

# Evolution des règles d'étiquetage des vins

La réglementation européenne concernant l'étiquetage des vins a évolué en 2021 et de nouvelles règles entreront en vigueur fin 2023.

En effet, le 8 décembre prochain, selon le règlement UE 2021/2117, seront obligatoires et devront figurer sur toutes les boissons alcoolisées :

- la valeur énergétique,
- les valeurs nutritionnelles,
- la liste des ingrédients.

Les vins produits antérieurement au 8 décembre 2023 ne devraient pas être concernés, mais rien n'est encore certain, car le texte officiel définissant les modalités d'application n'a pas encore été publié. Il est attendu pour l'été 2023, lorsque la Commission Européenne aura finalisé sa rédaction. Ainsi, malgré quelques incertitudes, il est temps de faire le point.

## Quels sont les vins concernés ?

Tous les vins commercialisés sur le marché de l'Union Européenne, quelle que soit leur origine ainsi que, *a priori*, les vins produits au sein de l'EU exportés hors UE.

## Que sont la valeur énergétique et les valeurs nutritionnelles ?

La valeur énergétique (E) pour 100 mL est calculée à partir du TAV, des sucres résiduels et de la teneur en glycérol du vin et acides. Elle est exprimée en kJ et kcal **et doit figurer obligatoirement sur l'étiquette**.

Les valeurs nutritionnelles complètes (glucides dont sucres, matières grasses dont acides gras saturés, protéines, sel, fibres) pourront être accessibles par voie électronique, via un QR code par exemple qui renverra vers un site internet. Site internet qui devra strictement renvoyer vers les valeurs et non vers un site commercial.

Exemple de présentation de la valeur énergétique et des valeurs nutritionnelles :

	Unité	Valeur pour 100 mL
Valeur énergétique (E)	kcal	75.8
Valeurs nutritionnelles :		
Glucides	g	
dont sucre	g	0.3
Graisses	g	
dont acides gras saturés	g	0
Protéines	g	0
Sels	g	0
Fibres	g	0

*Pour un vin dont le TAV est 13.5% et avec 3 g/L de sucres résiduels.*

Les modalités de mesure de ces paramètres restent encore à préciser pour certains. En tant que laboratoire référent, nous participons activement aux discussions au sein de l'OIV.

Pour rappel, l'affichage du Nutriscore reste optionnel.

# Evolution des règles d'étiquetage des vins

## Les ingrédients

Qu'est-ce qu'un ingrédient ? Le règlement européen 1169/2011 les définit de la manière suivante : « Toute substance, y compris les additifs alimentaires, utilisés dans la fabrication ou la préparation d'un aliment et présents dans le produit fini, bien que parfois sous formes modifiée ».

Concernant le vin, les ingrédients sont (source DGCCRF) :

- **Le raisin** : il est fort probable que le terme « raisin » puisse être employé pour désigner à la fois le « raisin », le « moût de raisin » le « moût de raisin partiellement fermenté »,
- **Le MCR** (en cas d'édulcoration) ou le saccharose,
- **Les additifs alimentaires.**

Il convient alors de définir les additifs alimentaires (règlement EU1333/2008) :

« Les additifs sont des substances qui sont ajoutées aux aliments dans un but technologique » .

24 additifs sont autorisés pour l'élaboration des vins (règlement (UE) 2022/68), dont voici la liste :

Additif	Objectif technologique
Acide lactique	Acidifiant
Acide malique (D, L-; L-)	Acidifiant
Acide tartrique [L(+)-]	Acidifiant
Acide citrique	Acidifiant
Acide Fumarique	Acidifiant
Résine de pin d'Alep	Autre
Caramel	Autre
Carboxyméthylcellulose (CMC)	Conservateur
Dicarbonat de diméthyle (DMDC)	Conservateur
Acide L-ascorbique	Conservateur
Lysozyme	Conservateur
Sorbate de potassium	Conservateur
Métabisulfite de potassium	Conservateur
Bisulfite de potassium	Conservateur
Dioxyde de soufre	Conservateur
Argon	Gaz
Azote	Gaz
Dioxyde de carbone	Gaz
Sulfate de calcium (vins de liqueur uniquement)	Régulateur d'acidité
Polyaspartate de potassium	Stabilisant
Mannoprotéines de levures	Stabilisant
Gomme arabique	Stabilisant

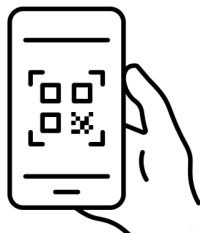


# Evolution des règles d'étiquetage des vins

Les additifs alimentaires devront être listés accompagnés de leur rôle technologique *a priori*, comme stipulé par le règlement UE 2019/934 s'appliquant à tous les aliments. Les gaz ajoutés au conditionnement pourront être mentionnés de cette manière « conditionné sous atmosphère protectrice ». Quant au métabisulfite, au dioxyde de soufre et au bisulfite de potassium, ils seront très probablement regroupés sous la mention « Contient des sulfites » (source DGCCRF). Enfin, la mention des tanins de vinification ne devrait pas être obligatoire contrairement à ceux utilisés en élevage.

**Exemple de liste d'ingrédients :**

*Ingrédients : Raisin, régulateur d'acidité (Acide L-tartrique), conservateurs (acide L-ascorbique, sulfites), stabilisants (gomme arabique, carboxyméthylcellulose).*



## Dématérialisation de la liste des ingrédients ?

Considérant l'avancement des discussions au niveau européen et au sein de l'OIV, il est très probable que la liste des ingrédients bénéficie d'un étiquetage dématérialisé, comme les valeurs nutritionnelles. Cela permettra de ne pas devoir anticiper la liste des ingrédients dès la validation des étiquettes et de conserver la souplesse pour les derniers ajustements réalisés avant le conditionnement.

## Quid des auxiliaires technologiques ?

Ils sont définis comme suit :

« Toute substance :

- Non consommée comme ingrédient alimentaire en soi ;
- 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
- 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 (règlement CE 1333/2008) ».

Par exemple, les levures et les colles de type bentonite ou caséine sont des auxiliaires technologiques.

La législation n'évolue pas pour cette catégorie et reste celle commune à tous les aliments. Les auxiliaires technologiques ne sont pas des ingrédients et ne doivent donc pas être listés, dans la mesure où ils ne présentent pas de risque sanitaire comme les allergènes. Pour rappel, si la présence d'allergène dans le vin est avérée (liste consultable sur le règlement (UE) 1169/2011), ils doivent être mentionnés.



# Evolution des règles d'étiquetage des vins

## Quand et comment se préparer en tant que metteur en marché ?

### **Créer et tenir des outils de traçabilité dès à présent :**

L'évolution de la législation va impliquer de tenir une traçabilité toujours plus rigoureuse des intrants, et ceci à plusieurs titres. Evidemment afin de constituer avec précision la liste des ingrédients consultables par le consommateur final. Mais aussi, il va de soi que toutes les transactions commerciales de vin non conditionné vont devoir être accompagnées de cette traçabilité qui impliquera la responsabilité du vendeur. La nouvelle réglementation s'appliquera bien évidemment aussi aux vins produits hors UE et commercialisés en UE.

### **Anticiper la modification des étiquettes :**

Nous vous invitons à prendre les devants pour préparer vos futures étiquettes. Pour les mentions dématérialisées, il existe déjà des plateformes ou applications de création d'étiquettes que vous pouvez trouver sur internet, payantes ou gratuites.

*Quelques exemples : U-Label, Viticod, Dans Ma Bouteille, QRnutri.*

### **Se rapprocher du laboratoire et de votre œnologue conseil afin d'anticiper ensemble l'évolution de la législation de manière concrète :**

Quand, à quel stade de la production et comment déterminer la valeur énergétique, les valeurs nutritionnelles et la liste des ingrédients ? Vers quelles éventuelles analyses se tourner ?

Les laboratoires Dubernet proposent déjà un menu « valeur énergétique » et un menu « analyse nutritionnelle ».

## Pour conclure

Il subsiste donc quelques interrogations mais les grandes lignes sont tracées. Les laboratoires Dubernet sont proches des instances législatives (OIV en particulier) et participent activement aux discussions qui vont établir les règles. Nous vous tiendrons informés au plus tôt, dès que les règles seront plus clairement établies.

**GROUPE LABORATOIRES DUBERNET • [www.dubernet.com](http://www.dubernet.com)**

ZA du Castellas • 35 rue de la Combe du Meunier 11100 MONTREDON-CORBIERES • +33 (0)4 68 90 92 00 • [labo.dubernet@dubernet.com](mailto:labo.dubernet@dubernet.com)  
Rhône Sud • 289 Avenue Maréchal Foch 84100 ORANGE • +33 (0)4 32 80 11 74 • [labo.orange@dubernet.com](mailto:labo.orange@dubernet.com)  
Rhône Nord • 485 av. des Lots 26600 TAIN L'HERMITAGE • +33 (0)4 82 77 02 32 • [labo.tain@dubernet.com](mailto:labo.tain@dubernet.com)