



La Commission Européenne introduit dans le règlement (UE) 2021/2117 publié le 2 décembre 2021 l'obligation d'une liste des ingrédients et du tableau nutritionnel pour le vin à compter du 8 décembre 2023.

Dernière mise à jour le 17/10/2023

## CES NOUVELLES DISPOSITIONS IMPOSENT :

### 1) La déclaration nutritionnelle

- Valeur énergétique (E)
- Valeurs nutritionnelles

### 2) La liste des ingrédients

#### 1) Déclaration nutritionnelle

Apparition des **calories** sur l'étiquette physique

**+**

Déclaration **complète** par voie dématérialisée (QR code)

**OU**

Sur l'étiquette physique



Valeur nutritive pour 1/2 tasse (125 ml)		% valeur quotidienne*
<b>Calories 190</b>		
Lipides 12 g		15 %
- saturés 3,5 g		12 %
- trans 0,3 g		
- polyinsaturés 2,5 g		
- Polyinsaturés oméga-6 2 g		
- Polyinsaturés oméga-3 1 g		
- Monosaturés 5,0 g		
Glucides 15 g		0 %
- Fibres 0 g		
- Sucres 3 g		3 %
Protéines 4 g		
Cholestérol 15 mg		
Sodium 45 mg		2 %
Potassium 110 mg		2 %
Calcium 90 mg		8 %
Fer 1 mg		4 %
Vitamine B-6 0 mg		0 %
Vitamine B-12 0 µg		0 %
Phosphore 0 mg		0 %
<small>* Pourcentage basé sur les besoins nutritionnels recommandés.</small>		
<small>Ingrédients : Eau - Lait 2% - Farine de blé - Huile végétale canola - Base de homard ( soupe, bouillon, poisson) - Bière</small>		

#### 2) Liste des ingrédients

Apparition sur l'étiquette physique

**OU**

Par voie dématérialisée (QR code)

**+**

Maintient de la mention des allergènes sur l'étiquette physique

## Délais d'application et vins concernés

Le millésime 2023 et les antérieurs ne sont pas soumis à ce nouvel étiquetage et pourront être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks (sous réserve de validation du Conseil). Les vins produits en vrac ou produits conditionnés et étiquetés après le 8 décembre 2023 seront soumis à cette réglementation. Pour les vins en vrac, la déclaration nutritionnelle ainsi que la liste des ingrédients devront figurer dans la partie « description du produit » du document d'accompagnement, et chaque intermédiaire devra la mettre à jour.



## 1) LA DECLARATION NUTRITIONNELLE : Règlement INCO 1169/2011

- Valeur énergétique (E)

La valeur énergétique (E) devra obligatoirement être inscrite de façon claire sur l'étiquette. Et cela, à condition que la déclaration nutritionnelle soit accessible en totalité, de manière dématérialisée. Cette valeur énergétique doit être exprimée en kilo joule (kJ) et en kilo calorie (kcal) pour 100mL de vin.

Exemple : 100mL : (E) = 290 kJ / 70 kcal

- Valeurs nutritionnelles

Les valeurs nutritionnelles peuvent figurer sur l'étiquette physique, ou bien peuvent être accessibles par voie dématérialisée. La filière semble s'orienter vers l'usage de QR codes qui seront imprimés sur les bouteilles. Le QR code devra renvoyer uniquement aux valeurs nutritionnelles et non à un site commercial.

Exemple de présentation :

	Unité	Valeur pour 100mL
Sur l'étiquette physique →	Valeur énergétique (E)	kcal et kJ
Sur l'étiquette physique OU via un QR code	Valeurs nutritionnelles :	
	Glucides	g
	dont sucres	g
	Graisses	g
	dont acides gras saturés	g
	Protéines	g
	Sels	g

Pour les valeurs nutritionnelles égales à 0, on pourra utiliser la mention « contient des quantités négligeables de ... ». Pour des valeurs nutritionnelles comme les sels qui sont inexistantes dans le vin, la possibilité de faire figurer la valeur 0 sans faire d'analyse reste en attente de validation.

### Comment obtenir les valeurs de ces paramètres ?

- Par l'analyse en laboratoire
- Par calcul à partir des valeurs connues de chaque ingrédient
- Par l'utilisation de valeurs de références établies et approuvées



### Valeurs de référence établies et approuvées : potentielle mise en place d'un tableau de valeurs nutritionnelles moyennes pour les vins

Des plans d'analyses pourront être mis en place afin d'établir un tableau « générique » de valeurs nutritionnelles moyennes pour des classes de vins en particuliers. Des tableaux de ce type sont déjà disponibles sur le site : <https://ciqual.anses.fr>



Important : ce cadre réglementaire n'est pas encore fixé.

## 2) LA LISTE DES INGREDIENTS : Règlement INCO 1169/2011 et UE 2022/68

### Qu'est-ce qu'un ingrédient ?

“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.**” (INCO 1169/2011)  
Par exemple, l'ajout de levures n'est pas mentionné car elles sont éliminées après la fermentation.

### Affichage de la liste des ingrédients

La liste des ingrédients pourra être indiquée physiquement sur l'étiquette ou de manière dématérialisée par le renvoi vers un lien ou par la présence d'un **QR code**. Le QR code devra renvoyer uniquement à cette liste et **non à un site commercial**.

Les ingrédients doivent être énumérés dans l'ordre **décroissant** de leur importance pour tous ceux qui représentent **plus de 2% du produit fini**. La liste des ingrédients doit être traduite dans la langue des pays de destination.

Important : La présence d'allergènes reste obligatoirement inscrite sur l'étiquette physique.

### Additifs oenologiques soumis à l'étiquetage (UE 2022/68)

Catégorie	Substances
Régulateurs d'acidité	Acide tartrique, acide malique*, acide lactique, sulfate de calcium, acide citrique.
Conservateurs et antioxydants	Dioxyde de soufre, bisulfite de potassium, métabisulfite de potassium, sorbate de potassium*, lysozyme*, acide ascorbique, dicarbonate de diméthyle (DMDC)*.
Stabilisants	Acide citrique, acide métatartrique, gomme arabique, mannoprotéines de levures, carboxyméthylcellulose (CMC)*, polyaspartate de potassium*, acide fumarique*.
Gaz d'emballage	Argon, azote, dioxyde de carbone
Autres	Résine de pin d'Alep, caramel*

\*Additifs non autorisés en Bio

## Discussions sur les termes à utiliser pour établir sa liste d'ingrédients\*

\* Ces informations sont en cours de négociation et peuvent donc changer avant la date d'application au 8 décembre 2023. Pour l'instant, c'est le règlement (UE) 2022/68 qui renseigne les additifs soumis à l'étiquetage.

---

Le terme "raisin" pourrait être employé pour désigner à la fois le « raisin », le « moût de raisin » et le « moût de raisin partiellement fermenté ».

L'ajout de sucre pourrait être mentionné par la simple mention « sucre » ou « moût de raisin concentré » selon l'origine du sucre.

Le terme « sulfites » pourrait être employé pour désigner à la fois l'ajout « d'anhydride sulfureux », de « bisulfite de potassium », et de « métabisulfite de potassium ».

Certains additifs substituables entre eux (stabilisants, acidifiants...) pourraient être désignés par l'expression : « contient [...] et/ou [...] ». Cela allongerait la liste des ingrédients, mais permettrait d'avoir une seule liste et un seul QR code par cuvée.

Les gaz neutres (azote, CO<sub>2</sub>, argon) pourraient être mentionnés sous le terme « conditionné sous atmosphère protectrice »

---

