

L'essentiel des règles : mentions obligatoires des ingrédients et de la valeur nutritionnelle

Mentions	Valeur nutritionnelle (VN)	Liste des ingrédients
Support	Déclaration complète sur l'étiquette sous format tableau ou linéaire OU Energie sur l'étiquette et déclaration complète en ligne	Sur l'étiquette en intégralité OU Par voie dématérialisée avec inscription des allergènes sur l'étiquette
Modalités de présentation	<ul style="list-style-type: none"> - En kJ et kcal par 100 ml (ou par unité de consommation sous conditions) - Utilisation du symbole « E » (énergie) - Analyses (TAV + sucres) OU valeurs moyennes (DGCCRF) - Taille de police de 1.2mm sur l'étiquette 	<ul style="list-style-type: none"> - Si liste sur l'étiquette : taille de police de 1.2mm + allergènes intégrés dans la liste - Si liste en ligne : allergènes intégrés dans la liste en ligne ET inscrit sur l'étiquette (le cas aujourd'hui) <p>Dans les 2 cas :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Liste précédée de « ingrédients : » - Catégorie d'additifs à indiquer avant l'ingrédient - Nom de l'ingrédient ou son code E (ex : acide citrique ou E330)
Éléments à indiquer (si présents pour les ingrédients)	<ul style="list-style-type: none"> - Valeur énergétique → « E (100ml) : ... kJ - ... kcal » - Matières grasses - Acides gras saturés - Glucides - Sucres - Protéines - Sel <p>→ Si quantité nulle = « 0 g » ou « contient des quantités négligeables »</p>	Tous additifs et allergènes utilisés lors de l'élaboration, sans notion de quantité minimale, et dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de leur mise en œuvre, sauf sous les 2% de présence. <ul style="list-style-type: none"> - Matières premières : raisin - Substances édulcorantes et d'enrichissements - Liqueur de tirage et d'expédition - Composés œnologiques : régulateurs d'acidité, conservateurs et antioxydants, agents stabilisateurs, gaz et gaz d'emballage - Allergènes
Règles de dématérialisation	<ul style="list-style-type: none"> - Lien clairement identifiable = « INGREDIENTS & NUTRITION » à indiquer - Accès direct aux informations des mentions obligatoires (QR code, puce...) - Taille suffisante pour permettre une lecture aisée par les appareils électroniques - Étanchéité avec les informations commerciales / publicitaires - Absence de collecte et de suivi des données personnelles des utilisateurs - Durabilité du lien = durée de la commercialisation du produit 	<p>→ Règles déjà prises en compte par les PS</p> <p><i>En priorité :</i> Vinicode (QR code) WID Group (puce RFID)</p>
Produits concernés	Vins tranquilles, effervescents, de liqueur, VDN, aromatisés Vins commercialisés dans l'UE (vins UE + pays tiers) + produits dans l'UE mais commercialisés dans les pays tiers sauf interdiction explicite par le pays importateur + droit à l'écoulement des stocks « étiquettes export »	
Entrée en vigueur	8 Décembre 2023	
Application	<ul style="list-style-type: none"> - Vins produits avant le 8 décembre 2023 : écoulement des stocks d'étiquettes - Vins produits après le 8 décembre 2023 : ajout des ingrédients & VN <p style="text-align: center;">Référence à la notion de « Vin produit »</p> <p>⇒ Sur vins tranquilles = FA faite → mill. 2023 et antérieurs exemptés sauf FA non faite au 8/12, indépendamment de la date d'étiquetage et de commercialisation, mais CAVB incite à appliquer la réforme dès millésime 2023.</p> <p>⇒ Sur vins effervescents = notion de « vin de base » + date de tirage → mill. 2023 et antérieurs exemptés sauf assemblage avec millésime 2024, car réglementation non connue lors de la production des vins de base.</p>	
Autres mentions obligatoires	Aucun changement → inscription sur l'étiquette en intégralité + aucune dématérialisation !	

Contacts :

BOURGEOIS Erwan : e.bourgeois@cavb.fr – 03.80.25.00.28

GRANDGUILLAUME Mélanie : m.grandguillaume@cavb.fr – 03.80.25.00.24

Ce document constitue une synthèse opérationnelle. Il n'a pas de valeur juridique et doit être utilisé à titre indicatif.

Liste des ingrédients :

- **Matières premières** : raisins
- **Enrichissement / édulcoration** : sucre (ou saccharose) ; moût de raisin concentré ; moût de raisin concentré rectifié
- **Conservateur et antioxydants** :
 - Dioxyde de soufre (E220) ; bisulfite de potassium (E228) ; métabisulfite de potassium (E224) = possibilité d'utiliser « sulfites »
 - Sorbate de potassium (E202) ; lysozyme (E1105) ; acide ascorbique (E300) ; dicarbonate de diméthyle – DMDC - (E242)
- **Régulateurs d'acidité** : acide tartrique (E334) ; acide malique (E296) ; acide lactique (E270) ; sulfate de calcium (E516) ; acide citrique (E330)
Possibilité d'utiliser « et/ou » dans la limite de 3 additifs et sous réserve que l'un au moins soit utilisé.
- **Agents stabilisateurs** : acide citrique (E330) ; acide métatartrique (E353) ; gomme arabique (E414) ; mannoprotéines de levure ; carboxyméthylcellulose (E466) ; polyaspartate de potassium (E456) ; acide fumarique (E297)
Possibilité d'utiliser « et/ou » dans la limite de 3 additifs et sous réserve que l'un au moins soit utilisé.
- **Liqueur de tirage** : « liqueur de tirage » ou le détail de la liqueur donc : moût de raisin ; moût de raisin concentré ; moût de raisin concentré rectifié ; sucre ; vin ; distillat de vin.
- **Liqueur d'expédition** : « liqueur d'expédition » ou possibilité d'indiquer la liste des constituants donc : moût de raisin ; moût de raisin concentré ; moût de raisin concentré rectifié ; sucre ; vin
- **Gaz d'emballage** : « Mis en bouteille sous atmosphère protectrice » ou « Peut être mis en bouteille sous atmosphère protectrice » sans préciser les gaz ou détail des gaz utilisés, donc : argon, dioxyde de carbone, azote.
- **Autres ingrédients** : caramel ; résine de pin d'Alep
- **Allergènes** : sulfites, lait, œuf, protéine de blé

Exemple : « Ingrédients : raisin ; enrichissement : saccharose ; conservateur : sulfites ; régulateur d'acidité : acide tartrique (ou E334) »

Valeurs énergétiques moyennes – DGCCRF :

Vins tranquilles		TAV ≥ 9% et ≤ 12 % vol.		TAV > 12% et ≤ 15 % vol.	
		kJ / 100 ml	kcal / 100 ml	kJ / 100 ml	kcal / 100 ml
Teneur en sucre	≤ 4 g/L (sec)	260	63	328	79
	> 4 et ≤ 9 g/L	267	64	336	81
	> 9 et ≤ 12 g/L	274	66	343	83
	> 12 et ≤ 18 g/L	282	68	350	84
	> 18 et ≤ 45 g/L	310	74	378	91

Vins mousseux		TAV ≥ 9% et ≤ 12 % vol.		TAV > 12% et ≤ 15 % vol.	
		kJ / 100 ml	kcal / 100 ml	kJ / 100 ml	kcal / 100 ml
Teneur en sucre	< 3 g/L (sec)	259	62	327	79
	≥ 3 et ≤ 6 g/L	264	64	332	80
	> 6 et < 12 g/L	271	65	340	82
	≥ 12 et ≤ 17 g/L	281	68	349	84
	> 17 et ≤ 32 g/L	298	72	367	88
	> 32 et ≤ 50 g/L	326	78	395	95

Contacts :

BOURGEOIS Erwan : e.bourgeois@cavb.fr – 03.80.25.00.28

GRANDGUILLAUME Mélanie : m.grandguillaume@cavb.fr – 03.80.25.00.24

Ce document constitue une synthèse opérationnelle. Il n'a pas de valeur juridique et doit être utilisé à titre indicatif.