



ETIQUETAGE : LISTE DES INGREDIENTS ET DECLARATION NUTRITIONNELLE QUESTIONS / REPONSES

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.

→ Nous nous sommes basés sur les règlements : OCM [1308/2013](#) et [corrigendum, 1169/2011, 2019/33, l'acte délégué](#) et le [questions / réponses](#) de la Commission européenne.

→ Ces réponses sont apportées 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.

Table des matières

OBLIGATIONS.....	5
1- Quelles sont les nouvelles informations obligatoires ?	5
PRODUITS CONCERNES	5
2- Quels sont les produits concernés par cette réglementation ?.....	5
MODALITES GENERALES.....	5
3- Comment les nouvelles mentions obligatoires doivent-elles être présentées sur l'étiquette ? .	5
4- Dans le cas d'une bouteille dans un coffret/étui, est-ce que les informations doivent apparaître sur le coffret/étui ou uniquement l'étiquetage de la bouteille ?.....	5
5- Je suis vendeur en vrac, suis-je soumis à cette réglementation ?.....	5
6- Existe-il une aide financière pour prendre en charge ces coûts supplémentaires ?	5
TAILLE.....	7
7- Dans quelle taille de caractère minimum doivent figurer ces nouvelles obligations ?	7
LANGUE	7
8- Dans quelle langue doit être fournie la liste des ingrédients ?	7
9- Un opérateur opérant uniquement sur un marché français doit-il prévoir une information en plusieurs langues ?	7
TRACABILITE	7
10- Doit-on faire indiquer la liste des ingrédients dans le document d'accompagnement ? Sous quel format ?	7
SANCTION.....	7
11- Quelle sanction en cas de non-conformité avec cette réglementation ?.....	7
ENTREE EN VIGUEUR.....	9
12- Quand la nouvelle réglementation est-elle entrée en vigueur ?.....	9
13- Qu'est-ce qu'un vin « produit » ?	9
14- Quid des vins de liqueurs ou vins mousseux produits après le 8 décembre mais dont les vins de base sont produits avant cette date ?	9
15- Comment faire pour des anciens millésimes en tiré bouché mais non étiquetés, pour lesquels je ne dispose pas de ces informations ?.....	9
DECLARATION NUTRITIONNELLE.....	10
16- La déclaration nutritionnelle doit-elle obligatoirement figurer sur l'étiquette ?	10
17- Quels sont les nutriments qui doivent figurer dans la déclaration nutritionnelle ?	10
18- Quelle forme doit prendre la déclaration nutritionnelle ?.....	10
19- Si le vin ne contient pas une famille de nutriments, doit-on le faire apparaître dans la déclaration nutritionnelle ?	10
20- Une analyse pour chaque vin et chaque récolte est-elle obligatoire ?	10
21- Comment calculer la valeur énergétique ?.....	10

22-	Comment présenter la valeur énergétique ?	11
23-	Est-ce que l'opérateur doit garder la traçabilité d'une analyse permettant de réaliser sa déclaration nutritionnelle ?	11
24-	Je fais une mise par an, est-ce qu'une tolérance est prévue ?	11
25-	Faudra-t-il aussi afficher le nutriscore ?	11
LISTE DES INGREDIENTS.....		13
26-	La liste des ingrédients doit-elle obligatoirement figurer sur l'étiquette ?	13
27-	Comment présenter la liste des ingrédients ?.....	13
28-	Comment nommer les ingrédients ?.....	13
29-	Dans quel ordre devront être présentés les ingrédients ?	13
30-	Les additifs doivent-ils être indiqués dans la liste des ingrédients ? Comment nommer les additifs ?	13
31-	Tous les additifs mis en œuvre doivent-ils être indiqués ?.....	13
32-	Doit-on indiquer les substances utilisées pour l'enrichissement ?.....	13
33-	Doit-on mentionner les auxiliaires technologiques ?.....	14
34-	Les levures doivent-elles être mentionnées en tant qu'ingrédients ?	14
35-	Les morceaux de bois de chêne doivent-ils être indiqués dans la liste des ingrédients ?.....	14
36-	Au final, quelle est la liste de tous les ingrédients ?.....	14
ALLERGENES		14
37-	Est-il toujours obligatoire de mentionner les allergènes ?.....	14
38-	Doit-on indiquer les allergènes dans la liste des ingrédients ?	14
DEMATERIALISATION		16
39-	Comment dématérialiser l'information ?	16
40-	En cas de dématérialisation, doit-on utiliser obligatoirement un QR code ?.....	16
41-	Est-il possible d'imprimer une adresse de site internet où trouver les informations pertinentes, sans QR code ?	16
42-	En cas de dématérialisation, est-ce que l'outil doit renvoyer obligatoirement sur une plateforme indépendante ou vers une page du site du producteur ne contenant pas d'informations commerciales ?.....	16
43-	Comment déterminer si une information est « destinée à la commercialisation » et donc interdite ?	16
44-	La liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle de plusieurs vins peuvent-elles être fournies sur un même site internet ?	17
45-	Combien de temps les données doivent-elles être conservées ?	17
46-	Existe-t-il des plateformes gratuites ?	17
FOCUS QR CODE		18
47-	Comment doit être présenté le QR code ou autre ?	18
48-	Le QR code doit-il être accompagné d'une mention telle que « ingrédients et déclaration nutritionnelle » ?	18

49-	Est-il possible d'utiliser le même QR code pour les informations nutritionnelles, la liste des ingrédients et les EAN (code barre) ?	18
50-	Puis-je mettre le même QR code sur tous mes vins ?	18
51-	Le QR code peut-il être imprimé sur un autocollant apposé sur la bouteille ?	18
52-	Quelle taille doit avoir le QR code ?	18
INFORMATIONS SUPPLEMENTAIRES		19
53-	Les autres mentions obligatoires peuvent-elles être dématérialisées ?	19
54-	La fourniture d'informations supplémentaires est-elle possible ?	19
55-	Est-il possible d'ajouter un QR code supplémentaire autre que portant sur les informations obligatoires ? Contenant des informations commerciales par exemple ?	19
ANNEXES.....		21
ANNEXE 1 - TABLEAU DE CONVERSION-VALEUR ENERGETIQUE		21
ANNEXE 2 TABLEAU DES VALEURS ENERGETIQUES MOYENNES		22
ANNEXE 3 COMMENT DESIGNER LES INGREDIENTS		23
ANNEXE 4 LISTE DES ADDITIFS		24

OBLIGATIONS



1- Quelles sont les nouvelles informations obligatoires ?

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.

PRODUITS CONCERNES

2- Quels sont les produits concernés par cette réglementation ?

Le vin (tranquille et mousseux), les vins de liqueur, vins doux naturels commercialisés dans l'Union Européenne. Cela s'applique pour le vin en vrac, en bouteille ou en bag in box.

Les boissons spiritueuses ne sont pas concernées.

MODALITES GENERALES

3- Comment les nouvelles mentions obligatoires doivent-elles être présentées sur l'étiquette ?

En tant que mentions obligatoires, la déclaration nutritionnelle et la liste des ingrédients doivent être présentées dans le même champ visuel que les autres mentions obligatoires.

A savoir : la référence à l'AOP et son nom, le titre alcoométrique volumique acquis, l'indication de provenance (France), le nom de l'embouteilleur/producteur/vendeur, liste ingrédients, déclaration nutritionnelle.

Les notions d'étiquette principale ou de contre étiquette n'existent pas en droit communautaire. Les mentions obligatoires doivent être lisibles simultanément sans qu'il soit nécessaire de tourner le récipient.

Elles figurent en caractères indélébiles et se distinguent clairement des textes et illustrations voisines.

4- Dans le cas d'une bouteille dans un coffret/étui, est-ce que les informations doivent apparaître sur le coffret/étui ou uniquement l'étiquetage de la bouteille ?

Si le consommateur a librement accès à la bouteille avant l'acte d'achat pour pouvoir prendre connaissance des mentions obligatoires, la présence de l'ensemble des mentions obligatoires n'est pas requise sur le coffret ou l'étui.

5- Je suis vendeur en vrac, suis-je soumis à cette réglementation ?

Oui, vous êtes dans l'obligation de fournir ces informations à votre acheteur.

6- Existe-il une aide financière pour prendre en charge ces coûts supplémentaires ?

Non.

TAILLE

7- Dans quelle taille de caractère minimum doivent figurer ces nouvelles obligations ?

Il s'agit de la même règle pour toutes les mentions obligatoires, soit 1.2 mm de hauteur.

LANGUE

8- Dans quelle langue doit être fournie la liste des ingrédients ?

Pour les vins exportés dans l'UE, la liste des ingrédients devra être traduite dans la langue du pays de destination.

Les traductions peuvent donc se multiplier en fonction des marchés.

9- Un opérateur opérant uniquement sur un marché français doit-il prévoir une information en plusieurs langues ?

Les mentions obligatoires doivent être traduites dans la langue du pays où le vin est commercialisé, pour être facilement comprises par le consommateur. Si le vin est vendu uniquement sur le marché français, aucune traduction n'est requise.

TRACABILITE

10-Doit-on faire indiquer la liste des ingrédients dans le document d'accompagnement ?

Sous quel format ?

La liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle devront figurer dans la partie "description" du document d'accompagnement, pas en annexe. La partie description fait partie intégrante du document d'accompagnement et doit donc répondre à la même forme.

Cela vaut pour les vins en vrac et pour les vins conditionnés.

Pour limiter la charge administrative des opérateurs, la DGCCRF considère que cette obligation est satisfaite dès lors que :

- Pour les produits conditionnés, les cases n°17p du DAE/DAES ou n°8 du DSA sont remplies avec le numéro de lot ;
- Pour les produits en vrac, les cases n°17p du DAE/DAES ou n°8 du DSA sont remplies avec la référence du bon de livraison ou du contrat d'achat.

SANCTION

11-Quelle sanction en cas de non-conformité avec cette réglementation ?

Si un contrôle révèle une non-conformité à cette nouvelle réglementation, la sanction sera celle au titre d'une pratique commerciale trompeuse incluant une condamnation et une amende.

Nous attirons votre attention sur le fait que la possibilité de dématérialiser a été accordée sous dérogation. En cas de non-conformité massive de la part de notre filière, cette dérogation pourrait être retirée.

ENTREE EN VIGUEUR



12-Quand la nouvelle réglementation est-elle entrée en vigueur ?

La nouvelle réglementation est entrée en vigueur le 8 décembre 2023.

→ Si le vin est produit avant le 8 décembre 2023, il n'est pas soumis aux nouvelles obligations. Les vins peuvent être écoulés jusqu'à épuisement des stocks.

→ Si le vin est produit après le 8 décembre 2023, il est soumis aux nouvelles obligations.

13-Qu'est-ce qu'un vin « produit » ?

Un vin est considéré comme « produit » lorsqu'il satisfait aux caractéristiques et aux exigences énoncées dans la réglementation communautaire, à savoir :

- Vin tranquille : fin de la fermentation alcoolique, dès lors que le TAV acquis requis est atteint.
- Vin mousseux : le vin est considéré comme produit à la date d'élaboration inscrite dans le registre ou la date de tirage.
- Vin pétillant : le vin est considéré comme produit à la date d'élaboration inscrite dans le registre.
- Vin 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-Quid des vins de liqueurs ou vins mousseux produits après le 8 décembre mais dont les vins de base sont produits avant cette date ?

La DGCCRF considère que les vins mousseux, vins de liqueurs, produits après le 8 décembre 2023 à partir de vins tranquilles eux même produits avant cette date pourront être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks **sans** mention de la liste des ingrédients et de la déclaration nutritionnelle.

Cette interprétation ne préjuge pas de celle faite dans Les pays de l'Union européenne où ces vins seraient exportés.

15-Comment faire pour des anciens millésimes en tiré bouché mais non étiquetés, pour lesquels je ne dispose pas de ces informations ?

Ils ne sont pas soumis aux obligations car produits avant le 8 décembre 2023. Ils peuvent être écoulés jusqu'à épuisement des stocks.

DECLARATION NUTRITIONNELLE

16-La déclaration nutritionnelle doit-elle obligatoirement figurer sur l'étiquette ?

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

17-Quels sont les nutriments qui doivent figurer dans la déclaration nutritionnelle ?

La déclaration nutritionnelle correspond aux éléments suivants : énergie, matières grasses, dont acides gras saturés, glucides, dont sucres, protéines et sel.

Ils doivent être présentés dans l'ordre indiqué.

18-Quelle forme doit prendre la déclaration nutritionnelle ?

Lorsque la déclaration nutritionnelle figure sur l'étiquette, si l'espace le permet, elle doit être présentée sous forme de tableau avec un alignement des chiffres, sinon, un format linéaire peut être utilisé.

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

19-Si le vin ne contient pas une famille de nutriments, doit-on le faire apparaître dans la déclaration nutritionnelle ?

Lorsque les quantités sont nulles, les informations relatives à ces éléments peuvent être remplacées par une mention telle que « contient des quantités négligeables de... », indiquée à proximité immédiate de la déclaration nutritionnelle.

20-Une analyse pour chaque vin et chaque récolte est-elle obligatoire ?

Pas forcément, la réglementation prévoit que les valeurs de la déclaration nutritionnelle sont les valeurs moyennes basées :

- sur une analyse réalisée par l'opérateur,
- ou sur les valeurs moyennes connues ou réelles des ingrédients utilisés,
- ou des données généralement établies et acceptées.

21-Comment calculer la valeur énergétique ?

La valeur énergétique peut se calculer à l'aide de coefficients de conversion (Voir annexe 1).

La DGCCRF a aussi établi un tableau permettant au vigneron de déterminer la valeur énergétique de son vin. (Voir annexe 2)

22-Comment présenter la valeur énergétique ?

La valeur énergétique sur l'étiquette peut être exprimée par la lettre « E » suivie de la valeur. Elle est indiquée en kilojoule (kj) **et** en kilocalories (kcal), pour 100g ou 100 ml.

Exemple :

100 ml

E = kJ/kcal

En complément, il est possible d'ajouter une expression par portion ou par unité de consommation à condition que la portion ou l'unité de consommation soit identifiable par le consommateur (un verre de 125 ml par exemple).

23-Est-ce que l'opérateur doit garder la traçabilité d'une analyse permettant de réaliser sa déclaration nutritionnelle ?

En cas de contrôle, l'opérateur doit conserver tout ce qui lui a permis d'établir la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle.

24-Je fais une mise par an, est-ce qu'une tolérance est prévue ?

Les valeurs indiquées doivent être les valeurs qui représentent le mieux la quantité de nutriments contenue dans le vin, en tenant compte de la variabilité naturelle du vin.

Les producteurs doivent agir de bonne foi pour garantir un niveau élevé de précision.

25-Faudra-t-il aussi afficher le nutriscore ?

L'affichage du nutriscore n'est pas obligatoire. L'information peut être donnée à titre volontaire comme c'est le cas pour tous les autres produits alimentaires et boissons.

LISTE DES INGREDIENTS

26-La liste des ingrédients doit-elle obligatoirement figurer sur l'étiquette ?

La liste des ingrédients peut figurer sur l'étiquette ou être dématérialisée. Dans ce cas, un moyen électronique doit permettre au consommateur d'y accéder directement depuis l'étiquette.

27-Comment présenter la liste des ingrédients ?

La liste des ingrédients doit être précédée d'un intitulé contenant le terme « ingrédients ».

Exemple : « liste des ingrédients » ou « ingrédients ».

28-Comment nommer les ingrédients ?

Les ingrédients doivent être nommés par leur nom spécifique, sauf exceptions prévues (voir tableau annexe 3).

29-Dans quel ordre devront être présentés les ingrédients ?

Ils devront apparaître dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de leur mise en œuvre pour tous ceux qui représentent plus de 2% du produit fini.

Ceux qui constituent moins de 2% du produit fini, peuvent être énumérés dans un ordre différent.

30-Les additifs doivent-ils être indiqués dans la liste des ingrédients ? Comment nommer les additifs ?

Oui, les additifs doivent figurer dans la liste des ingrédients. Ils sont désignés par le nom de leur catégorie fonctionnelle (ex : régulateur d'acidité, agent stabilisateur...), suivi de leur nom spécifique (ex : acide tartrique, acide citrique...) ou du numéro E qui leur correspond. (voir tableau annexe 4)

Ex :

Ingrédients : raisin, régulateur d'acidité : acide tartrique

Ou,

Ingrédients : raisin, régulateur d'acidité : E334

31-Tous les additifs mis en œuvre doivent-ils être indiqués ?

La réglementation prévoit une simplification.

Pour les catégories régulateurs d'acidité et agents stabilisateurs, il est possible d'indiquer jusqu'à 3 additifs qui pourraient être mis en œuvre dans la fabrication du vin s'ils sont substituables ou similaires. Ils sont alors mentionnés de la manière suivante : « contient... et/ ou ».

Attention, l'un des additifs énumérés doit obligatoirement être présent dans le produit final.

32-Doit-on indiquer les substances utilisées pour l'enrichissement ?

Oui, le saccharose, le moût concentré et le moût concentré rectifié doivent être mentionnés dans la liste des ingrédients.

Le saccharose peut aussi être mentionné sous le terme « sucre ».

Le moût de raisin concentré et moût de raisin concentré rectifié peuvent être désignés sous les termes « Mout de raisins concentré ».

Voir tableau annexe 3

33-Doit-on mentionner les auxiliaires technologiques ?

Non, les auxiliaires technologiques ne doivent pas figurer dans la liste des ingrédients, sauf s'ils sont considérés comme allergènes (=sulfites, les œufs et les produits à base d'œufs et le lait et les produits à base de lait).

34-Les levures doivent-elles être mentionnées en tant qu'ingrédients ?

Ce sont des auxiliaires technologiques, elles n'ont donc pas à être mentionnées dans la liste des ingrédients.

Seule la mannoprotéine de levure doit être indiquée, car elle est utilisée comme additif.

35-Les morceaux de bois de chêne doivent-ils être indiqués dans la liste des ingrédients ?

Ce ne sont pas des additifs, ils n'ont pas à être indiqués dans la liste des ingrédients.

36-Au final, quelle est la liste de tous les ingrédients ?

Raisin*, moût de raisin*,

Saccharose*, moût de raisin concentré*, moût de raisin concentré rectifié*,

Liqueur de tirage*, liqueur d'expédition*, gaz d'assemblage*,

Régulateurs d'acidité : acide tartrique E334, acide malique E296, acide lactique E270, sulfate de calcium E516, acide citrique E330

Agents stabilisateurs : acide citrique E330, acide métatartrique E353, gomme arabique E414, mannoprotéines de levures, carboxyméthylcellulose E466, polyaspartate de potassium E456, acide fumarique E297,

Conservateurs et antioxydants : dioxyde de soufre E220, bisulfite de potassium E228, métabisulfite de potassium E224, sorbate de potassium E202, lysozyme E1105, acide ascorbique E300, dicarbonate de diméthyle E242.



*La réglementation prévoit des aménagements concernant ce vocabulaire. (Voir tableau annexe 3)

ALLERGENES

37-Est-il toujours obligatoire de mentionner les allergènes ?

Oui

38-Doit-on indiquer les allergènes dans la liste des ingrédients ?

Oui, les allergènes doivent être indiqués dans la liste des ingrédients. Ils doivent y apparaître de façon spécifiques (taille de caractères différente, caractères gras, soulignés...).

Exemple : *Ingrédients : raisins, sucre, sulfites*

Si la liste des ingrédients est dématérialisée, les allergènes doivent en plus, figurer sur l'étiquette (comme aujourd'hui), mais pas forcément dans le même champ visuel que les autres mentions obligatoires.

Ex : contient des sulfites

Si la liste des ingrédients figure sur l'étiquette, elle mentionne déjà les allergènes (de façon spécifique), il n'est pas nécessaire de les répéter ailleurs.

DEMATERIALIZATION

La déclaration nutritionnelle et la liste des ingrédients peuvent aussi être dématérialisées → fournies sous forme électronique.

39-Comment dématérialiser l'information ?

Un moyen ou une indication sur l'étiquette doit permettre d'accéder directement aux informations. Il doit s'agir d'un code lisible par un smartphone qui fournit un accès direct aux informations pertinentes.

L'avantage de la dématérialisation est de pouvoir corriger facilement, ce qui n'est pas le cas de l'étiquette papier.

Le système utilisé ne doit pas collecter ou suivre des données utilisateurs, même si le consommateur donne son consentement.

40-En cas de dématérialisation, doit-on utiliser obligatoirement un QR code ?

Non. La réglementation ne précise pas quel moyen électronique spécifique utiliser. Le choix est libre : code-barres de quelque nature que ce soit (QR code, 2D autre que QR, 1D, puce), pouvant être lu au moyen d'un téléphone.

Cependant le QR code est le moyen le plus simple. Facile à générer et à imprimer, plusieurs fournisseurs proposent des solutions. Il est pertinent d'utiliser un QR code compatible avec le standard GS1.

41-Est-il possible d'imprimer une adresse de site internet où trouver les informations pertinentes, sans QR code ?

La Commission considère qu'une simple adresse du site internet imprimée sur l'étiquette n'est pas un moyen suffisant pour satisfaire aux nouvelles obligations.

Une étiquette électronique doit être un code lisible par un smartphone qui fournit un accès direct aux informations pertinentes. Un smart phone doit par exemple être capable de lire, scanner un code.



42-En cas de dématérialisation, est-ce que l'outil doit renvoyer obligatoirement sur une plateforme indépendante ou vers une page du site du producteur ne contenant pas d'informations commerciales ?

Les informations relatives à la liste des ingrédients et à la déclaration nutritionnelle ne doivent pas être présentées avec d'autres informations destinées à la vente ou à la commercialisation. Aucune donnée d'utilisateur ne doit être collectée ni faire l'objet d'un suivi.

La Commission européenne considère que la présentation de ces mentions obligatoires sur le site internet d'un producteur risque d'enfreindre ces règles.

En cas de renvoi sur un page spécifique du site web du producteur, Il faudrait donc s'assurer que le site internet ne présente pas d'informations commerciales ou destinées à la vente et qu'il n'y ait pas de collecte ou suivi de données.

43-Comment déterminer si une information est « destinée à la commercialisation » et donc interdite ?

- L'information ne doit pas empiéter sur l'espace destiné aux informations obligatoires.
- Les informations obligatoires doivent être présentées dans un cadre neutre, qui n'incite pas à l'achat.

- Une fois le lien ouvert, aucun ajout de nature à rendre la visite du site attrayante ne doit accompagner les informations obligatoires, telle de la musique, des motifs ou déclarations supplémentaires.

44-La liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle de plusieurs vins peuvent-elles être fournies sur un même site internet ?

Ces informations peuvent être présentées sur le même site, mais le lien (QR code ou autre) sur chaque étiquette particulière doit conduire sans ambiguïté aux informations spécifiques d'un seul vin. Exactement de la même manière qu'une étiquette individuelle en papier permet d'identifier un produit alimentaire spécifique.

45-Combien de temps les données doivent-elles être conservées ?

Les informations doivent être fournies au consommateur pendant toute la durée de vie du produit. L'information doit rester accessible tout au long de la période durant laquelle le produit être propre à la consommation.

46-Existe-t-il des plateformes gratuites ?

Non, pas à notre connaissance. Nous vous invitons à faire preuve de méfiance en cas de démarchage pour des plateformes gratuites.

FOCUS QR CODE

47-Comment doit être présenté le QR code ou autre ?

Le QR code (ou autre) doit apparaître directement sur l'étiquette à un endroit apparent de manière à être facilement visible, clairement lisible et indélébile.

Il doit figurer dans le même champ de vision que les autres mentions obligatoires.

48-Le QR code doit-il être accompagné d'une mention telle que « ingrédients et déclaration nutritionnelle » ?

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.

49-Est-il possible d'utiliser le même QR code pour les informations nutritionnelles, la liste des ingrédients et les EAN (code barre) ?

Contrairement à la déclaration nutritionnelle et à la liste des ingrédients, les codes EAN ne sont pas destinés aux consommateurs, mais aux fabricants, vendeurs ou fournisseurs.

Toutefois, L'utilisation d'un seul code QR n'est pas exclue si elle garantit, lorsque celui-ci est lu, il y a une dissociation claire des informations destinées respectivement aux consommateurs et aux opérateurs commerciaux.

50-Puis-je mettre le même QR code sur tous mes vins ?

Les informations peuvent être hébergées sur le même site, mais les liens des QR codes doivent chacun rediriger vers les informations propres à chaque vin.

Il faut éviter toute possibilité d'induire le consommateur en erreur, exactement de la même manière qu'une étiquette papier individuelle permet d'identifier un produit spécifique.

51-Le QR code peut-il être imprimé sur un autocollant apposé sur la bouteille ?

Il est possible de passer par un autocollant, néanmoins, il est précisé qu'il ne doit pas se détacher facilement.

L'autocollant doit figurer dans le même champ visuel que les autres mentions obligatoires.

52-Quelle taille doit avoir le QR code ?

Aucune taille n'est imposée. Que ce soit le QR code ou un autre moyen électronique, ils doivent être facilement visibles, clairement lisibles, indélébiles, ne pas être cachés, masqués, détournés ou interrompus par d'autres écrits ou image.

La taille doit permettre au QR code de fonctionner.

INFORMATIONS SUPPLEMENTAIRES

53-Les autres mentions obligatoires peuvent-elles être dématérialisées ?

Les autres mentions obligatoires doivent toujours apparaître sur les étiquettes papiers.

L'opérateur peut toutefois décider de les répéter de manière dématérialisée.

Il faut veiller à ce que ces informations n'induisent pas le consommateur en erreur et qu'elles ne prêtent pas à confusion. Elles ne doivent pas être affichées au détriment de l'espace disponible pour les informations obligatoires.

54-La fourniture d'informations supplémentaires est-elle possible ?

Oui. Il faut veiller à ce que ces informations n'induisent pas le consommateur en erreur et qu'elles ne prêtent pas à confusion. Elles ne doivent pas être affichées au détriment de l'espace disponible pour les informations obligatoires.

55-Est-il possible d'ajouter un QR code supplémentaire autre que portant sur les informations obligatoires ? Contenant des informations commerciales par exemple ?

Oui, mais l'utilisation de codes QR supplémentaires, ne doivent pas induire en erreur ni créer de confusion pour les consommateurs. Ils ne doivent pas réduire l'espace disponible pour les indications obligatoires.

ANNEXES

ANNEXE 1- TABLEAU DE CONVERSION-VALEUR ENERGETIQUE

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

ANNEXE 2 TABLEAU DES VALEURS ENERGETIQUES MOYENNES



TABLE DE VALEUR ENERGETIQUE MOYENNE POUR LA FILIERE VIN - Décembre 2023

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 17 / 10) + (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.

VINS TRANQUILLES VINS PETILLANTS (y c. gazéifiés)		≤ 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

VINS DE LIQUEUR		> 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

VINS MOUSSEUX*		≤ 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

ANNEXE 3 COMMENT DESIGNER LES INGREDIENTS

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	<p>« Sulfites » ou « anhydride sulfureux »</p> <p>«œuf», «protéine de l'œuf», «produit de l'œuf», «lysozyme de l'œuf» ou «albumine de l'œuf»</p> <p>«lait», «produits du lait», «caséine du lait» ou «protéine du lait»</p>
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 ¹

ANNEXE 4 LISTE DES ADDITIFS

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