169/2011

- **Sous forme électronique :**

Lorsque la déclaration nutritionnelle complète est fournie sous forme électronique, ces conditions s'appliquent :

- Elle doit toujours être présentée sous forme de tableau avec les chiffres alignés

- La valeur énergétique doit apparaître sur l'étiquette papier dans le même champ visuel que les autres mentions obligatoires : elle est exprimée au moyen du symbole « E » comme « Énergie ». Exemple : (100 ml) E = 297kj / 71kcal

- Le lien vers la déclaration nutritionnelle doit être présenté dans le même champ visuel que les mentions obligatoires et facilement visible, clairement lisible sans qu'il soit nécessaire de tourner le récipient et, le cas échéant, indélébile.

V. Dématérialisation

La fourniture d'informations peut en principe se faire par tout moyen électronique, étiquetage électronique ou moyen d'étiquetage électronique accessible par un code-barres de tout type (QR, 2D autre que QR, 1D, couleur, puce) qui renvoie à des informations en ligne.

Elle suppose donc un moyen ou une indication qui doit permettre d'accéder directement aux informations, c'est-à-dire un code lisible par un smartphone qui fournit un accès direct aux informations pertinentes (ex : type QR-Code). Une mention informative telle que « liste des ingrédients et déclaration nutritionnelle », « INGREDIENTS & NUTRITION », « INGREDIENTS / NUTRITION »), etc. doit apparaître à proximité immédiate du QR Code (ou dispositif similaire).

Il est possible de dématérialiser uniquement l'une de ces deux mentions, en précisant sur l'étiquette physique la mention « ingrédients » / « INGREDEINTS » ou « déclaration nutritionnelle » / « NUTRITION ».

Les moyens/plateformes électroniques sur lesquels les informations sont placées devraient fournir des garanties comparables à celles de l'étiquette physique, en termes de lisibilité des informations, de stabilité, de fiabilité, de durabilité et d'intégrité des informations pendant toute la durée de vie du produit.

Le contrôle devra être effectué par les autorités des États membres chargées du contrôle de l'étiquetage et de la présentation des produits de la vigne.

Principes à respecter pour l'étiquette dématérialisée[34] :

- Marquée à un endroit apparent de manière à être facilement visible, clairement lisible et, le cas échéant, indélébile. Le lien doit être identifiable depuis l'étiquette vers l'information en ligne. Il n'y a pas de taille minimale obligatoire pour le moyen électronique choisi (ex : QR Code) ;

[34] Règlement (UE) 2021/ 2117 et Art 18 à 21 et annexe VII du Règlement 1169/2011

- Ne pas être cachée, masquée, détournée ou interrompue par d'autres écrits ou images ou par tout autre élément interférant.

- Doit permettre un accès facile, direct et universel aux informations, d'une manière comparable à la présence des informations sur l'emballage ou sur l'étiquette physique ;

- La liste des ingrédients ne doit pas être présentée avec d'autres informations destinées à la vente ou à la commercialisation[35]. Une information « destinée à la commercialisation » se caractérise lorsque l'information ne respecte pas les conditions suivantes :
    - L'information ne doit pas empiéter sur l'espace destiné aux informations obligatoires ;
    - Les informations obligatoires doivent être présentées dans un cadre neutre, qui n'incite pas à l'achat ;
    - Une fois le lien ouvert, aucun ajout de nature à rendre la visite du site attrayante ne doit accompagner les informations obligatoires, telle de la musique, des motifs ou déclarations supplémentaires ;
    - Une simple adresse de site internet imprimée sur l'étiquette ne remplit pas les obligations pour la fourniture d'informations par voie électronique.
    - Un lien vers le site de commerce électronique ou le site internet d'une cave est une pratique « destinée à la commercialisation ».

  La présentation de ces informations obligatoires comme élément du site internet des producteurs n'est pas possible. Le site internet d'un producteur de vin contient généralement des informations commerciales pertinentes pour la commercialisation et/ou la vente. De plus, les sites internet suivent généralement les informations sur les utilisateurs.
  La dématérialisation des informations doit offrir les mêmes garanties que celles affichées sur l'emballage ou l'étiquette jointe pour la lisibilité, fiabilité, durabilité et exactitude des informations pendant la durée de vie du produit.

- Sur l'ajout d'informations facultatives : elles ne doivent en aucun cas empiéter sur l'espace disponible pour les informations obligatoires des denrées alimentaires. L'utilisation de QR Code supplémentaire ne doit pas induire en erreur et créer de confusion pour les consommateurs. Ils ne doivent pas réduire l'espace disponible pour les indications obligatoires, dont font partie les codes donnant accès aux informations par voie électronique.

- Aucune donnée d'utilisateur ne doit être collectée ni faire l'objet d'un suivi (il n'est pas possible de demander le consentement des utilisateurs sur ce point) ;

- Sur l'utilisation d'un QR Code étant à la fois code EAN et comportant les données obligatoires : l'utilisation d'un seul QR Code est possible si elle garantit, lors de sa lecture, une dissociation claire des informations destinées respectivement aux consommateurs et aux opérateurs commerciaux.

- Sur les lots : le lien de chaque étiquette particulière doit permettre d'afficher les informations spécifiques pour un ou plusieurs lots d'un seul et même produit vitivinicole de référence, de

[35] Art. 119 par.5 b du Règlement (UE) 1169/2011

manière différenciée avec, pour le consommateur, un accès facile aux informations appropriées.

- Plusieurs QR codes (ou moyens similaires) peuvent cohabiter sur une étiquette. Dans ce cas, l'autre QR Code (ex : commercial) doit être clairement identifié (par l'une des mentions explicitées).

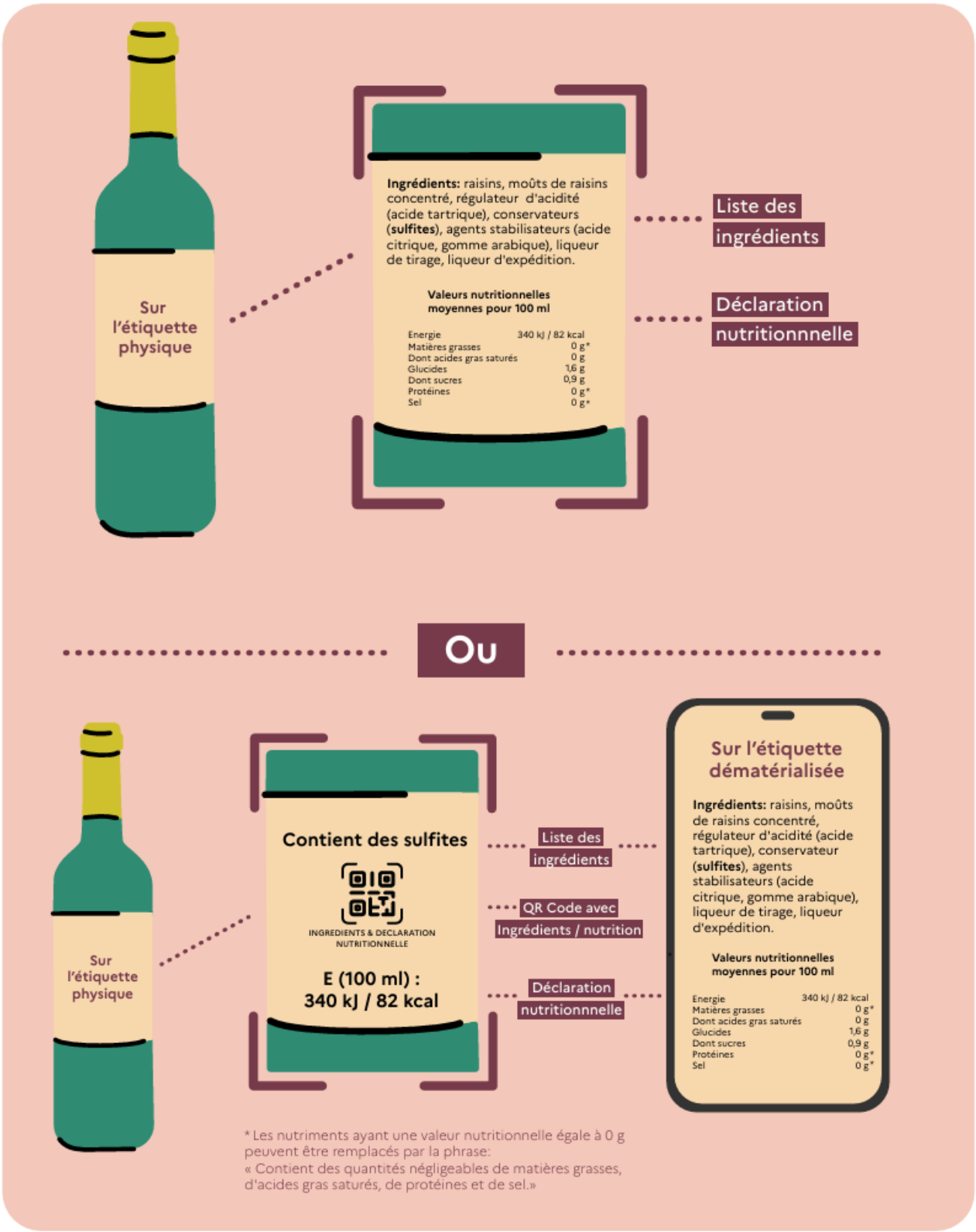
- Sur la durée de vie du QR code (ou tout autre moyen électronique) : selon la législation concernant les denrées alimentaires, l'information doit rester accessible tout au long de la période durant laquelle le produit est propre à la consommation. Le vin étant un produit destiné à être conservé une longue période, l'accessibilité est quasiment perpétuelle.

- Il est possible d'ajouter un autocollant sur l'étiquette pour permettre d'apposer un QR code suivant les mêmes obligations que pour un QR code se trouvant directement sur l'étiquette. C'est une tolérance accordée dans un contexte où les stocks d'étiquettes acquis par les producteurs avant la mise en œuvre de la loi peuvent être écoulés, cette latitude vaut donc jusqu'à épuisement des stocks.

Attention : il est interdit de supprimer les mentions antérieurement obligatoires et présentes sur l'étiquette pour les mettre en ligne.

VI. Exemple d'étiquette

Exemple d'un vin mousseux brut (13% vol.)



Source : [Guide sur la liste des ingrédients et déclaration nutritionnelle des vins de la DGCCRF, juin 2024, p10.]

VII. Traçabilité des produits

A. Document d'accompagnement

Quelles sont les exigences en termes de traçabilité ?

Sur les **documents d'accompagnement pour le vin en vrac et les produits vitivinicoles conditionnés et étiquetés**[36] :

- La liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle font partie de la description du produit en tant que nouvelles mentions obligatoires ;
- Pour l'importation des produits : le contenu des documents VI-1 et VI-2 doit comporter la liste des ingrédients

Il y a une obligation pour le vendeur de transmettre pour chaque lot à l'acheteur les informations obligatoires sur le produit et destinées au consommateur final. Elles s'appliquent tant **aux vins transportés en vrac** qu'aux **produits conditionnés et étiquetés**.

A ce titre, la DGDDI a adressé une proposition de simplification suivante :

Renseigner les cases **n°17p du DAE** (document administratif électronique) / **DAES** (document administratif électronique simplifié) **ou n°8 du DSA** (document simplifié d'accompagnement) avec :

- Le numéro de lot pour les produits conditionnés
- Ou la référence du bon de livraison ou la référence du contrat d'achat pour les produits en vrac.

Cette mesure de simplification intervient dans le but de limiter la charge administrative des opérateurs tout en ayant l'objectif de respecter les nouvelles obligations d'étiquetage des produits vitivinicoles entrées en vigueur depuis le 8 décembre 2023.

B. L'exportation

Quelles obligations en matière d'exportation ?

La liste des ingrédients doit être traduite dans une langue compréhensible par le consommateur[37].

A noter : les stocks d'étiquettes destinés à l'export ne mentionnant pas la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle pourront être écoulés jusqu'à épuisement des stocks[38].

---

[36] Considérant 20 et Art 2 du Règlement Délégué (en attente de publication officielle)
Art 10 du Règlement Délégué (UE) 2018/273, Annexe VII, point C

[37] Une solution dérogatoire est en cours de discussion pour les vins exportés, au regard du risque que ces nouvelles obligations présenteraient pour l'accès aux marchés de pays tiers).

[38] Courrier de la DGCCRF, bureau 4C, le 27/12/2023 en réponse aux courriers de la filière interrogeant sur les modalités de mise en œuvre de la nouvelle réglementation relative à l'étiquetage de la liste des ingrédients et de la déclaration nutritionnelle.
Un travail est en cours au niveau du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire qui continue à solliciter au niveau européen un alignement de la réglementation relative au vin et celle applicable aux produits viticoles aromatisés.

Pour l'exportation vers les pays tiers et l'avitaillement, il est autorisé de ne pas appliquer les nouvelles règles d'étiquetage lorsque l'une de ces situations existe :

- Un pays dispose de mentions explicitement incompatibles avec la réglementation européenne
- Un pays rejette officiellement l'apposition de l'une ou l'autre des mentions
- Un pays applique les règles du Codex Alimentarius, qui dispose entre autres de l'impossibilité de dématérialiser des informations
- Un pays dispose d'une réglementation ou d'une doctrine administrative conduisant un importateur ou un distributeur établi dans ce pays à refuser certaines mentions prévues par la réglementation européenne.

D'après la DGCCRF, il est autorisé le fait que la présentation des vins français destinés à l'exportation vers les pays tiers et à l'avitaillement ne mentionne pas la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle lorsque l'une ou l'autre de ces mentions est raisonnablement susceptibles d'être considérée par l'opérateur comme étant incompatible avec les exigences de la législation de ce pays. Un arrêté sera pris pour valider cette position[39].

VIII. Standard GS1

Il existe un standard GS1 en cours de développement. Il s'agit d'un langage commun international fondé sur des règles communes qui permettent la communication et l'échange d'informations produit. La standardisation GS1 repose sur l'identification des produits, des lieux et des entreprises, la capture des données grâce à des technologies de marquage des produits, des cartons, des palettes etc. telles que le code-barres, le QR Code augmenté GS1 et la radio-identification (RFID), ainsi que l'échange des données transactionnelles (commande, facture, bon de livraison), de fiches-produits et de traçabilité.

Le standard GS1 vise à fluidifier et digitaliser les échanges d'informations entre les partenaires partout dans le monde. Il permet à différents systèmes, appareils ou logiciels de communiquer entre eux. Il s'agit de l'interopérabilité.

L'utilisation de standard GS1 permet de rendre interopérables des systèmes et solutions hétérogènes, il permet aux utilisateurs la liberté de choisir leur prestataire, sans en être dépendant. Les standards d'interopérabilité GS1 visent à tout moment la portabilité des données d'un système ou d'un prestataire à l'autre.

Des offreurs de solutions proposent la création d'une étiquette digitalisée avec les standards GS1. Une liste est disponible auprès de GS1.

[39] Un arrêté devrait être prochainement publié pour confirmer ces points.

IX. Bases légales

- Règlement (UE) 1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires dit « Règlement INCO »
- Règlement (UE) 1308/2013 du 17 décembre 2013 portant Organisation Commune des Marchés dit « Règlement OCM »
- Rectificatif au règlement (UE) 2021/2117 du Parlement européen et du Conseil du 2 décembre 2021 modifiant les règlements (UE) n° 1308/2013 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits agricoles dit « Rectificatif OCM »
- Règlement (UE) 2021/2117 du 2 décembre 2021 modifiant le Règlement OCM – issu de la réforme de la PAC 2021 et rendant obligatoire l'indication de la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle
- Règlement délégué (UE) 2023/1606 de la Commission du 30 mai 2023 modifiant le règlement délégué (UE) 2019/33 : définit les règles relatives à l'indication et à la désignation des ingrédients
- Règlement Délégué (UE) 2019/934 portant notamment sur l'étiquetage et la présentation
- Règlement Délégué (UE) 2019/33 du 17 octobre 2018 portant notamment sur l'étiquetage et la présentation
- Règlement Délégué (UE) 2018/273 du 11 décembre 2017 portant notamment sur les documents d'accompagnement
- Règlement (CE) n°1333/2008 du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires
- Questions et réponses sur la mise en œuvre des nouvelles dispositions de l'UE en matière d'étiquetage du vin à la suite de la modification du règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil et du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission, C/2023/119

***

Annexe 1 : Table de valeur énergétique moyenne pour la filière Vin

Pour rappel, pour tous les produits, il est autorisé la fourniture de valeurs moyennes établies sur la base d'analyses effectuées[40].

Teneur moyenne retenue pour les polyols: 7 g/L
Teneur moyenne retenue pour les acides organiques: 6 g/L

Formule de calcul utilisée, conformément à la réglementation européenne (pour 100ml):
- **en kcal**: (TAV acquis x 0,79 x 7) + (Teneur en sucre en g/L x 4 / 10) + (Teneur en polyols en g/L x 2,4 / 10) + (Teneur en acides organiques en g/L x 3 / 10)
- **en kJ**: (TAV acquis x 0,79 x 29) + (Teneur en sucre en g/L x 17 / 10) + (Teneur en polyols en g/L x 10 / 10) + (Teneur en acides organiques en g/L x 13 / 10)

Exemple de calcul de valeur énergétique moyenne:
Pour les vins ayant une teneur en sucre entre 0 et 4 g/L et présentant un TAV entre 12% et 15%:
[(valeur énergétique pour un vin ayant 0 g/L de sucre et 12,1% vol.) + (valeur énergétique pour un vin ayant 4 g/L de sucre et 15% vol.)] /2
soit (292+365)/2 = 328 kJ/100 ml ou (70+88)/2 = 79 kcal/100ml

Pour les vins doux (tranquilles ou mousseux), il n'est n'est pas proposé de valeur énergétique moyenne, compte-tenu de l'absence de teneur en sucre maximale dans la règlementation européenne pour ces produits.
L'opérateur devra calculer la valeur énergétique moyenne sur la base de ses propres vins, en utilisant la formule de calcul énoncée ci-dessus.

[40] Article 31 du Règlement 1169/2011

VINS TRANQUILLES VINS PETILLANTS (y c. gazéifiés)		≤ 0,5% vol.		> 0,5% et ≤ 3% vol.		> 3% et ≤ 6% vol.		> 6% et ≤ 9% vol.		> 9% et ≤ 12% vol.		> 12% et ≤ 15% vol.	
		en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml
Teneur en sucre	**≤ 4 g/L** *(sec)*	24	6	59	14	122	29	191	46	260	63	328	79
	> 4 et ≤ 9 g/L (sec / demi-sec)	32	7	67	16	130	31	199	48	267	64	336	81
	> 9 et ≤ 12 g/L *(demi-sec)*	38	9	74	18	137	33	205	49	274	66	343	83
	> 12 et ≤ 18 g/L *(demi-sec / moelleux)*	46	11	82	19	144	35	213	51	282	68	350	84
	> 18 et ≤ 45 g/L *(moelleux)*	74	17	110	26	173	41	241	58	310	74	378	91

VINS DE LIQUEUR		> 15% et ≤ 17% vol.		> 17% et ≤ 20% vol.		> 20% et ≤ 22% vol.	
		en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml
Teneur en sucre	**≤ 4 g/L** *(sec)*	385	93	443	107	500	121
	> 4 et ≤ 9 g/L (sec / demi-sec)	393	95	450	109	508	122
	> 9 et ≤ 12 g/L *(demi-sec)*	400	96	457	110	514	124
	> 12 et ≤ 18 g/L *(demi-sec / moelleux)*	408	98	465	112	522	126
	> 18 et ≤ 45 g/L *(moelleux)*	436	105	493	119	550	132

VINS MOUSSEUX*		≤ 0,5% vol.		> 0,5% et ≤ 3% vol.		> 3% et ≤ 6% vol.		> 6% et ≤ 9% vol.		> 9% et ≤ 12% vol.		> 12% et ≤ 15% vol.	
		en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml
Teneur en sucre	**< 3 g/L** (brut nature)	23	5	58	14	121	29	190	46	259	62	327	79
	≥ 3 et ≤ 6 g/L *(extra-brut)*	28	7	64	15	127	30	195	47	264	64	332	80
	> 6 et < 12 g/L *(brut)*	36	8	71	17	134	32	203	49	271	65	340	82
	≥ 12 et ≤ 17 g/L *(extra sec)*	45	11	81	19	144	34	212	51	281	68	349	84
	> 17 et ≤ 32 g/L *(sec)*	62	15	98	23	161	38	229	55	298	72	367	88
	> 32 et ≤ 50 g/L *(demi-sec)*	90	21	126	30	189	45	257	62	326	78	395	95

* Vins mousseux, vins mousseux de qualité, vins mousseux de qualité de type aromatique, vins mousseux gazéifiés