

NOUVELLES REGLES D'ETIQUETAGE



Le bulletin d'information de votre OENOCENTRE



REGLEMENTATION

Le règlement (UE) 2021/2017 adopté en décembre 2021 par la commission européenne dans le cadre de la réforme de la Politique Agricole Commune (PAC 2023-27), rend obligatoire la communication de la valeur énergétique, des valeurs nutritionnelles et la liste des ingrédients pour toutes les boissons alcoolisées (vins et spiritueux). Cette réglementation concerne tous les vins mis sur le marché de L'UE.

L'application de ces nouvelles règles entre en vigueur le :

8 décembre 2023

L'information doit être accessible soit physiquement sur la contre-étiquette, soit via un étiquetage électronique de type QRcode (en évitant la collecte et le traçage des données utilisateurs, en dissociant cette liste de toute autre information à finalité commerciale).

Pour la création des QR Code :

U-Label, Viticod, Letiket, Occitanic, QR nutri

CIVB : en cours de réalisation de leur propre solution



Au sommaire :

REGLEMENTATION

PAGE 01

Déclaration nutritionnelle

PAGE 02

Quels vins sont concernés

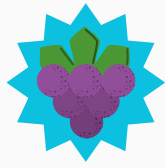
PAGE 02

Quels sont les ingrédients à lister

PAGE 02

Les additifs oenologiques à mentionner

PAGE 03



Déclaration nutritionnelle

Sur l'étiquette, devra être mentionnée la valeur énergétique exprimée par le symbole « E » (pour énergie), en KJ ou Kcal pour 100mL .

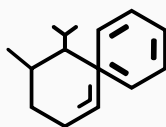
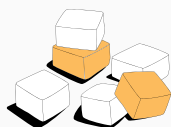
Les éléments détenus à ce jour ne sont pas validés officiellement et pour ne pas vous induire en erreur, nous préférons revenir ultérieurement vers vous afin de vous préciser l'intégralité des mentions réglementaires que vous devrez apposer sur vos bouteilles.



Quels vins sont concernes?

Les vins produits et non étiquetés au 8/12/2023 doivent :

- Etre accompagnés d'un document détaillant la liste des ingrédients pour les vins transportés en vrac.
- Présenter la liste des ingrédients sur la contre-étiquette ou par étiquetage électronique (à l'aide d'un QRcode) pour les vins en bouteille.



Quels sont les ingrédients à lister

Les ingrédients doivent être énumérés dans l'ordre décroissant de poids lorsqu'ils représentent plus de 2% du produit fini.

La liste des ingrédients doit mentionner :

- Raisins
- Saccharose ou MCR en cas d'édulcoration
- Additifs associés à leur rôle technologique (cf tableau en page 3)

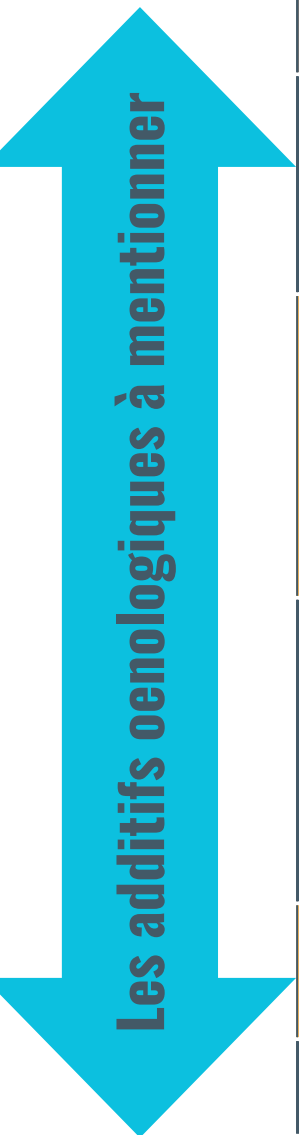
Les auxiliaires technologiques présentant un caractère allergène doivent être mentionnés en gras dans la liste.

Mentions particulières :

- Les additifs E220, E224 et E228 sont regroupés sous le terme « Contient des sulfites ».
- Les gaz utilisés lors de la mise en bouteille : « Embouteillage sous atmosphère protectrice ».
- Pour les vins effervescents, « Liqueur de tirage » et « Liqueur d'expédition » peuvent être mentionnées dans la liste d'ingrédients, seules ou accompagnées de la liste de leurs constituants.



Les additifs oenologiques à mentionner



Rôles	Additifs oenologiques
Régulateurs d'acidité	Acide tartrique* Acide malique Acide lactique* Sulfate de calcium (Vin de liqueur) Acide citrique *
Conservateurs et antioxydants	Dioxyde de soufre* Bisulfite de potassium* Métabisulfite de potassium Sorbate de potassium Lyzsozyme Acide ascorbique* Dicarbamate de diméthyle (DMDC)
Stabilisants	Acide citrique* Acide métatartrique* Gomme arabique* Mannoprotéines de levures* Carboxyméthylcellulose(CMC) Polyaspartate de potassium Acide fumarique
Gaz Gaz d'emballage	Argon Azote* Dioxyde de carbone*
Autres pratiques	Résine de pin d'Alep Caramel

Exemple d'une liste d'ingrédients

*Ingrédients : raisins, régulateur d'acidité (acide L-tartrique), anti-
oxydant (acide L-ascorbique), conservateurs (sulfites), stabilisants
(gomme arabique, carboxyméthylcellulose)*

****Autorisé en BIO***