

## Réforme de l'étiquetage

### Déclaration nutritionnelle (E) et liste des ingrédients

Depuis le 8 décembre 2023, l'étiquetage des vins AOC, IGP et VSIG est soumis à une nouvelle réforme. En effet, les étiquettes des vins produits devront obligatoirement porter des mentions relatives à **la déclaration nutritionnelle du vin et sa liste d'ingrédients**, tout comme les autres produits agro-alimentaires. Les vins produits au sein de l'Union européenne et exportés vers les pays-tiers doivent également répondre à cette obligation, sauf dans le cas où elle est contraire à la réglementation du pays en question.

Cette fiche technique vise à donner le cadre de mise en œuvre de cette nouvelle réforme et à répondre aux diverses questions que peuvent se poser les viticulteurs.

La déclaration nutritionnelle et la liste des ingrédients s'inscrivent donc comme nouvelles mentions obligatoires en plus de celles déjà connues de l'étiquetage des vins. A savoir :

- La catégorie de vin (Appellation d'Origine Protégée ou Contrôlée, Indication Géographique Protégée)
- Le titre alcoométrique acquis
- La provenance (produit en France)
- Le volume nominal
- Le nom de l'embouteilleur
- Le numéro de lot
- Les allergènes
- Le message sanitaire
- La teneur en sucre pour les vins mousseux
- **La déclaration nutritionnelle (comportant la valeur énergétique E) et la liste des ingrédients**

La déclaration nutritionnelle complète doit figurer sur l'étiquette ou être dématérialisée. Dans ce cas, seule la valeur énergétique doit être mentionnée sur l'étiquette.

La liste des ingrédients doit figurer sur l'étiquette ou être dématérialisée.

En cas de dématérialisation, un code, figurant sur l'étiquette, lisible par un smartphone, fournit un accès direct aux informations pertinentes.

### *A partir de quand cette nouvelle réforme doit-elle apparaître obligatoirement sur les vins ?*

Quel que soit l'AOC ou l'IGP ou le vin SIG :

- Les vins produits **avant le 8 décembre 2023** peuvent continuer à être mis sur le marché jusqu'à épuisement des stocks.
- Les vins produits **après le 8 décembre 2023 mais issus d'assemblage** entre d'une part les vins issus **des vendanges 2023 et antérieurs** et d'autre part **des vins issus des vendanges 2024 et**

**postérieurs**, 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.

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

**Remarque** : on entend par **vin produit**, la date à laquelle un vin a fini sa fermentation alcoolique et qui a acquis son TAV minimum, pour un vin tranquille, et à la date d'élaboration inscrite dans le registre ou la date de tirage pour les vins mousseux

## La déclaration nutritionnelle et la valeur énergétique (E)

La valeur énergétique doit être exprimée en kilojoules (kJ) et en kilocalories (kcal) pour **100 ml**, mais peut être exprimé par **portion consommable** afin d'éclairer le consommateur, soit **125 ml** dans le cas d'un verre de vin. Cette dernière information n'est pas obligatoire.

### A quoi cela doit-il ressembler ?

La valeur énergétique (E) :

- Doit apparaître dans le **même champ visuel** que les autres mentions obligatoires sous la forme « E = XXX kJ/XX kcal »
- Doit être accompagnée de son tableau reprenant la **déclaration nutritionnelle**, c'est-à-dire :

Tableau 1. Exemple de déclaration nutritionnelle pour un vin

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 ml	Pour un verre (125ml)
<b>Energie</b>	328 kJ / 79 kcal	410 kJ / 99 kcal
<b>Graisses</b>	0 g	0 g
<b>Dont acides gras saturés</b>	0 g	0 g
<b>Glucides</b>	0,9 g	1,12 g
<b>Dont sucres</b>	0,2 g	0,25 g
<b>Protéines</b>	0 g	0 g
<b>Sel</b>	0 g	0 g

**Glucides en g/100 ml = sucres résiduels en g/100 ml +0.7**

Deux options :

1. Affichage matériel (sur l'étiquette) de la valeur énergétique (E) **ET** de la déclaration nutritionnelle (comme ci-dessus) ;
2. **Seulement la valeur énergétique (E)**, dans ce cas-là déclaration nutritionnelle (Tableau 1 ci-dessus) doit être fournie sous forme **dématérialisée**.

## Comment calculer la valeur énergétique (E)?

La valeur énergétique E ainsi que la déclaration nutritionnelle sont basées sur l'analyse du vin, les valeurs moyennes connues ou effectives relatives aux ingrédients utilisés ou des données généralement établies et acceptées (Tableau 1 en annexe).

- ✓ **Dans le cas des vins secs, demi-secs, ou moelleux**, la valeur énergétique E se calcule grâce à la **table de valeur énergétique moyenne pour la filière vin** (Tableau 2 en annexe) :

Exemple : calcul pour un vin tranquille titrant entre 12% et 15% vol et une teneur en sucre variant de 0 à 4 g.L<sup>-1</sup> :

Se reporter sur la table, au premier tableau « vins tranquilles » puis se référer à la cellule correspondant au titre alcoométrique et à la teneur en sucre, respectivement > 12% et ≥ 15% vol et ≥ 4 g/L, on peut donc y lire : **328 kJ/ 79 kcal**. Sur l'étiquette devra apparaître alors : « **E = 328 kJ/ 79 kcal** ».

- ✓ **Attention** : Dans le cas des vins doux (sucres > 45 g/L), il faut effectuer le calcul en tenant compte des teneurs en sucres résiduels et en alcool, selon la formule suivante :

En kcal pour 100 ml : (TAV acquis x 5.53) + (Teneur en sucre en g/L x 4/10) + 3.48

En kJ pour 100 ml : (TAV acquis x 22.91) + (Teneur en sucre en g/L x 17/10) + 14.8

Exemple : calcul pour un Monbazillac ayant un TAV acquis de 13 % Vol et une teneur en sucres résiduels de 80 g/l :

En kcal pour 100 ml : (13 x 5.53) + ( 80 x 4/10) + 3.48 = 107

En kJ pour 100 ml : (13 x 22.91) + (80 x 17/10) + 14.8 = 448

**E = 448 kJ/107 kcal**

## La liste des ingrédients

La liste des ingrédients **peut apparaître sur l'étiquette ou être dématérialisée** et doit

- Contenir tous les ingrédients dans l'ordre décroissant de poids ;
- Être assortie d'un intitulé ou précédée d'une mention « **ingrédient** » ou portant ce terme ;
- Apparaître dans le **même champ visuel** que les autres mentions obligatoires ;
- Apparaître, lorsqu'elle est sur l'étiquette, avec une taille de **caractère égale ou supérieur à 1,2 mm** ;
- **Contenir les additifs** utilisés dans la production du vin qui sont encore présents dans le même produit sous une forme modifiée ;
- **Contenir seulement les auxiliaires technologiques** utilisés qui provoquent des allergies/intolérance (les sulfites, les œufs et les produits à base d'œufs et le lait et les produits à base de lait);
- Être présentée avec le nom spécifique des ingrédients (ex : raisins, régulateurs d'acidité, etc.).

Ce qui donnerait à titre d'exemple : « Ingrédients : raisins, régulateurs d'acidité (acide tartrique), ... »

### Remarques :

- Les régulateurs d'acidité et les agents stabilisateurs peuvent être indiqués dans la liste des ingrédients en utilisant leur **référence E** ; *ex* : « Ingrédients : raisins, régulateurs d'acidité (**E334**, ...), ... » ; disponibles dans le Tableau 3 en annexe.
- L'indication des additifs utilisés en tant qu'auxiliaires technologiques n'est pas requise dans la liste des ingrédients si ce ne sont pas des allergènes.

### Comment désigner les ingrédients ?

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 »
Saccharose	« sucre »
Allergènes	« 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 <sup>1</sup>

## La dématérialisation

La dématérialisation peut être présente sous la forme d'un QR code, d'une puce ou autre forme de dématérialisation 2D. La réglementation ne prévoit pas de taille minimale pour le QR-code, mais cela doit être facilement visible pour le consommateur.

Le dispositif doit répondre aux obligations suivantes :

- Aucune donnée d'utilisateur n'est collectée ou ni ne fait l'objet d'un suivi ;
- Le QR-code doit renvoyer à une **page spécifique neutre** qui ne doit pas avoir d'autres informations destinées à la vente ou à la commercialisation en lien avec le site web du producteur ;

- Le QR code doit être **précédé sur l'étiquette** de la mention contenant le mot « ingrédients » et « déclaration nutritionnelle » pour signifier au consommateur la présence et la destination du dit QR code.
- Doit contenir uniquement les informations liées à la cuvée/vin décrit ;
- La plateforme utilisée doit fournir des **garanties comparables à celles d'une étiquette physique**, c'est-à-dire que les informations doivent rester disponibles en ligne le temps de la consommation
- Le QR-code doit être lisible par tous les téléphones sans applications dédiées.

Remarque : Le producteur reste libre de choisir son fournisseur de QR-code.

## En résumé :

A partir du **millésime 2024 TOUTES** les étiquettes devront comporter soit :

- Option 1 : toutes les informations sur l'étiquette papier : valeur énergétique + déclaration nutritionnelle (qui peut-être sous forme **linéaire** ou de **tableau**) + liste des ingrédients ;
- Option 2 : uniquement la valeur énergétique sur l'étiquette papier et la déclaration nutritionnelle (dans ce cas, uniquement sous forme de **tableau**) ainsi que la liste des ingrédients fournies via **un seul et même QR code** ;
- Option 3 : la valeur énergétique et la déclaration nutritionnelle sur l'étiquette papier et la liste des ingrédients via un QR code ;
- Option 4 : la valeur énergétique et la liste des ingrédients sur l'étiquette papier et la déclaration nutritionnelle via un QR code.

### Références réglementaires :

Règlements :OCM [1308/2013](#) et [corrigendum, 1169/2011, 2019/33](#)  
[l'acte délégué](#) et le [questions / réponses](#) de la Commission européenne

*Ces éléments sont apportés sous réserve de l'interprétation des administrations et des tribunaux.  
L'interprétation finale de la législation européenne relève de la Cour de justice de l'Union européenne.*

Pour plus de précisions, vous pouvez vous adresser à Cathy Lourtet (06.84.80.54.49 ; [cathy.lourtet@fvbd.fr](mailto:cathy.lourtet@fvbd.fr)) ou Mathilda Poncin (06.89.88.02.26 ; [mathilda.poncin@fvbd.fr](mailto:mathilda.poncin@fvbd.fr)).

Tableau 1. Valeurs et de calcul de la valeur énergétique pour la filière vin

**Teneur moyenne retenue pour les polyols : 7 g/L**

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

## 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

**Formule de calcul utilisée, conformément à la réglementation européenne ( pour 100 ml ) :**

**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)

Tableau 2. Table de valeur énergétique moyenne pour la filière vin

	≤ 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
<b>VINS TRANQUILLES</b>												
<b>VINS PETILLANTS (v c gazéifiés)</b>												
Teneur en sucre	≤ 4 g/L (sec)	24	6	59	14	122	29	191	46	260	63	328
	> 4 et ≤ 9 g/L (sec / demi-sec)	32	7	67	16	130	31	199	48	267	64	336
	> 9 et ≤ 12 g/L (demi-sec)	38	9	74	18	137	33	205	49	274	66	343
	> 12 et ≤ 18 g/L (demi-sec / moelleux)	46	11	82	19	144	35	213	51	282	68	350
	> 18 et ≤ 45 g/L (moelleux)	74	17	110	26	173	41	241	58	310	74	378
<b>VINS DE LIQUEUR</b>												
Teneur en sucre	> 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						
	≤ 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						
<b>VINS MOUSSEUX*</b>												
Teneur en sucre	≤ 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
	< 3 g/L (brut nature)	23	5	58	14	121	29	190	46	259	62	327
	2 3 et ≤ 6 g/L (extra-brut)	28	7	64	15	127	30	195	47	264	64	332
	> 6 et < 12 g/L (brut)	36	8	71	17	134	32	203	49	271	65	340
2 12 et ≤ 17 g/L (extra sec)	45	11	81	19	144	34	212	51	281	68	349	
> 17 et ≤ 32 g/L (sec)	62	15	98	23	161	38	229	55	298	72	367	
> 32 et ≤ 50 g/L (demi-sec)	90	21	126	30	189	45	257	62	326	78	395	

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



Tableau 3. Liste des ingrédients et leur correspondance E

<b>Régulateurs d'acidité :</b>
Acide tartrique E 334
Acide malique* E 296
Acide lactique E 270
Sulfate de calcium E 516
<b>Conservateurs et antioxydants :</b>
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
Dicarbonat de diméthyle (DMDC)* E242
<b>Agents stabilisateurs :</b>
Acide citrique E 330
Acide métatartrique E 353
Gomme arabique E 414
Mannoprotéines de levures -/-
Carboxyméthylcellulose (CMC)* E 466
Polyaspartate de potassium* E 456
Acide fumarique* E 297
<b>Gaz et gaz d'emballages :</b>
Argon E 938
Azote E 941
Dioxyde de carbone E 290
<b>Autres pratiques :</b>
Résine de pin d'Alep -/-
Caramel* E 150 a-d/