



Etiquetage des vins

ANALYSES :

Nous sommes prêts à vous fournir la valeur énergétique et la déclaration nutritionnelle



DECLARATION NUTRITIONNELLE:

Pour tous les vins produits après le 8 décembre 2023

Tous les vins produits après le 8 décembre 2023 doivent apposer une déclaration nutritionnelle ainsi que la liste des ingrédients, en plus des autres mentions obligatoires.

Ces deux nouvelles mentions obligatoires peuvent se présenter de deux manières :

ATTENTION : Si vous optez pour le QR code :

L'Energie (indiquée par la lettre E) en kJ ou kcal pour 100 ml doit apparaître **obligatoirement sur votre étiquette avec le QR Code.**

QUEL ECHANTILLON?

Nous avons besoin d'un échantillon destiné **UNIQUEMENT** à la déclaration nutritionnelle de 250 ml mini.

Pour toutes autres analyses supplémentaires, merci de nous fournir un deuxième échantillon.

Le coût correspondra à la somme d'un TAV et d'un glucose-fructose.

Les résultats, fournis sous forme d'un bulletin séparé, pourront être intégrés sur votre étiquette ou utilisés pour générer votre QR code





IMPORTANT :

Les éléments de la déclaration nutritionnelle sont en g pour 100 ml de vin.

Si vous souhaitez utiliser une analyse autre qu'un bilan déclaration nutritionnelle, faites attention aux unités car les GLUCOSE-FRUCTOSE = SUCRES sont en g/Litre
Bien penser à diviser par 10 ce résultat pour être en g/100 ml de vin.



LISTE DES INGREDIENTS :

La liste des ingrédients devra être rédigée à partir de votre traçabilité des produits œnologiques utilisés. En effet, l'analyse en laboratoire des éléments de la déclaration nutritionnelle ne permettra pas de l'établir directement.

Cette liste devra être intitulée : « liste des ingrédients » ou « ingrédients ». Elle mentionnera dans l'ordre décroissant les ingrédients qui compose le vin : à savoir en premier « raisin », ensuite « mout de raisin » ou « sucre » (en cas d'enrichissement) puis les additifs en précisant leur catégorie.

Par exemple :

Ingrédients : raisins, régulateur d'acidité (acide tartrique, ou E334), conservateur (**sulfites, ou E220**), agent stabilisateur (gomme arabique, mannoprotéines)

N'hésitez pas à consulter vos œnologues pour vous aider dans l'élaboration de cette liste.

AUTRES SITES A CONSULTER:

Pour plus d'informations, consulter les documents sur :

- L'étiquetage nutritionnel :
<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/comment-appliquer-la-nouvelle-reglementation-sur-letiquetage-nutritionnel-des-vins>
- Les mentions légales obligatoires autres que Energie et déclaration nutritionnelle :
<https://pro.planete-bordeaux.fr/wp-content/uploads/Vinidoc-e%CC%81tiquetage-des-vins-AOP-AOC-2011.pdf>

Document des Oenologues de Bordeaux

Œnocentre Soussac

11, le bourg
33790 SOUSSAC
Tél: 05 56 61 50 30
Fax: 05 56 61 38 84

Email : soussac@oenocentres.com

Œnocentre Bordeaux-Médoc 39

Rue Michel Montaigne CS20115
33295 BLANQUEFORT CEDEX
Tél: 05 56 35 00 00
Fax: 05 56 35 58 59

Email : blanquefort@oenocentres.com

Œnocentre Bergerac - Duras

Pôle Viticole - ZA Vallade Sud
24 100 Bergerac
Tél : 05 53 63 57 58
Fax : 05 53 63 57 59

Email : bergeracduras@oenocentres.com

Vos Œnocentres vous accompagnent