ICO INFO
INNOVATION ET CONCEPT EN OENOLOGIE

BULLETIN TECHNIQUE N° 30

Décembre 2022

Etiquetage ingrédients et déclaration nutritionnelle

Parmi les denrées alimentaires, le vin fait partie des produits dont le TAV est supérieur à 1.2%vol. bénéficiant ainsi de la dérogation d'étiquetage des ingrédients et valeur nutritionnelle. L'identification des denrées alimentaires est soumise par ailleurs au Règlement (UE) n°1169/2011. Mais face à la pression de certains états membres voulant instaurer leur propre législation en matière d'étiquetage et, pour éviter les difficultés de commercialisation inhérentes à ces règles nationales, face à la demande de sociétés internationales, face à l' obligation de mieux informer le consommateur, une commission européenne a établi un premier projet d'étiquetage pour les vins, au printemps 2021, précisant l'obligation de la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle . Ce projet est désormais abouti (non publié).

A partir du 08 décembre 2023, l'étiquetage des vins commercialisés dans l'UE devra impérativement indiquer la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle.

Il reste moins d'un an pour la mise en place!

1 Liste des ingrédients

Les **INGREDIENTS** sont définis dans le Règlement (UE) 1169/2011, comme « 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 ».

L'**INGREDIENT PRIMAIRE** est aussi défini : « 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 ».

LISTE D'INGREDIENTS

- Raisin, Moût de raisin frais,
- Moût de raisin concentré, Moût de raisin concentré rectifié
- Liqueur de tirage, Liqueur d'expédition,
- Additifs stabilisants et régulateurs d'acidité : acide tartrique, acide malique, acide lactique, sulfate de calcium, acide citrique, acide métatartrique, gomme arabique, mannoprotéines de levures, Carboxyméthyl cellulose, Polyaspartate de potassium, acide fumarique
- Additifs conservateurs et antioxydants : SO2 (quelque soit sa forme), sorbate de potassium, lysosyme, acide ascorbique, dicarbonate de diméthyle
- Additifs de gaz d'emballage : argon, azote, CO2
- Autres pratiques : résine de pin d'Alep, caramel

DONC

1-Sont exclus

- les auxiliaires technologiques (facilitent l'élaboration du produit, introduit dans un but technologique , sans fonction dans le produit fini)
- Les substances naturelles utilisées pour ajuster le raisin

2-Les allergènes : doivent apparaitre directement sur l' emballage i.e. l'étiquette/contre étiquette ►**NON dématérialisés**

3-Possibilité d'utiliser les termes « peut contenir+liste des ingrédients » pour les additifs. En effet, leur ajout peut varier suivant la période de conditionnement.

OBLIGATIONS

- Liste traduite dans la langue du pays de destination
- Liste précédée du terme « contient »
- Les ingrédients apparaissent dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale

DONC

POSSIBILITE DE DEMATERIALISER

QR CODE* (ou CODE BARRE)

* voir encadré QR code au verso

2 Déclaration nutritionnelle

Le nouveau Règlement (UE) 2021/2117 prévoit aussi que **la déclaration nutritionnelle** soit indiquée sur l'emballage des boissons alcoolisées.
La **DECLARATION NUTRITIONNELLE** précise la valeur énergétique et un ou plusieurs nutriments présents dans une denrée alimentaire.

Contenu obligatoire

•La valeur énergétique obligatoire
►NON dématérialisée
Doit apparaitre sur l'étiquette, en toute lettre ou avec le symbole E
•La quantité des nutriments suivants , avec dématérialisation possible :
-matières grasses
-acides gras saturés
-glucides
-sucres
-protéines
-sel

Contenu facultatif

Tous les autres nutriments :
-Acides gras mono-insaturés
-Acides gras poly-insaturés
-Polyols
-Amidon
-Fibres alimentaires
-Vitamines et sels minéraux

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
Érythritol	0 kJ/g – 0 kcal/g

Concrètement

•Comment calculer la valeur énergétique ?
Coefficients de conversion ci-contre

•Comment calculer les valeurs des différents nutriments ?
Par **l'analyse de la denrée alimentaire** ou en calculant à partir des valeurs moyennes connues des ingrédients ou de données établies.

Le laboratoire **PROVENCE ŒNOLOGIE** travaille sur le sujet de l'analyse des nutriments en étudiant différentes possibilités pour répondre au mieux aux nouvelles exigences et vous fournir la solution adéquate. Une information LABO vous parviendra dans les semaines à venir.

Exemple de déclaration nutritionnelle d'un Jus de Raisin :

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml	
Énergie	275 kJ / 65 kcal
Matières grasses	0 g
dont acides gras saturés	*0 g*
Glucides	16 g
dont sucres	*15,3 g*
Fibres alimentaires	traces
Protéines	0,2 g
Sel	traces

Exprimée pour un volume précis

Ordre des nutriments à respecter

Clarté des données dans un tableau

FOCUS QR CODE (ou CODE BARRE)

Lisible par un outil électronique, il permet actuellement de fournir au consommateur des informations commerciales en ligne ; dorénavant , il va permettre d' obtenir aussi les informations réglementaires d'étiquetage.
Cependant, les données réglementaires sont prioritaires par rapport aux indications commerciales et doivent apparaitre de façon privilégiée au scannage.

Concrètement :
•Aucune donnée d'utilisation ne doit être collectée ou faire l'objet d'un suivi
•Aucune obligation de dématérialisation **MAIS** c'est plus simple pour fournir toutes les informations obligatoires (informations obligatoires dans la langue du pays du demandeur, avec 12 langues dans l'UE, cela semble être la seule solution).
•Vous pouvez faire appel à des plateformes existantes spécialisées dans la dématérialisation des données pour mettre en place ce système
•Le Syndicat des Vins de Provence travaille sur le Timbre de garantie (identification, traçabilité et authentification du produit, dans lequel pourraient être inclues les données réglementaires d' étiquetage).

NOS COORDONNEES ICO

231, rue de la création
ZAC des Bousquets
83390 CUERS

Contact :
Marie-Aude BUSSIERE,
Oenologue
Téléphone : 09.61.61.71.92
Mobile : 06.19.03.71.01
Courriel : ico.sarl@orange.fr
Site : www.icoenologie.fr

RAPPEL

Permanences ICO hors vendanges :
Si la porte principale est verrouillée et uniquement en ce cas, passez par l'accueil du laboratoire : Andréa vous délivrera les produits œnologiques dont vous avez besoin.