



Les questions les plus fréquentes :

Qu'est-ce qu'une denrée alimentaire ?.....	2
Qu'est-ce qu'un allergène ?	2
Qu'est-ce qu'un ingrédient ?.....	3
Qu'est-ce qu'un nutriment ?	3
Qu'est-ce qu'une étiquette ?	3
Qu'est-ce qu'une e-étiquette (ou étiquette digitale ou e-label) ?.....	3
Qu'est-ce que le champ visuel ?.....	3
Qu'est-ce que le champ visuel principal ?.....	4
Quelles sont les mentions obligatoires pour une étiquette de Vin De France ?.....	4
A partir de quand la déclaration nutritionnelle et la liste des ingrédients doivent figurer sur l'étiquetage ?.....	5
Qu'est-ce que la liste des ingrédients ?.....	6
Quels sont les ingrédients à indiquer sur une étiquette Vin De France ?.....	6
Qu'est-ce que la déclaration nutritionnelle ?.....	8
Qu'est-ce que la valeur énergétique ?	8
Sur quels supports présenter les ingrédients et la déclaration nutritionnelle ?.....	10
Quelles sont les solutions de dématérialisation ?.....	10
Quelles sont les conditions à respecter pour la dématérialisation des informations ?.....	10
Existe-t-il des exigences linguistiques ?.....	11
Les informations doivent figurer dans une langue facilement compréhensible par les consommateurs des Etats membres où la denrée est commercialisée. Elles peuvent figurer dans plusieurs langues.	11
La mention des allergènes est-elle toujours obligatoire ?	11
Comment présenter la déclaration nutritionnelle et la liste des ingrédients ?	11
Quelles sont les mentions qui ne sont pas visées ?	14
Est-il possible de réduire la liste des ingrédients ?	14

Qu'en est-il pour le vin en vrac ?.....	15
Qu'en est-il de la vente en ligne ?	15
Qu'en est-il pour les vins sans alcool ?.....	15
Qu'est-ce que le Nutri-Score ?	15
Le Nutri-score est-il obligatoire ?	16

Résumé

Le règlement 2021/2117 rend obligatoire la mention des **ingrédients** et de la **déclaration nutritionnelle** à partir du **8 décembre 2023**. Toutefois, il autorise l'écoulement des vins produits avant le 8 décembre 2023, sans ces mentions. Le vin est considéré comme produit lorsqu'il atteint son taux d'alcool et d'acidité.

Il est cependant possible de présenter ces informations par voie dématérialisée, via une e-étiquette / e-label.

Mots clés associés

Vin, Etiquetage, Etiquette, Présentation du produit, Information du consommateur
Nutriments, Ingrédients, Denrée alimentaire, Calorie, Informations nutritionnelles, Sucre, Protéines, Lipides, Nutri-Score, Liste des ingrédients, Déclaration nutritionnelle, Auxiliaire technologique, E-étiquette, e-label, valeur énergétique.

Questions les plus fréquentes :

Qu'est-ce qu'une denrée alimentaire ?

On entend par « **denrée alimentaire** » (ou « **aliment** »), toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain¹.

Qu'est-ce qu'un allergène ?

On entend par « **allergène** » toute substance qui peut déclencher ou favoriser une allergie, des intolérances ou des réactions chez certains sujets.

¹ Règlement n°178/2002, article 2.

Qu'est-ce qu'un ingrédient ?

On entend par « **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, éventuellement sous une forme modifiée. Les résidus ne sont pas considérés comme des ingrédients².

Qu'est-ce qu'un nutriment ?

On entend par « **nutriment** » les protéines, les glucides, les lipides, les fibres alimentaires, le sodium, les vitamines et les sels minéraux, ainsi que les substances qui relèvent ou sont des composants de l'une de ces catégories³.

Qu'est-ce qu'une étiquette ?

On entend par « **étiquette** » toute marque, tout signe, toute image ou tout autre représentation graphique écrit, imprimé, poncé, apposé gravé ou appliqué sur l'emballage ou le récipient contenant une denrée alimentaire ou joint à celui-ci⁴.

Qu'est-ce qu'une e-étiquette (ou étiquette digitale ou e-label) ?

On entend par e-label, la compilation d'informations relatives à un produit spécifique pour un marché défini, disponible sous forme digitale dans une page web.

Les plateformes de dématérialisation comme U-Label sont des outils digitaux pour aider les entreprises de vin et spiritueux à fournir aux consommateurs européens des informations pertinentes à propos de leurs produits, avec une étiquette digitale accessible par un QR code sur la bouteille.

Qu'est-ce que le champ visuel ?

On entend par « **champ visuel** » toute surface d'emballage pouvant être lus à partir d'un unique angle de vue⁵.

² Règlement n°1169/2011, article 2, point f).

³ Règlement n°1169/2011, article 2, point s).

⁴ Règlement n°1169/2011, article 2, point i).

⁵ Règlement n°1169/2011, article 2, point k).

Qu'est-ce que le champ visuel principal ?

On entend par « **champ visuel principal** » le champ visuel d'un emballage le plus susceptible d'être vu au premier coup d'œil par les consommateurs lors de l'achat et permettant à ces derniers d'identifier immédiatement un produit en fonction de ses caractéristiques et de sa nature et, le cas échéant, de sa marque commerciale. Si un emballage comporte plusieurs champs visuels identiques, le champ visuel principal est celui choisi par l'exploitant du secteur alimentaire⁶.

Quelles sont les mentions obligatoires pour une étiquette de Vin De France ?

- Dénomination de la catégorie de produit de la vigne et de la provenance (VIN DE FRANCE)
- le titre alcoométrique⁷
- le volume de la bouteille
- le numéro de lot
- la mention des allergènes
- l'identité et l'adresse de l'embouteilleur, du producteur, ou du vendeur⁸
- Le message à caractère sanitaire (logo de prévention pour les femmes enceintes⁹)
- l'identité de l'importateur¹⁰ dans le cas des vins importés
- **la déclaration nutritionnelle** accompagnée de la **valeur énergétique**¹¹ (selon les règles applicables au marché européen, pour les pays tiers se référer à la législation national du pays tiers)
- **la liste des ingrédients**¹² (selon les règles applicables au marché européen, pour les pays tiers se référer à la législation national du pays tiers)
- **la date de durabilité minimale (DDM)**, pour les produits ayant subi un traitement de désalcoolisation dont le T.A.V est inférieur à 10%¹³

⁶ Règlement n°1169/2011, article 2, point l).

⁷ Règlement n° 1308/2013, article 119 et règlement n°2019/34, article 34.

⁸ Règlement n° 1308/2013, article 119 ; règlement n°2019/33, article 46 et décret du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage.

⁹ Code de la Santé publique, article L. 3322-2.

¹⁰ Règlement n° 1308/2013, article 119.

¹¹ Règlement n°2021/2117, article 1^{er}, point 32.

¹² Règlement n°2021/2117, article 1^{er}, point 32.

¹³ Règlement n°2021/2117, article 1^{er}, point 32 et annexe XV.

- **La mention « désalcoolisée » et « partiellement désalcoolisée »** pour les vins correspondants à ces définitions.

Les mentions obligatoires doivent être inscrites à un endroit apparent de façon visible, claire et indélébile. Elles ne doivent être en aucune façon dissimulées, voilées tronquées ou séparées par d'autres indications ou images ou tout autre élément interférant. Toutes les mentions obligatoires doivent être concentrées dans le même champ visuel, à l'exception des indications relatives à l'importateur ainsi qu'au numéro de lot et aux allergènes qui peuvent figurer en dehors du champ visuel dans lequel se trouvent les autres mentions obligatoires¹⁴.

Ces mentions sont exprimées dans une langue facilement compréhensible par les consommateurs à l'aide de mots et de chiffres, voire de pictogrammes ou de symboles.

La taille des caractères des mentions obligatoires doit être égale ou supérieur à 1,2 mm, quel que soit le format de caractère utilisé¹⁵.

Concernant l'indication de la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle, les opérateurs peuvent présenter ces informations de manière dématérialisée.

Toutefois la valeur énergétique doit obligatoirement être indiquée sur l'étiquette physique « E=...Kcal et kJ pour 100ml ».

A partir de quand la déclaration nutritionnelle et la liste des ingrédients doivent figurer sur l'étiquetage ?

Les **lots concernés** par cette nouvelle obligation sont les **vins produits après le 8 décembre 2023**. Pour les vins produits avant cette date, les textes fixent une clause d'écoulement des stocks. **Les vins produits avant cette date ne sont pas concernés par l'obligation de mentionner la déclaration nutritionnelle et la liste des ingrédients¹⁶.**

Sont définis comme vins produits :

1. **Pour les vins tranquilles :** à la fin de la fermentation alcoolique, dès lors que le TAV acquis requis est atteint ;
2. **Pour les vins mousseux :** le vin est considéré comme produit à la date d'élaboration inscrite dans le registre ;
3. **Pour les vins pétillants :** le vin est considéré comme produit à la date d'élaboration inscrite dans le registre ;
4. **Pour les vins de liqueur :** il est considéré comme produit à la date d'élaboration inscrite dans le registre ou à la date de mutage inscrite dans le registre.

¹⁴ Article 40 du règlement n°2019/33.

¹⁵ Article 43 du règlement n°2019/33.

¹⁶ EUR-Lex - 32021R2117R(04) - EN - EUR-Lex (europa.eu)

Qu'est-ce que la liste des ingrédients ?

La **liste des ingrédients** est définie comme l'ensemble des ingrédients de la denrée alimentaire classés dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de leur mise en œuvre dans la fabrication de la denrée¹⁷.

Quels sont les ingrédients à indiquer sur une étiquette Vin De France ?

Toute substance, y compris les additifs alimentaires, utilisée dans l'élaboration d'un vin et présente dans le produit final, même sous forme éventuellement modifiée est à indiquer. Les auxiliaires technologiques et les résidus ne sont pas considérés comme des ingrédients.

Les ingrédients doivent figurer dans la langue du pays de commercialisation.

Les composés œnologiques devant figurer dans la liste des ingrédients sont ceux énoncés comme « additifs » dans le règlement 2019/934¹⁸.

Les ingrédients intervenant pour moins de 2 % dans le produit fini peuvent être listés dans un ordre différent après les autres ingrédients.

Pour les ingrédients contenus en quantité négligeable, il est possible d'inscrire la mention « **peut contenir...** ».

Liste des ingrédients présents dans le vin :

- Raisin
- Moût de raisin concentré
- Saccharose
- Liqueur de tirage
- Liqueur d'expédition
- Mise en bouteille sous atmosphère protectrice
- Composés œnologiques pouvant être indiqués dans la liste des ingrédients :
 - Acide tartrique
 - Acide lactique
 - Sulfate de calcium
 - Acide citrique
 - Acide métatartrique

¹⁷ Règlement n°1169/2011, article 18.

¹⁸ Règlement n°2019/934, Annexe I, partie A, tableau 2.

- Dioxyde de soufre
 - Bisulfite de potassium
 - Métabisulfique de potassium
 - Sorbate de potassium
 - Lysozyme
 - Acide ascorbique
 - Dicarbonate de diméthyle
 - Résine de pin d'Alep Caramel
 - Gomme arabique
 - Mannoprotéines de levures
 - Carboxyméthylcellulose
 - Polyaspartate de potassium
- La question des synonymes : Il est possible d'utiliser dans certaines situations des synonymes pour désigner certains ingrédients.

Termes / formulations actuellement utilisés	Simplification reconnues par la Commission européenne
Pour désigner les raisins et le moût de raisin utilisés comme matière première pour l'élaboration des produits de la vigne	« raisin »
Pour les « moût de raisins concentrés » et « moût de raisins concentré rectifié »	« moût de raisin concentré »
Pour les additifs des catégories « régulateurs d'acidité » et « agents stabilisateurs »	Énumération possible avec « peut contenir » + liste exhaustive de substances alternatives possibles identifiées par « et/ou »
Pour les additifs de la catégorie « gaz d'emballage »	Remplacement possible par « embouteillé sous atmosphère protectrice » ou « l'embouteillage peut se faire sous atmosphère protectrice »
Pour les constituants de la liqueur de tirage	Remplacement possible par « liqueur de tirage » + liste possible des constituants

Pour les constituants de la liqueur d'expédition	Remplacement possible par « liqueur d'expédition » + liste possible des constituants
Pour les produits vitivinicoles transportés en vrac	Annexe de la liste des ingrédients au document d'accompagnement. Chaque opérateur intermédiaire doit mettre à jour cette liste.

Qu'est-ce que la déclaration nutritionnelle ?

La déclaration nutritionnelle comprend la valeur énergétique et les quantités de nutriments (de protéines, matières grasses, glucides ...). Si la déclaration nutritionnelle complète peut être dématérialisée via un QR-code présent sur l'étiquette, la valeur énergétique doit quant à elle figurer obligatoirement sur l'étiquette du vin.

Qu'est-ce que la valeur énergétique ?

On entend par « **valeur énergétique** », la quantité d'énergie extraite et fournie par l'aliment à l'organisme. Elle est indiquée pour une quantité de 100 ml cette indication peut être accompagnée d'une valeur nutritionnelle par portion, l'unité de valeur doit être intelligible par le consommateur. Pour le calcul de la valeur énergétique, voir tableau ci-dessous.

La valeur énergétique est à ne pas confondre avec le nutriscore. Elle renseigne sur la quantité d'alcool, de sucres, de glycérol et d'acides organiques présentes dans le vin.

Elle doit être exprimée en kilojoules et kilocalories pour 100 ml. **Exemple : E = 342kJ/ 82 kcal pour 100 ml.**

TABLEAU DE LA VALEUR ENERGETIQUE MOYENNE POUR UN VIN

Teneur moyenne retenue pour les polyols: 7 g/L

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

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

- 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 4 / 17) + (Teneur en polyols en g/L x 10 / 10) + (Teneur en acides organiques en g/L x 13 / 10)

Exemple de calcul de valeur énergétique moyenne:

Pour les vins ayant une teneur en sucre entre 0 et 4 g/L et présentant un TAV entre 12% et 15%:

[(valeur énergétique pour un vin ayant 0 g/L de sucre et 12,1% vol.) + (valeur énergétique pour un vin ayant 4 g/L de sucre et 15% vol.)] / 2

soit (292+365)/2 = 328 kJ/100 ml ou (70+88)/2 = 79 kcal/100ml

Pour les vins doux (tranquilles ou mousseux), il n'est pas proposé de valeur énergétique moyenne, compte-tenu de l'absence de teneur en sucre maximale dans la réglementation européenne pour ces produits.

L'opérateur devra calculer la valeur énergétique moyenne sur la base de ses propres vins, en utilisant la formule de calcul énoncée ci-dessus.

		≤ 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
Teneur en sucre	≤ 4 g/L (sec)	24	6	59	14	122	29	191	46	260	63	328	79
	> 4 et ≤ 9 g/L (sec / demi-sec)	32	7	67	16	130	31	199	48	267	64	336	81
	> 9 et ≤ 12 g/L (demi-sec)	38	9	74	18	137	33	205	49	274	66	343	83
	> 12 et ≤ 18 g/L (demi-sec / moelleux)	46	11	82	19	144	35	213	51	282	68	350	84
	> 18 et ≤ 45 g/L (moelleux)	74	17	110	26	173	41	241	58	310	74	378	91

		> 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
Teneur en sucre	≤ 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

		≤ 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
Teneur en sucre	< 3 g/L (brut nature)	23	5	58	14	121	29	190	46	259	62	327	79
	≥ 3 et ≤ 6 g/L (extra-brut)	28	7	64	15	127	30	195	47	264	64	332	80
	> 6 et < 12 g/L (brut)	36	8	71	17	134	32	203	49	271	65	340	82
	≥ 12 et ≤ 17 g/L (extra sec)	45	11	81	19	144	34	212	51	281	68	349	84
	> 17 et ≤ 32 g/L (sec)	62	15	98	23	161	38	229	55	298	72	367	88
	> 32 et ≤ 50 g/L (demi-sec)	90	21	126	30	189	45	257	62	326	78	395	95

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

Sur quels supports présenter les ingrédients et la déclaration nutritionnelle ?

La présentation de ces informations au consommateur est possible sur support physique ou digital :

- **Sur support physique** : sur l'emballage ou sur une étiquette jointe à celui-ci¹⁹.
- **Sur support digital** : ajouter aux mentions obligatoires sur l'étiquette physique, un QR code qui redirige le consommateur vers une E-étiquette où sont mentionnées la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle. Les termes « ingrédients et déclaration nutritionnelle » doivent apparaître à côté du QR-code. La valeur nutritionnelle doit également figurer sur l'étiquette physique, même si la déclaration nutritionnelle est dématérialisée.
- **Sur les documents d'accompagnement** : Sont concernés les vins en vrac ainsi que les vins conditionnés. Ces informations sont comprises dans la description du produit et sont des informations obligatoires. Les produits importés doivent contenir ces informations dans les documents VI-1 et VI-2²⁰

Quelles sont les solutions de dématérialisation ?

L'opérateur peut faire appel à un prestataire extérieur comme la plateforme U-label. Cet outil intègre un module de traduction des informations dans les différentes langues de l'Union européenne.

Les e-étiquettes doivent intégrer uniquement des éléments d'identification du vin, la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle.

Si l'opérateur exporte son produit au sein de l'UE l'ensemble de ces informations doivent être traduites dans la langue du pays de l'UE où le vin sera commercialisé ou une autre langue compréhensible par le consommateur.

Quelles sont les conditions à respecter pour la dématérialisation des informations ?

La dématérialisation reste toutefois subordonnée à certaines conditions notamment :

- Aucune donnée d'utilisateur ne doit être récoltée ni ne faire l'objet d'un suivi²¹.
- Le QR-code ne doit renvoyer vers aucun lien vers un site marchand, ni vers le site de l'opérateur.

¹⁹ Règlement n°2021/2117, article 1^{er}, point 32, c).

²⁰ Règlement délégué n°2023/1606, considérant n°20.

²¹ Règlement n°2021/2117, article 1^{er}, point 32, c).

- L'e-étiquette doit être présentée sur une page neutre, aucune information commerciale ne doit figurer. La liste des ingrédients et les valeurs nutritionnelles doivent apparaître en premier.
- L'e-étiquette (ou e-label) peut être hébergée sur une plateforme comme U-label, GS1, viticode ...
- Les mentions obligatoires doivent toujours figurer sur l'étiquette.
- Le QR-code doit être apposé sur les bouteilles et tous les emballages (cartons, caisses).
- La présentation du QR-code doit être claire et facilement lisible pour les consommateurs.

Existe-t-il des exigences linguistiques ?

Les informations doivent figurer dans une langue facilement compréhensible par les consommateurs des Etats membres où la denrée est commercialisée²². Elles peuvent figurer dans plusieurs langues. Les plateformes permettant de générer les E-Label ont des modules de traduction automatique.

La mention des allergènes est-elle toujours obligatoire ?

La mention des allergènes est toujours obligatoire, que les ingrédients soient présentés via le support digital ou via le support physique sur l'étiquette.

- Si les ingrédients sont indiqués directement sur le produit il faut que les allergènes soient présentés de manière visible par rapport aux autres ingrédients²³ (en gras ou en italique).
- Si les ingrédients sont présentés par support dématérialisé, la mention « contient » doit être suivie du nom de l'allergène sur l'étiquette physique²⁴. La mention « contient des sulfites » reste donc obligatoire sur le produit.

Comment présenter la déclaration nutritionnelle et la liste des ingrédients ?

- Déclaration nutritionnelle :

La déclaration nutritionnelle doit contenir la valeur énergétique du produit et la quantité de graisses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel²⁵.

La valeur énergétique est exprimée pour 100g ou 100ml²⁶.

²² Règlement 1169/2011, article 15, paragraphe 1.

²³ Règlement n°1169/2011, article 21.

²⁴ Règlement n°1169/2011, article 21.

²⁵ Règlement n°1169/2011, article 30.

Si l'opérateur choisi la présentation dématérialisée de la déclaration nutritionnelle, la valeur énergétique doit obligatoirement figurer sur l'étiquetage précédée du symbole « E » signifiant « énergie ». L'expression est possible par portion ou par unité d'alcool, en plus de la quantité pour 100ml²⁷ (elle doit être facilement reconnaissable pour le consommateur).

L'opérateur a le **droit d'indiquer** la valeur énergétique en **kcal et en kJ**.

Exemple : E=82 Kcal / 343 KJ pour 100 ml.

Lorsque la déclaration nutritionnelle est dématérialisée, elle doit être présentée sous forme de tableau avec un alignement des chiffres.

Déclaration Nutritionnelle	Valeur / 100 ml
Energie	kJ/kcal
Matières grasses	g
Dont :	
- Acides gras saturés	g
Glucides	g
Dont :	
- Sucres	g
Protéines	g
Sel	g

- Liste des ingrédients :

La liste des ingrédients doit être assortie d'un intitulé « **ingrédient** ». Si la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle sont dématérialisés, alors le terme « ingrédients et déclaration nutritionnelle » doit figurer à côté du QR-code de manière lisible. Tous les ingrédients de la denrée alimentaire doivent y figurer par ordre décroissant de leur importance lors du processus de fabrication²⁸.

Les ingrédients doivent être mentionnés par leur **nom spécifique** dont la liste est préalablement fixée sous les termes « composés œnologiques »²⁹. La liste des ingrédients doit mentionner les raisins, les allergènes, les substances utilisées pour l'enrichissement (moût concentré, moût concentré rectifié, sucre) ainsi que les additifs. Il faut mentionner les additifs au moment de leur mise en œuvre. En effet, le règlement prévoit la mention de « toute substance y compris dans les additifs présents dans le produit final à l'exclusion des résidus ». Cependant, les levures utilisées pour la production du vin ne doivent pas être reportées comme ingrédients, à l'exception des mannoprotéines.

- Présentation des informations sur support physique exclusivement :

²⁶ Règlement n°1169/2011, article 32 paragraphe 2.

²⁷ Règlement n°1169/2011, article 33 paragraphe 1.

²⁸ Règlement n°1169/2011, article 18.

²⁹ Règlement n°2019/934, annexe I, partie A, tableau 2.

Etiquette ou contre-étiquette avec les mentions légales :

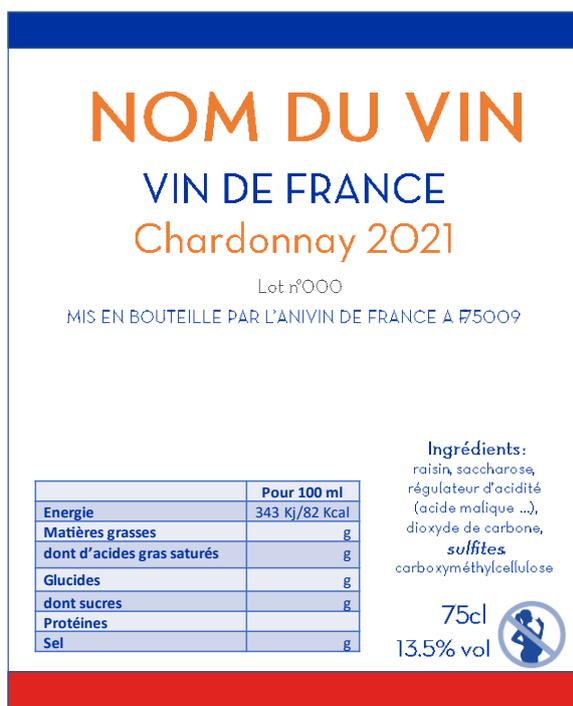


- Mention facultative
- Mention obligatoire à emplacement libre
- Mention obligatoire à présenter dans le même champ visuel

La mention des allergènes (sulfites) doit être différenciée par rapport aux autres ingrédients (en gras ou en italique).

- Présentation d'une étiquette physique avec dématérialisation des informations :

Etiquette ou contre-étiquette avec les mentions légales



- Mention facultative
- Mention obligatoire à emplacement libre
- Mention obligatoire à présenter dans le même champ visuel

Exemple d'e-étiquette / e-label contenant les mentions obligatoires dématérialisées :

vin blanc sec Chardonnay

Messages sanitaires

Toujours consommer avec modération

Déclaration nutritionnelle	
	100 ml
Energie	343 kJ
	82 kcal
	Pour 100 ml
Energie	
Matières grasses	g
dont acides gras saturés	g
Glucides	g
dont sucres	g
Protéines	g
Sel	g

Ingrédients

Quelles sont les mentions qui ne sont pas visées ?

Les **auxiliaires technologiques** ne sont pas concernés.

On entend par auxiliaire technologique, toute substance non consommée comme ingrédient alimentaire en soi, volontairement utilisée dans la transformation de matières premières, de denrées alimentaires pour répondre à un certain objectif technologique lors de l'élaboration, 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 fini³⁰.

Exemple : Levures exogènes fermentescibles.

L'utilisation de copeaux de bois est un **procédé œnologique** ainsi nul besoin de le mentionner comme ingrédient.

Est-il possible de réduire la liste des ingrédients ?

Afin de réduire la liste des ingrédients, il est possible d'utiliser des alternatives physiques.

Alternatives physiques :

³⁰ Règlement n°1333/2008, article 3, paragraphe 2, b).

- aux **régulateurs d'acidité** : résines cationiques, traitements électro membranaires
- aux **conservateurs et antioxydants** : flash pasteurisation, microfiltration tangentielle, mise à chaud.
- aux **agents stabilisateurs** : électrodialyse, résines cationiques, stabilisation au froid avec ou sans bitartrate de potassium.

Qu'en est-il pour le vin en vrac ?

La liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle sont annexées aux documents d'accompagnement. Elle est mise à jour par tous les intermédiaires.

Qu'en est-il de la vente en ligne ?

L'acheteur en ligne doit avoir accès à toutes les mentions obligatoires y compris à la liste des ingrédients et aux informations nutritionnelles.

Qu'en est-il pour les vins désalcoolisés/ partiellement désalcoolisés ?

Les nouvelles mentions sont également obligatoires pour les vins désalcoolisés/ partiellement avec, en plus, une troisième mention correspondante à la **date de durabilité minimale**. Les vins désalcoolisés sont considérés comme des denrées alimentaires.

La date de durabilité minimale (DDM) doit être présentée sous la forme « *à consommer de préférence avant le ...* » ou « *pour une dégustation optimale à déguster avant (indication de DDM)* ».

La DDM est fixée en fonction de la durabilité du produit :

- « A consommer de préférence avant ... » suivi de l'année pour un produit dont la durabilité est supérieure à 18 mois. En pratique, pour les vins de 2023, il est mentionné « A consommer de préférence avant 2027 ».

Ces dates sont sous la responsabilité du professionnel³¹, responsable de fabrication ou du conditionnement.

Qu'est-ce que le Nutri-Score ?

Le Nutri-Score est un système d'étiquetage nutritionnel créé par santé publique France à l'initiative du Ministère des Solidarités et de la Santé. Ce système se fonde sur le travail du

³¹ Article 8, Règlement 1169/2011

Pr. Serge Hercberg, de l'Agence Nationale de Sécurité Alimentaire (ANSES) et du Haut Conseil de la Santé Publique (HCSP)³². Sa première mise en place date de 2017³³.



Exemple d'indication nutri-score

Le Nutri-score est-il obligatoire ?

Ce système est différent de la déclaration nutritionnelle avec laquelle il ne doit pas être confondu. La déclaration nutritionnelle est obligatoire. Le Nutri-Score est facultatif, il est inscrit sur l'étiquetage dans une pure démarche volontaire afin de simplifier l'information nutritionnelle.

Textes de référence :

Droit européen

[Articles 3, 5 et 6 du Règlement UE 2021/2117](#)

[Article 2, 9, 15, 18, 21, 23, 30, 32, 33 du Règlement UE 1169/2011](#)

[Article 117, 119, 121, annexe VII partie II du Règlement UE 1308/2013](#)

[Annexe I partie A, tableau 2 colonne 5 Règlement UE 2019/934](#)

[Article 3, règlement n°1333/2008](#)

L'utilisation de cette fiche est réservée aux opérateurs de Vin De France. Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information et ne tiennent pas compte de la réglementation nationale applicable à d'autres pays que la France. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer aux textes officiels. L'Anivin de France met tout en œuvre pour offrir aux utilisateurs des informations vérifiées mais ne saurait être tenue pour responsable d'informations incomplètes.

³² <https://www.santepubliquefrance.fr/determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/articles/nutri-score>

³³ [https://www.santepubliquefrance.fr/determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/articles/nutri-score#:~:text=Le%20Nutri%2DScore%20a%20%C3%A9t%C3%A9%20mis%20en%20place%20pour%20la,la%20Sant%C3%A9%20Publique%20\(HCSP\)](https://www.santepubliquefrance.fr/determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/articles/nutri-score#:~:text=Le%20Nutri%2DScore%20a%20%C3%A9t%C3%A9%20mis%20en%20place%20pour%20la,la%20Sant%C3%A9%20Publique%20(HCSP))