13ème Rond Point Technique

INNOVATION ET CONCEPT EN OENOLOGIE

04 avril 2023

Etiquetage des vins et des spiritueux
Focus sur les analyses nutritionnelles

-Petit historique de la réglementation

-Nouvelle réglementation

- Liste des ingrédients
- Déclaration nutritionnelle

-Focus Valeur énergétique

Petit historique

Le règlement n°1169/2011, dit INCO, date du 22 novembre 2011,

Informe le consommateur sur les denrées alimentaires

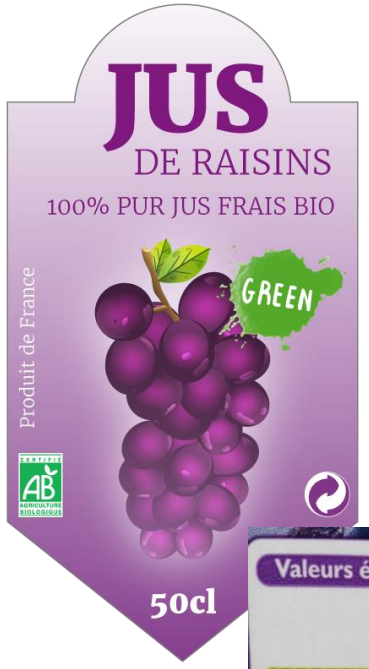
Harmonise les informations devant figurer sur TOUTES les étiquettes de denrées alimentaires commercialisées dans l'Union Européenne

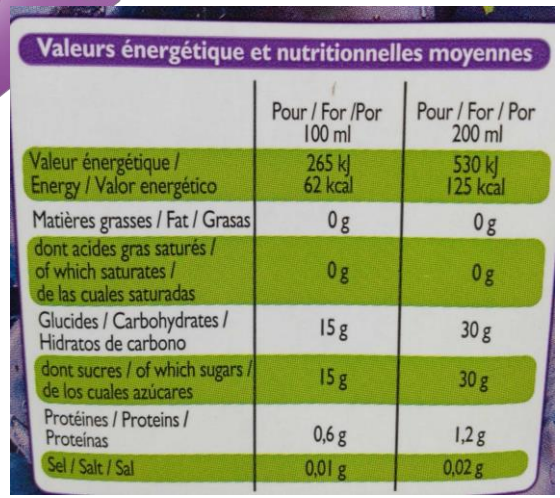
La déclaration nutritionnelle obligatoire vise à permettre aux consommateurs de comparer les denrées entre elles et à choisir les aliments adaptés.

Petit historique

► 13 décembre 2016 : la déclaration nutritionnelle est rendue **OBLIGATOIRE** pour les denrées alimentaires pré-emballées.

► Mars 2017 : la commission européenne invite la filière à proposer une autoréglementation en l'absence de raisons objectives pouvant justifier l'absence de valeurs nutritionnelles sur les boissons alcoolisées





Valeurs énergétique et nutritionnelles moyennes

	Pour / For /Por 100 ml	Pour / For / Por 200 ml
Valeur énergétique / Energy / Valor energético	265 kJ 62 kcal	530 kJ 125 kcal
Matières grasses / Fat / Grasas	0 g	0 g
dont acides gras saturés / of which saturates / de las cuales saturadas	0 g	0 g
Glucides / Carbohydrates / Hidratos de carbono	15 g	30 g
dont sucres / of which sugars / de los cuales azúcares	15 g	30 g
Protéines / Proteins / Proteínas	0,6 g	1,2 g
Sel / Salt / Sal	0,01 g	0,02 g

Petit historique

2 décembre 2021 :
nouveau règlement
UE 2021/2117

PAC 2023-2027

- Liste des additifs
- Déclaration nutritionnelle

Pour toutes les boissons alcoolisées étiquetées **après le 8 décembre 2023**.

Digitalisation des données (ingrédients et valeur nutritionnelle) <u>autorisée</u>

MAIS

Allergènes + valeur énergétique : mentions obligatoires sur l'étiquette

Liste des ingrédients

- Principal ingrédient : le RAISIN ! (+de 99%)

- Puis les **additifs** : 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).

- Utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini

- Les résidus ne sont pas considérés comme des ingrédients.

Liste des ingrédients

Régulateurs d'acidité
Acide tartrique (E334)
Acide malique (E296)
Acide lactique (E270)
Acide citrique (E330)

Conservateurs et antioxydants
Dioxyde de soufre (E220)
Bisulfite de potassium
Métabisulfite de potassium (E224)
Sorbate de potassium (E202)
Lysozyme (E1105)
Acide Ascorbique (E300)

Agents stabilisateurs
Acide citrique
Acide métatartrique (E353)
Gomme arabique (E414)
Mannoprotéines de levures
Carboxyméthylcellulose CMC (E466)
Polyaspartate de potassium (E456)

Gaz et gaz d'emballage
Argon (E938)
Azote (E941)
Dioxyde de Carbone (E290)

Déclaration nutritionnelle

- Exprimée pour 100 mL ou 100 g de produit ou par portion (équivalent d'un verre de vin par exemple)

- Contient à minima :
  - Valeur énergétique (en kcal et kJ)
  - Matières Grasses (en g)
    dont Acides gras saturés (en g)
  - Glucides (en g)
    dont Sucres (en g)
  - Protéines (en g)
  - Sel (en g)

Déclaration nutritionnelle

- Peut être complétée par :
  - La teneur en fibres alimentaires
  - Les acides gras moninsaturés
  - Les acides gras polyinsaturés
  - Les polyols
  - Les vitamines et minéraux en quantités significatives

Valeur énergétique

ANNEXE XIV

COEFFICIENTS DE CONVERSION

COEFFICIENTS DE CONVERSION POUR LE CALCUL DE L'ÉNERGIE

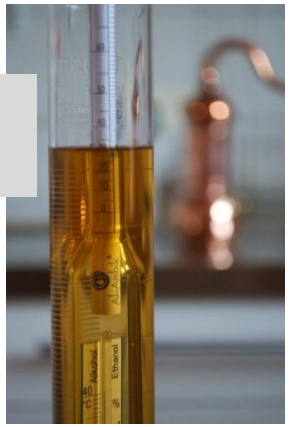
La valeur énergétique à déclarer se calcule à l'aide des coefficients de conversion suivants:

— 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

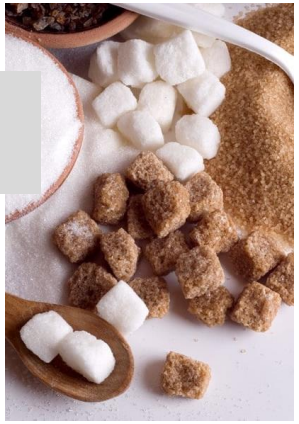
Valeur énergétique

- Le secteur vin a proposé une formule simplifiée calculée à partir de :

De l'alcool



Des sucres



- La DGCCRF s'appuie sur des tolérances (guide de la commission européenne) pour ses contrôles

→ Le calcul de la valeur énergétique doit donc être juste.

Valeur énergétique

Il existe 3 méthodes pour obtenir la valeur énergétique :

- 1 -Analyses des composés puis calcul selon le règlement INCO
- 2 Calcul à partir de valeurs connues de chaque ingrédient
- 3 Utilisation des valeurs acceptées par la filière

Méthodes 2 et 3 si la fluctuation entre les lots de production sont maîtrisées

Valeur énergétique E

Notre conseil :

Etablir une valeur énergétique par cuvée **SI** elle est constante en terme de composition au cours du temps

Traçabilité analytique

N° de LOT

Analyses

- Les méthodes d'analyses sont celles effectuées pour tous les secteurs de l'agroalimentaire

- Ce ne sont pas des méthodes développées par le laboratoire

- Notre solution :

  Nous avons sélectionné un laboratoire référent pour réaliser ces analyses

VOS QUESTIONS ?

Merci pour votre attention