

The background of the entire page is a high-angle, black and white photograph of numerous wine bottles stacked in neat, receding rows, creating a strong sense of perspective and depth. The lighting highlights the rounded shoulders and necks of the bottles.

Livre blanc

Etiquetage du vin

Les clés pour faire face au règlement (UE) 2021/2117

● Index



01. Objectif

P. 3

L'introduction de la nouvelle législation européenne sur l'étiquetage des vins vise principalement à garantir la sécurité alimentaire des consommateurs et à assurer leur droit à l'information.

02. Mesure communautaire

P. 5

Le cadre réglementaire établit de nouvelles règles obligatoires pour l'étiquetage du vin et des vins aromatisés.

03. Contenu

P. 7

- Définitions P. 9
- Obligation P. 10
- Exemptions P. 13
- Calcul P. 14
- Médias électroniques P. 16
- Informations pratiques P. 19

Cliquez sur chaque section, thème ou page pour les consulter directement.



01

Objectif

Objectif

Obtenir la transparence pour les consommateurs ainsi que l'harmonisation avec des règles établies de longue date dans l'industrie alimentaire. En d'autres termes, l'objectif du nouveau règlement sur l'étiquetage du vin est de fournir aux consommateurs une base et des informations leur permettant de choisir les aliments qu'ils consomment et d'éviter les pratiques trompeuses.

Si les informations nutritionnelles sur les aliments font référence à la valeur énergétique et aux nutriments présents dans l'aliment, dans le vin, certains nutriments déterminent les informations nutritionnelles, comme l'alcool, qui peut contribuer à une valeur énergétique moyenne ou élevée, la teneur en sucre et, bien sûr, les allergènes.

Il est important d'inclure ces éléments afin de fournir aux consommateurs une base leur permettant de choisir le produit qu'ils souhaitent en conséquence.

En même temps, avec cette nouvelle législation, le marché du vin répond et s'adapte aux besoins et aux tendances des consommateurs d'aujourd'hui, qui exigent de plus en plus des produits sains et nourrissants. De plus en plus, la société veut savoir et exige des informations claires lorsqu'elle décide de choisir un produit ou un autre.

Avec cette nouvelle réglementation, d'une part, le consommateur pourra accéder à la liste des additifs et à la valeur nutritionnelle de manière simple et facile ; d'autre part, le producteur n'aura pas à surcharger sa bouteille et à gâcher l'aspect visuel d'un emballage avec une quantité d'informations peu attrayante.





02

Mesure communautaire

Cadre réglementaire

Le cadre réglementaire actuel est fourni par le règlement (UE) 2021/2117, qui établit de nouvelles règles pour l'étiquetage du vin et des vins aromatisés. Ce règlement, publié en 2021, remplace le précédent règlement 1308/2013, en particulier son article 119, et ajoute de nouvelles règles obligatoires pour toutes les catégories de vin.

Il remplace également le règlement 251/2014, en ajoutant un nouvel article, l'article 6a, qui introduit les nouvelles **informations nutritionnelles** et l'ensemble de la **liste des ingrédients**. Dans le cas des vins désalcoolisés contenant moins de 10 degrés d'alcool, il sera nécessaire d'indiquer la date de durabilité minimale, qui est la même que la date « À consommer de préférence avant » sur l'étiquetage de tout produit alimentaire.

A partir du 8 décembre 2023, il sera obligatoire d'introduire ces indications. Jusqu'à cette date, tout vin étiqueté sans respecter la réglementation pourra continuer à être commercialisé, mais à partir de cette date, tous les vins qui seront étiquetés devront respecter la réglementation.

En outre, la Commission européenne doit encore rédiger un nouveau règlement délégué pour remplacer le règlement délégué (UE) 2019/33, qui introduira des règles concernant l'indication des ingrédients. Il ajoutera également de nouvelles règles pour les vins commercialisés en vrac qui, comme l'étiquetage, devront inclure la liste des ingrédients. Tout ceci est en attente de publication.





03

Contenu



A partir du 8 décembre prochain, le **Règlement (UE) 2021/2117**  publié le 2 décembre 2021 modifiant les règles d'étiquetage des vins et des vins aromatisés imposera que tous les vins commercialisés dans l'UE incluent dans leur étiquette :



**Valeurs
énergétiques**



**Intolérances
ou allergies**



**Déclaration
nutritionnelle**



**Liste
d'ingrédients**

Les vins fabriqués et étiquetés avant le 8 décembre 2023 ne seront pas concernés et ne nécessiteront donc aucune modification de leur étiquette, de sorte qu'ils pourront être mis sur le marché jusqu'à épuisement des stocks.

Définitions

● Qu'est-ce qu'un ingrédient ?

Selon le règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, la définition d'**ingrédient** est la suivante : toute substance ou produit, y compris les arômes, les additifs alimentaires et les enzymes alimentaires ou tout composant 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 des ingrédients.

Le règlement (UE) 2019/934 du 12 mars 2019 liste les pratiques œnologiques autorisées, et leur classement en tant qu'additifs ou auxiliaires technologiques. Seuls les additifs sont soumis à l'étiquetage.

● Qu'est-ce qu'un additif et qu'est-ce qu'un adjuvant ?

Un **additif alimentaire** est toute substance dont l'ajout intentionnel aux denrées alimentaires a une finalité technologique, au stade de leur fabrication, transformation, préparation, conditionnement, transport, conservation et a pour effet que lui-même ou ses dérivés deviennent un composé des denrées alimentaires.

Un **adjuvant** est défini comme toute substance utilisée intentionnellement dans la transformation des matières premières des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients pour répondre à un certain objectif technologique au cours du traitement ou de la transformation. Il peut en résulter la présence non intentionnelle mais techniquement inévitable de résidus de cette substance ou de ses dérivés dans le produit final, à condition que ces résidus ne présentent pas de risque pour la santé et n'aient pas d'effet technologique sur le produit final.

Exemples : agents clarifiants, etc.

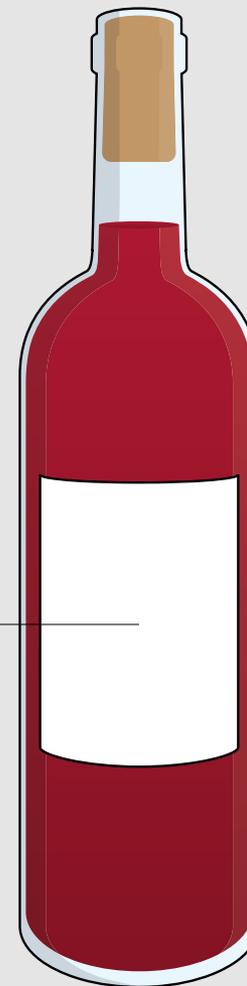


Obligation

Quels sont les additifs soumis à l'étiquetage ?

Que ce soit sur l'étiquette numérique ou sur l'étiquette physique, les additifs doivent être spécifiquement indiqués dans la liste des ingrédients. Il est recommandé de faire figurer la catégorie de l'additif en premier, suivie du nom de l'additif entre parenthèses « () ». Il convient d'ajouter que si l'additif est un allergène, il faut l'indiquer en **gras**.

- 1 Ingrédients
- 2 Additifs
- 3 Allergènes



Additifs

Conformément au règlement (UE) 2019/934

- **Correcteurs 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).
- **Stabilisateurs** : acide citrique, acide métatartrique, gomme arabique, mannoprotéines de levure, carboxyméthylcellulose (CMC), polyaspartate de potassium, acide fumarique.
- **Gaz det gaz d'emballage** : argon, azote, dioxyde de carbone.
- **Autres pratiques** : Résine de pin d'Alep, caramel*.

Les additifs marqués d'un astérisque () ne sont pas autorisés dans les produits biologiques.*

Ces additifs reconnus pour la vinification figurent également dans le

Règlement (UE) 2019/934 

Alternatives physiques

- **Alternatives aux correcteurs d'acidité**: résines cationiques*, traitements électro-membranaires*.
- **Alternatives aux conservateurs et aux antioxydants** : pasteurisation flash et microfiltration tangentielle.
- **Alternatives aux stabilisants** : électrodialyse*, résines cationiques*, stabilisation à froid avec ou sans bitartrate de potassium*.
- **Pratiques œnologiques préventives** y compris la bioprotection.

Pour des informations pertinentes, consultez le tableau disponible aux pages 11 à 23 : **TABLEAU 2 : COMPOSÉS OENOLOGIQUES AUTORISÉS VISÉS À L'ARTICLE 3, PARAGRAPHE 1**



Que devons-nous inclure en tant qu'ingrédient ?

La matière la plus importante, le raisin, suivie des autres matières ajoutées au vin, telles que le saccharose ou le moût de raisin concentré ou les additifs conformément au règlement (UE) 2022/68.

Les **ingrédients** doivent être énumérés dans l'ordre décroissant de leur poids lorsqu'ils représentent 2 % ou plus du produit fini ; ceux qui représentent moins de 2 % peuvent être énumérés dans un ordre différent après les autres ingrédients.

Et, comme indiqué plus haut, les **substances allergéniques** doivent être indiquées en **caractères gras** dans la liste des ingrédients.

Ces informations s'ajoutent aux informations obligatoires déjà présentes sur l'étiquette, mais ne les remplacent pas.

Exemptions

Cas particuliers

- Le soufre et ses dérivés (E220 - E228). Peuvent être regroupés et indiqués comme "conservateurs (sulfites)", ce qui est déjà le cas aujourd'hui.
- Le dioxyde de carbone, l'argon et/ou l'azote. Peuvent être indiqués comme « mis en bouteille sous atmosphère protectrice »
- Pour les vins mousseux. La liqueur de tirage et la liqueur d'expédition doivent figurer dans la liste des ingrédients, seules ou suivies des ingrédients constitutifs.

Quels sont les composants alimentaires que l'on peut omettre dans la liste des ingrédients ?

1. Qui sont utilisés comme auxiliaires de fabrication.
2. Dont la présence dans une denrée alimentaire est due au fait qu'ils sont contenus dans un ingrédient, à condition qu'ils ne remplissent plus de fonction technologique dans le produit fini.



Calcul

Comment exprimer les informations nutritionnelles ?

Les informations nutritionnelles sont données pour 100 ml.

Les éléments suivants doivent être indiqués **obligatoirement** :

- La valeur énergétique.
- Les graisses et les acides gras saturés.
- Les glucides et les sucres.
- Les protéines.
- Le sel.

En option, ils peuvent être complétés par :

- Les graisses et les acides gras saturés.
- Polyalcools.
- Amidon.
- Fibres alimentaires.
- Vitamines ou minéraux en quantités significatives. Il peut être important de les inclure en quantités significatives et qu'ils puissent ajouter de la valeur au produit.



Comment la valeur énergétique est-elle calculée ?

La valeur énergétique doit être calculée à l'aide des facteurs de conversion énumérés à l'annexe XIV du règlement (UE) n° 1169/2011, ou à l'aide des valeurs moyennes généralement établies et acceptées par l'industrie.

En effet, la déclaration nutritionnelle sur l'étiquette peut se limiter à la valeur énergétique (en kcal ou kj), à condition qu'elle soit accessible dans son intégralité. En fait, la valeur énergétique a plus de sens pour le consommateur que l'étiquetage du tableau nutritionnel complet.

Règlement (UE) 2021/2117

Déclaration nutritionnelle

		Valeurs/100ml
Valeur énergétique		x kJ
		x kCal
Graisses		x g
	Dont des acides gras saturés	x g
Glucides		x g
	Dont des sucres	x g
Protéines		x g
Sel		x g

La valeur énergétique doit être calculée à l'aide des facteurs de conversion énumérés à l'annexe XIV du règlement (UE) no. 1169/2011, ou en utilisant les valeurs moyennes généralement établies et acceptées par l'industrie.

Sur une base volontaire, elles peuvent être indiquées par unité de consommation ou par portion.

À cette fin, l'étiquette doit indiquer :

- la quantité de consommation ou portion.
- le nombre total de portions contenues dans la bouteille.

Médias électroniques

Les **informations énergétiques**, similaires à la déclaration des calories aux États-Unis, doivent continuer à figurer sur les étiquettes de vin avec la lettre « E » pour énergie.

Les **allergènes éventuels** doivent également figurer en bonne place sous la mention « Contient ».

Contrairement au contenu obligatoire de l'étiquette, les informations sur les ingrédients et le contenu nutritionnel sont obligatoires, mais elles peuvent être rendues facilement accessibles au moyen d'un code QR ou d'une adresse URL sur l'étiquette du vin.

Toutes les informations obligatoires, qu'elles figurent sur l'étiquette physique ou sur une plateforme numérique, doivent apparaître dans le même champ de vision, dans la même langue que celle dans laquelle le produit est commercialisé et doivent pouvoir être consultées tout au long de la durée de conservation du produit.

Restrictions

Il existe deux restrictions particulièrement importantes que les producteurs de vin et les fabricants d'étiquettes doivent prendre en compte pour le contenu fourni via un code QR ou une URL.

01

Les étiquettes électroniques ne peuvent contenir aucune autre information destinée à la vente ou à la commercialisation.

02

Les données des utilisateurs ne peuvent pas être collectées ou suivies par des médias électroniques.



Codes QR

Avantages de l'utilisation

L'utilisation de codes QR pour se conformer à la réglementation européenne en matière d'étiquetage du vin présente de nombreux avantages. Trois d'entre eux sont importants :



Les étiquettes peuvent être traduites automatiquement dans la langue appropriée, en fonction de l'endroit où l'utilisateur les scanne.



Vous pouvez modifier les étiquettes en temps réel, en corrigeant les problèmes ou les erreurs que vous découvrez après l'impression.



Vous pouvez éviter d'apporter des modifications importantes à vos étiquettes physiques.

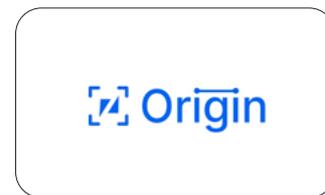




Plateformes

L'étiquetage électronique

Compte tenu de ces nouvelles exigences en matière d'étiquetage, nous proposons différentes sociétés pour générer des codes QR afin d'aider les caves à se conformer à la nouvelle législation et à répondre aux besoins d'information et de transparence des consommateurs.



Cliquez sur chacune des images pour accéder à leur site web et obtenir plus d'informations.

Quelques informations pratiques

— Taille de police minimale de la déclaration nutritionnelle

Les mentions obligatoires énumérées à l'article 9, paragraphe 1, sont imprimées sur l'emballage ou sur l'étiquette de manière à garantir une bonne lisibilité des caractères en utilisant une taille de police où la hauteur du x, telle que définie à l'annexe IV, est égale ou supérieure à 1,2 mm.

— Emplacement des informations réglementaires

Les informations réglementaires peuvent figurer au recto comme au verso, tant que l'article 13 du règlement n° 1169/2011 est respecté : « les informations obligatoires sont indiquées à un emplacement proéminent, de manière à être facilement visibles et clairement lisibles ». En outre, les symboles génériques ne sont pas suffisants ; un titre explicite, tel que « ingrédients », est nécessaire pour présenter la liste des ingrédients via le code QR, conformément à l'article 18, paragraphe 1, du règlement IAC.

— Langues

Les informations obligatoires sur l'étiquette (physique ou numérique) doivent être fournies dans toutes les langues de l'Union européenne où le produit est commercialisé. Si la destination des vins se trouve en dehors de l'Union européenne, les réglementations du pays de destination doivent être respectées.

— Taille minimale du code QR

La taille minimale recommandée est de 1,31 cm x 1,31 cm avec une marge de 0,16 cm de chaque côté.

1 Taille minimale du code QR



1,31 cm x 1,31 cm
+ 0,16 cm de
marge

3 Emplacement

Étiquette au recto ou au verso, du moment qu'elle est facilement visible et clairement lisible.

Le QR doit toujours être accompagné d'un titre explicite.

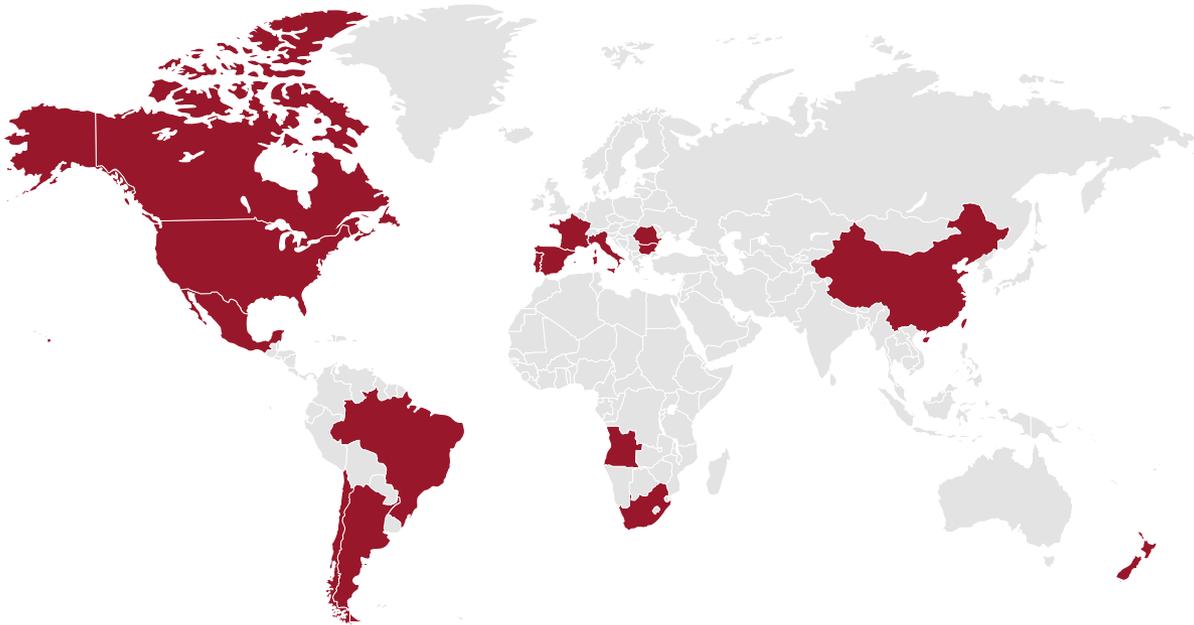
2 Taille de police minimale

Hauteur « x » \geq 1,2 mm

4 Multilingue

Les informations obligatoires doivent être affichées dans les langues des pays de l'UE où le produit est commercialisé.

Groupe **Agrovin**



agrovinfrance@agrovin.com | Tél. +33 (0) 467 940 262

agrovin.com

Z.A.E. Via Europa - 1,
Rue de Bruxelles, 34350
Vendres (FRANCE)