



Etiquetage des ingrédients et calories Maj 23/05/2023

Après 40 ans d'exemption et plus de 10 années de discussions, l'obligation d'information des consommateurs sur les ingrédients et calories pour les vins est désormais actée pour le 8 décembre 2023. Même si quelques modalités restent encore à préciser, les producteurs et metteurs en marché de vin doivent désormais anticiper cette nouvelle obligation pour être prêts à temps. Voici de quoi bien se préparer.

Où en est la réforme ?

Le [règlement \(UE\) 2021/2117](#) publié 2 décembre 2021 modifie les règles d'étiquetage des vins et des vins aromatisés. Ce texte rend obligatoire la communication des ingrédients et de la déclaration nutritionnelle après le 8 décembre 2023. Des discussions sont toujours en cours concernant un acte délégué (texte d'application) consacré aux modalités de l'obligation pour les vins. Il sera probablement adopté à l'été 2023.

Mise en œuvre ?

- Les vins produits et étiquetés avant le 08/12/23 seraient exemptés.
- Les vins produits et non étiquetés au 08/12/23 (y compris pour les BIB et les vins transposés en vrac) devraient être accompagnés d'un document détaillant la liste des ingrédients et la valeur nutritionnelle pour les vins transportés en vrac, présenter la liste des ingrédients sur la contre étiquette ou par étiquetage électronique (à l'aide d'un QR code) pour les vins mis en bouteille.
- Les vins produits avant le 08/12/23 pour lesquels aucun registre fiable des ingrédients n'est disponible pourraient continuer à être mis sur le marché jusqu'à épuisement des stocks.

Quelles sont les obligations concernant la déclaration nutritionnelle ?

La déclaration nutritionnelle complète correspond à la valeur énergétique, quantité de lipides, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel. Fournir l'ensemble de ces indications est une hérésie s'agissant du vin mais cela sera obligatoire. Désormais, à partir du 8 décembre 2023 une partie au moins de cette déclaration devra figurer sur les étiquettes des bouteilles de vin. Chaque producteur pourra au choix faire figurer la déclaration nutritionnelle complète sur l'étiquette ou se limiter à la déclaration de la valeur énergétique (exprimée par le symbole (E) pour énergie) sur l'étiquette et publier le détail de la déclaration nutritionnelle de manière dématérialisée. Pour calculer la valeur énergétique, à partir des analyses de vins, il faudra utiliser des coefficients de conversion.

Quelles sont les obligations concernant la liste des ingrédients ?

La liste des ingrédients pourra au choix être publiée sur l'étiquette ou de manière dématérialisée (étiquette électronique ou e-label). Si l'opérateur veut indiquer la liste des ingrédients sur une étiquette électronique, il devra cependant indiquer sur l'étiquette physique la présence de **substances allergéniques**. Si l'information nutritionnelle est indiquée sur la e-label, l'opérateur devra indiquer **la valeur énergétique de 100 ml de vin ou de vin aromatisé** sur l'étiquette physique de la bouteille (possibilité d'utiliser le symbole « E » comme « énergie »). L'opérateur peut également faire le choix d'afficher les ingrédients et la déclaration nutritionnelle sur l'emballage ou sur une étiquette jointe à celui-ci.

Pour les vins exportés dans l'Union Européenne, la liste des ingrédients devra être traduite dans la langue du pays de destination. Elle devra être précédée du terme « *contient* » et devra comprendre tous les ingrédients mis en œuvre pour la production du vin qui se retrouve dans le produit final même sous une forme modifiée.

Concernant les termes à utiliser, certaines précisions doivent être apportées dans l'acte délégué en cours d'examen. Enfin, pour les produits transportés en vrac, la liste des ingrédients doit être annexée au document d'accompagnement. Chaque opérateur intermédiaire doit mettre à jour la liste des ingrédients.

Définitions Ingrédients :

L'article 2 du [règlement \(UE\) 1169/2011](#) prévoit les définitions suivantes.

- **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 ingrédients.

- **Ingrédient primaire** : le ou les ingrédients d'une denrée alimentaire qui constituent plus de 50% de celle-ci ou qui sont habituellement associés à la dénomination de cette denrée par les consommateurs et pour lesquels, dans la plupart des cas, une indication quantitative est requise.

Quels seront les ingrédients à indiquer ?

Un ingrédient est défini à l'article 2 du [règlement \(UE\) 1169/2011](#) « *comme toute substance ou tout produit [...] 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 ingrédients.* »

Pour le vin, les principaux ingrédients qu'il sera nécessaire d'indiquer sont les suivants :

Ingrédient	Remarques
Raisin frais	Possibilité de remplacer par le terme « <i>Raisin</i> »
Moût de raisin frais	Possibilité de remplacer par le terme « <i>Moût de raisin</i> »
Saccharose	
Moût de raisin concentré / moût de raisin concentré rectifié	Possibilité de remplacer par les termes « <i>Moût concentré / moût concentré rectifié</i> »
Liqueur d'expédition	Pourra être indiquée seule ou suivie de ces constituants (saccharose, moûts de raisin, moût de raisin partiellement fermenté, moût de raisin concentré, moût de raisin concentré rectifié, vin, distillat de vin.)
<i>Additifs stabilisants et régulateurs d'acidité</i> : acide tartrique, acide malique, acide lactique, sulfate de calcium, acide citrique, acide métatartrique, gomme arabique, mannoprotéines de levures, carboxyméthylcellulose (CMC), polyaspartate de potassium, acide fumarique	Il est possible d'énumérer tous les additifs stabilisants et régulateurs d'acidité susceptibles d'être contenus dans le produit final précédé de la mention « <i>peut contenir</i> »
<i>Additifs conservateurs et antioxydants</i> : dioxyde de soufre, bisulfite de potassium, métabisulfite de potassium, sorbate de potassium, lysozyme, acide ascorbique, dicarbonate de diméthyle (DMDC).	
<i>Additifs gaz d'emballage</i> : argon, azote, dioxyde de carbone.	Ces additifs qui ont pour objectif de déplacer l'oxygène lors de la mise en bouteille pourront être indiqués par une mention descriptive « <i>embouteillé sous atmosphère protectrice</i> » ou « <i>l'embouteillage peut se faire sous atmosphère protectrice</i> »
<i>Autres pratiques</i> : résine de pin d'Alep, caramel	

La **mention des allergènes** est toujours obligatoire, que les ingrédients soient présentés via le support digital ou via le support physique sur l'étiquette. On entend par « allergène » toute substance qui peut déclencher ou favoriser une allergie, des intolérances ou des réactions chez certains sujets.

- Si les ingrédients sont indiqués directement sur le produit il faut que les allergènes soient présentés de manière visible par rapport aux autres ingrédients (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 physique. La mention « contient des sulfites » reste donc obligatoire sur le produit.

Le [règlement \(UE\) 2019/934](#) du 12 mars 2019 liste les **pratiques œnologiques autorisées**, et leur classement comme additif ou auxiliaire technologique. Seuls les **additifs** sont soumis à l'étiquetage.

A ajouter pour les vins mousseux, des vins mousseux gazéifiés, des vins mousseux de qualité ou des vins mousseux de qualité de type aromatique le nom du producteur, du vendeur, la teneur en sucre.

Concernant l'obligation pour certains vins de préciser la teneur en sucre : il s'agit des vins mousseux, des vins mousseux gazéifiés, des vins mousseux de qualité et des vins mousseux de qualité de type aromatique. L'indication de la teneur en sucre reste facultative pour les autres vins.

N.B : la liste des ingrédients est présentée par ordre décroissant de leur importance quand ils représentent plus de 2 % du produit fini

Comment se présente la liste d'ingrédients ?

La liste d'ingrédients doit être intitulée ou précédée d'une mention « Ingrédients » ou comportant ce terme.

Tous les ingrédients apparaissent dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale. Cette importance est déterminée au moment de leur mise en œuvre dans la fabrication de la denrée. Les ingrédients doivent être désignés par « leur nom spécifique » (ces noms spécifiques seront établis au fil des réflexions en cours sur le sujet).

Concernant les ingrédients ou auxiliaires technologiques provoquant des allergies ou intolérances, ils doivent apparaître dans cette liste clairement (par exemple par l'usage du terme « sulfites »).

Que comprend la liste des ingrédients ?

La liste des ingrédients comprend tous les ingrédients de la denrée alimentaire, dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale, **au moment de leur mise en œuvre dans la fabrication de la denrée.**

Ce que comprend la liste des ingrédients	Ce que ne comprend pas la liste des ingrédients
<p>Les ingrédients au moment de leur mise en œuvre dans la fabrication du Vin</p> <ul style="list-style-type: none"> ♦ Les additifs alimentaires*, désignés par le nom de leur catégorie, suivi de leur nom spécifique ou de leur numéros INS (E ...) ♦ Les nanomatériaux manufacturés ♦ Les allergènes 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Les additifs et enzymes alimentaires dont la présence est due uniquement au principe de transfert et sous réserve qu'ils ne remplissent pas de fonction technologique dans le produit fini ♦ Les additifs et enzymes alimentaires utilisés en tant qu'auxiliaires technologiques ♦ L'eau utilisée lors du processus de fabrication, uniquement pour reconstituer dans son état d'origine un ingrédient utilisé sous forme concentrée ou déshydratée ♦ Les supports (substances modifiant physiquement un additif, enzyme... pour en faciliter son utilisation) ♦ Les substances qui ne sont pas des additifs alimentaires mais qui sont utilisés de la même

	<p>manière et dans le même but que les auxiliaires technologiques et sont toujours présentes dans le produit fini sous une forme modifiée</p> <ul style="list-style-type: none"> ♦ Les constituants d'un ingrédient temporairement soustraits puis réincorporés en quantité ne dépassant pas la teneur initiale ♦ Des informations relatives à la matière première (cépages employés par exemple) ♦ Les intrants utilisés à la vigne (pesticides...) ♦ Les résidus ne sont pas des ingrédients
--	--

Focus : les additifs alimentaires*

On entend par **additif alimentaire** toute substance habituellement non consommée comme aliment en soi et non utilisée comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation, pouvant avoir ou ne pas avoir de valeur nutritionnelle. Son ajout intentionnel aux denrées alimentaires dans un but technologique (au moment de la fabrication, transformation, préparation, du traitement, conditionnement, transport ou entreposage) a pour effet que l'additif alimentaire devient lui-même un composant de la denrée alimentaire (directement ou indirectement).

L'article 3 paragraphe 2 du règlement (UE) 1333/2008 prévoit une liste d'éléments qui ne sont pas des additifs alimentaires.

La mention des additifs alimentaires est obligatoire. Ils doivent être désignés par le nom de leur catégorie, suivi de leur nom spécifique ou de leur numéro INS (E ...). La liste de ces codes est établie à l'Annexe II du règlement (UE) 1333/2008 précité.

N.B : Dispensés d'étiquetage, pour la seule raison qu'ils sont censés n'être présents que de manière involontaire dans le produit fini, les auxiliaires technologiques sont définis dans le [règlement européen 934/2019](#).

Quels sont les additifs soumis à étiquetage ?

Le Règlement (UE) 2019/934 liste les pratiques œnologiques autorisées et leur classement comme additif ou auxiliaire technologique. Seuls les additifs sont soumis à l'étiquetage. Les substances suivantes sont classées comme additifs :

- **Régulateurs d'acidité :** acide tartrique, acide malique*, acide lactique, sulfate de calcium, acide citrique.
- **Conservateurs et antioxydants :** dioxyde de soufre, bisulfite de potassium, métabisulfite de potassium, sorbate de potassium*, lysozyme*, acide ascorbique, dicarbonate de diméthyle (DMDC)*.
- **Agents stabilisateurs :** acide citrique, acide méatartrique, gomme arabique, mannoprotéines de levures, carboxyméthylcellulose (CMC)*, polyaspartate de potassium*, acide fumarique*.
- **Gaz et gaz d'emballage :** argon, azote, dioxyde de carbone.
- **Autres pratiques :** résine de pin d'Alep, caramel*.

En attente décret d'application

- Raisins frais ou moût de raisin frais → « **Raisins** »
- MC ou MCR → « **Moût de raisins concentré** »
- Pour les vins effervescents, « **liqueur de tirage** » et « **liqueur d'expédition** » pourraient être mentionnées dans la liste d'ingrédients, seules ou accompagnées de la liste de leurs constituants.
- Les gaz utilisés lors de la mise en bouteille
- (dioxyde de carbone, argon et azote) pourraient être remplacés par la mention « **embouteillé sous atmosphère protectrice** » ou « **la mise en bouteille peut être effectuée sous atmosphère protectrice** »
- Régulateurs d'acidité et stabilisants pourraient être indiqués avec la mention « **contient** » suivie d'une liste exhaustive des produits possiblement utilisés avec « et/ou », si au moins l'un d'eux est présent dans le produit fini.
- Les additifs E220, E224 et E228 pourraient être regroupés sous le terme « **conservateurs (sulfites)** »

Que veut dire « dématérialiser » et avec quels outils peut-on le faire ?

La dématérialisation signifie fournir les informations aux consommateurs sur internet à l'aide d'un moyen électronique identifié (QR code, site internet) visible sur l'étiquette qui devra permettre d'accéder aux informations en ligne. Un même QR code pourra être utilisé pour l'ensemble des vins d'un domaine dès lors que l'accès à l'information est facile et qu'il n'y a pas de mélange avec des informations commerciales.

Les opérateurs qui font le choix de la dématérialisation pourront au choix développer leur propre système d'information dématérialisée ou utiliser les services d'une plateforme commune de dématérialisation. Pour le moment, seule un offreur de solution numérique « *U-Label* » a annoncé son ouverture pour le 1^{er} novembre prochain. Mais d'autres acteurs de la filière réfléchissent à développer un outil collectif de dématérialisation.

Quelles conditions pour la dématérialisation ?

- Aucune donnée d'utilisateur ne doit être collectée ni faire l'objet d'un suivi.
- La liste des ingrédients n'est pas présentée avec d'autres informations destinées à la vente ou à la commercialisation.
- La présence d'ingrédient ou auxiliaire technologique provoquant des allergies ou intolérances apparaissent directement sur l'emballage ou sur une étiquette jointe à celui-ci. Cette mention doit comprendre le terme « Contient », suivi du nom et de la substance ou du produit concerné (exemple : « Contient des sulfites »)

Conseil : Avant de vous lancer dans le travail de construction de la liste des ingrédients, il est important de recenser et collecter les informations et données indispensables. Par exemple les fiches techniques des ingrédients, les informations détaillées sur le processus d'élaboration.

... Même si de nombreuses questions demeurent :

- Les modalités de calcul pour renseigner la valeur énergétique des vins sont toujours en discussion ;
- Est encore en discussion la question de la mention de l'indication de matières grasses ou la quantité d'acides gras saturés (voire de protéines) ;
- Le cas des vieux millésimes, produits et non étiquetés avant le 8 décembre 2023 et pour lesquels l'information ne saurait être fiable ;
- La possibilité pour les opérateurs d'indiquer « contient » suivi de la liste exhaustive des régulateurs d'acidité et des stabilisants possiblement utilisés, ceci afin de faciliter la tâche de ceux qui mettent de nombreuses cuvées en marché.

Ces différents points doivent être rapidement précisés par la Commission européenne via le règlement délégué.

➤ **Définition de la déclaration nutritionnelle :**

On entend par « déclaration nutritionnelle » les informations précisant la valeur énergétique et un ou plusieurs nutriments présents dans une denrée alimentaire.

On distingue un contenu obligatoire et un contenu facultatif pour cette déclaration :

Contenu obligatoire de la déclaration nutritionnelle	Contenu facultatif de la déclaration nutritionnelle
<ul style="list-style-type: none"> - Valeur énergétique - Quantité de graisses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel 	<ul style="list-style-type: none"> - Acides gras mono-insaturés - Acides gras polyinsaturés - Polyols - Amidon - Fibres alimentaires - Tous vitamines ou sels minéraux énumérés à l'annexe XIII, partie A, point 1 du règlement (UE) 1169/2011 et présents en quantité significative conformément à la partie A point 2 de la même Annexe

Trois options sont à l'étude pour le calcul de la valeur énergétique :

- A l'aide des coefficients de conversion (tableau ci-dessous) en partant de la teneur en alcool et en sucres d'un vin (énumérés à l'annexe XIV du règlement (UE) 1169/2011)
- Informations issues de données moyennes établies et acceptées par le secteur
- Une analyse en laboratoire pour tous les paramètres

COEFFICIENTS DE CONVERSION POUR LE CALCUL DE L'ÉNERGIE

— 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
— Erythritol	0 kJ/g – 0 kcal/g

La valeur énergétique et les quantités de nutriments sont exprimées à l'aide des unités de mesures suivantes et sont exprimées pour 100 g ou 100 ml.

Il est également possible d'exprimer la valeur énergétique et les quantités de nutriments **par portion et/ou par unité de consommation** facilement reconnaissable par les consommateurs (ex : 1 verre de 125 ml).

Dans ce cas, la portion ou l'unité doit être quantifiée et le nombre de portions ou unités contenues dans l'emballage doit être mentionné :

- Soit en complément de la forme d'expression pour 100 g ou 100 ml
- Soit à la place de la forme d'expression pour 100 g ou 100 ml.

➤ **Contenu, présentation et expression de la déclaration nutritionnelle obligatoire**

	Pour 100 g ou 100 ml
Energie	kJ/kcal
Matières grasses	g
dont :	
acides gras saturés	g
Glucides	g
dont :	
sucres	g
Protéines	g
Sel	g

Le kilojoule (kj) est l'unité de mesure internationale de l'énergie

- **Le contenu de la déclaration nutritionnelle obligatoire peut être complété mais l'expression et la présentation doivent rester les mêmes.**

	Pour 100 g ou 100 ml
Energie	kJ/kcal
Matières grasses	G
dont :	
acides gras saturés	G
acides gras mono-insaturés	G
acides gras polyinsaturés	G
Glucides	G
dont :	
sucres	G
polyols	G

amidon	G
fibres alimentaires	G
protéines	G
sel	G
vitamines et sels minéraux	les unités figurant à l'annexe XIII, Part A, point 1 et % des apports de référence

Ces mentions doivent être présentées ensemble, sous une forme claire et dans l'ordre de présentation du tableau précédent. Si possible, ces mentions doivent être présentées sous forme de tableau (sauf si manque de place).

La dématérialisation de la déclaration nutritionnelle est, comme pour la liste d'ingrédients, possible. En effet, la déclaration nutritionnelle figurant sur l'emballage peut se limiter à la valeur énergétique, exprimée au moyen du symbole « E » (pour « énergie »), en kj ou kcal pour 100 ml + QR Code.

Dans ce cas, la déclaration nutritionnelle complète (incluant les quantités de matières grasses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel) est fournie sous forme électronique, à condition que :

- ♦ La déclaration ne soit pas présentée avec d'autres informations destinées à la vente ou à la commercialisation,
- ♦ Aucune donnée d'utilisateur ne soit collectée ou ne fasse l'objet d'un suivi.

Quelles sont les solutions de dématérialisation ?

Il existe deux solutions :

- L'opérateur peut intégrer les e-étiquettes / e-label comportant les ingrédients sur son site internet obligatoirement dans une rubrique dédiée.
- L'opérateur peut faire appel à un prestataire extérieur. 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. Seul peut être mentionné comme information annexe le site internet.

Vers qui me tourner ? De nombreux prestataires me démarchent, que faire ?

La FRAOC Sud-Est a réalisé des réunions d'échanges avec divers prestataires afin de vous proposer une liste de prestataires répondant aux futures exigences réglementaires et jugés suffisamment fiables en termes de protection et de portabilité des données. Nous nous sommes assurés de plusieurs points, notamment :

- Un niveau de cybersécurité optimal
- Conformité et respect des obligations réglementaires
- Capacité du prestataire d'effectuer une veille juridique sur les évolutions de la réglementation.
- Une traduction automatique a minima dans les 24 langues de l'Union Européenne + anglais

Quatre sociétés ont été retenues : « VIN.CO », « NUTRILABEL », « VINISCAN » et « SCANTRUST »

PRESTATAIRES	VIN.CO	NUTRILABEL	VINISCAN	SCANTRUST
AVANGAGES	<ul style="list-style-type: none"> - Expériences dans le secteur viticole depuis 20 ans - Hébergement des données en France - Partenaire avec ATT (Nutrilabel) - Prestations complémentaires 	<ul style="list-style-type: none"> - Expériences dans le secteur viticole depuis 20 ans - Hébergement des données en France - Partenaire avec VIN.CO - Norme ISO 27001 - Prestations complémentaires 	<ul style="list-style-type: none"> - Partenaire officiel de fédérations viticoles (Bourgogne, Champagne, Fédération Sud) - Prix attractif - Norme ISO 27001 - Hébergement des données en France 	<ul style="list-style-type: none"> - Expériences dans le secteur viticole depuis 10 ans - Possibilité d'importer toutes les données - Prestations complémentaires
COUTS	240 € H.T./AN = QR Codes illimités	240 € H.T./AN = 20 QR Codes	150 € H.T./AN = QR Codes illimités	190 € H.T./AN = 30 QR Codes
LIENS INTERNET	VIN.CO	NUTRILABEL	VINISCAN	SCANTRUST

Soyez particulièrement vigilants quant aux démarchages de prestataires offrant des solutions de dématérialisation. En effet, nombre d'entre eux ne sont pas conformes aux exigences réglementaires et de cybersécurité.

Qu'en est-il du Nutri-Score ?

A la suite de la demande du ministère des Solidarités et de la Santé, Santé Publique France a créé un **système d'étiquetage nutritionnel**. Le Nutri-Score a été mis en place pour la première fois en 2007.

Il s'agit d'un **logo apposé en face avant des emballages**, qui informe les consommateurs de la **qualité nutritionnelle des produits** sous une forme simplifiée et complémentaire à la déclaration nutritionnelle obligatoire de certains produits. Il est basé sur un échelon de 5 couleurs.

Le règlement européen n°1169/2011, établit les règles quant à l'information obligatoire des consommateurs. Il s'agit pour eux d'**accéder à des informations de base telles que la déclaration nutritionnelle ou la liste des ingrédients**.

Afin de faciliter la compréhension de ces informations, **d'autres formes d'expression et de présentation ou d'information volontaire, dont fait partie le Nutri-Score, peuvent être fournies en complément de la déclaration nutritionnelle**.

Un Nutri-Score est-il obligatoire ?

Le Nutri-Score n'est pas obligatoire, les entreprises l'affichent dans le cadre d'une **démarche volontaire** dans le but de simplifier l'information nutritionnelle.

Questions / réponses :

Les administrateurs et fédérations adhérentes de la CNAOC trouveront ci-après un « questions / réponses » relatif à l'étiquetage de la liste des ingrédients et de la déclaration nutritionnelle.

Ces réponses sont apportées sous réserve de l'interprétation des administrations et des tribunaux.

[Questions réponses étiquetage AG \(3\).pdf\(Review\) - Adobe cloud storage](#)

Références réglementaires :

- [Règlement \(UE\) n° 2021/2117 du 2 décembre 2021](#)
- [Règlement 2019/33](#)
- [Règlement \(UE\) 2019/34](#)
- [Règlement \(UE\) 1169/2011](#)
- [Règlement 934/2019](#)
- [Règlement n° 1924/2006](#)
- [Règlement n°1925/2006](#)
- [Règlement \(UE\) n°1308/2013](#)

Mai 2023

⇒ Pour toute question supplémentaire : Raphaël Brandazzi
r.brandazzi@federation-aocsudest.com – 04.90.27.24.64