



ÉTIQUETAGE DES VINS : OÙ EN SOMMES-NOUS ?

Dans le cadre de la réforme de la PAC, le règlement européen 2021/2117 concernant l'étiquetage des vins et boissons alcoolisées a été accepté et entrera en vigueur à compter du 8 décembre 2023. Ce dernier exige la présence de nouvelles informations supplémentaires aux règles déjà appliquées concernant la mention des sulfites et autres allergènes. Alors à quoi s'attendre ?



Bon à savoir :

Les institutions européennes ont tranché : les vins produits avant le 8 décembre 2023 ne seront pas concernés par l'étiquetage.



QUELS INGRÉDIENTS FAUDRA-T-IL FAIRE APPARAÎTRE ?

La liste des ingrédients devra mentionner les matières premières comme les raisins, le sucre ou le moût concentré si ajout, ainsi que les additifs associés à leur rôle technologique, tel que défini dans le règlement (UE) 2019/934. La présence d'auxiliaires technologiques allergènes sera indiquée en gras dans la liste. En revanche, les auxiliaires technologiques contenant des additifs pour conserver/stabiliser le produit œnologique lui-même ne seront pas concernés par l'étiquetage.

L'énumération des ingrédients se fera dans l'ordre décroissant de poids lorsqu'ils représentent plus de 2 % du produit fini ; l'ordre est donc indifférent concernant les additifs.

À noter que l'anhydride sulfureux (E220), le métabisulfite de potassium (E224) et le bisulfite de potassium (E228) pourront être regroupés sous le terme « conservateurs [sulfites] ». Concernant les catégories « régulateurs d'acidité » et « stabilisants », **les produits similaires ou substituables** entre eux peuvent être indiqués dans la liste des ingrédients en utilisant l'expression « contient... et/ou » suivie de trois additifs au maximum, dont au moins un est présent dans le produit final. Les gaz utilisés lors de la mise en bouteille (dioxyde de carbone, argon et azote) pourront eux être remplacés par la mention « embouteillé sous atmosphère protectrice » ou « la mise en bouteille peut être effectuée sous atmosphère protectrice ». Pour les vins effervescents, « liqueur de tirage » et « liqueur d'expédition » auront la possibilité d'être mentionnées seules sans donner la liste de leurs constituants.

Exemple d'une liste d'ingrédient :

Ingrédients : raisins, régulateur d'acidité [acide L-tartrique], anti-oxydant [acide L-ascorbique], conservateurs [sulfites], stabilisants [gomme arabique], stabilisants [carboxyméthylcellulose et/ou acide métatartrique et/ou mannoprotéines].



SOUS QUELLE FORME ?

La liste des ingrédients pourra apparaître soit physiquement sur la contre-étiquette soit via un étiquetage électronique. Des plateformes (ex : u-label, vin.co, dansmabouteille...) se sont déjà développées afin de permettre la génération de QR CODE à rajouter sur les étiquettes, moins encombrants qu'une liste complète.



La collecte ou le traçage des données utilisateurs ne sera pas autorisé et il faudra dissocier la liste de toute autre information à finalité commerciale.












ET POUR LES DÉCLARATIONS NUTRITIONNELLES ?

La liste des ingrédients devra mentionner les matières premières comme les raisins, le sucre ou le moût concentré si la valeur énergétique sera la seule déclaration nutritionnelle obligatoire à faire apparaître sur l'étiquette. Elle pourra être exprimée au moyen du symbole « E » (pour énergie), en kJ et kcal pour 100 mL. La déclaration nutritionnelle complète (matières grasses, acides gras saturés, glucides, sucres, protéines, sel) pourra être dématérialisée par voie électronique. Le calcul de ces valeurs sera possible selon deux options : un calcul à l'aide de coefficients de conversion (annexe XIV du règlement (UE) 1169/2011) partant de la teneur en alcool et en sucres des vins, l'utilisation de données moyennes établies et acceptées par le secteur.

Liste des 23 additifs (autorisés en EU) :

Substances œnologiques	Rôle	Substances œnologiques	Rôle
Acide L-ascorbique	Conservateur	Gomme arabique	Stabilisant
Dioxyde de soufre	Conservateur	Acide métatartrique	Stabilisant
Bisulfite de potassium	Conservateur	Mannoprotéines de levure	Stabilisant
Métabisulfite de potassium	Conservateur	Carboxyméthylcellulose	Stabilisant
Sorbate de potassium	Conservateur	Polyaspartate de potassium	Stabilisant
Lysozyme	Conservateur	Acide fumarique	Stabilisant
Diméthylcarbonate (DMDC)	Conservateur	Argon	Gaz d'emballage
Acide citrique	Régulateur d'acidité	Azote	Gaz d'emballage
Acide malique (D,L-; L-)	Régulateur d'acidité	Dioxyde de carbone	Gaz d'emballage
Acide lactique	Régulateur d'acidité	Résine de pin d'Alep (vin restina uniquement)	Autre
Acide tartrique (L(+)-)	Régulateur d'acidité	Caramel (vins spéciaux uniquement)	Autre
Sulfate de calcium (vins de liqueur uniquement)	Régulateur d'acidité		

QUELLES SOLUTIONS ALTERNATIVES AUX ADDITIFS ?

	Leviers d'actions		
Conservateurs	Tanins sacrificiels, levures debioprotection, levures inactivées à teneur garantie en glutathion, levures non productrices de SO ₂ , bactéries lactiques sélectionnées, chitosane	Méthodes de traitement physique en développement : Ultra hautes pressions, champs électriques pulsés	
Régulateurs d'acidité	Levures productrices d'acides organiques (<i>Lachancea Thermotolerans</i> pour l'acide lactique, IONYS^{WF} ™ pour les acides maliques ousucciniques)	Méthodes physiques possibles pour l'acidification : résines cationiques, électrodialyse	 
Stabilisants tartriques et calciques	Stabilisation par le froid avec adjonction de : <ul style="list-style-type: none"> Sels tartriques Sels calciques 	Autres méthodes physiques possibles pour la stabilisation tartrique : résines cationiques, électrodialyse	
Mannoprotéines de levures	Stabilisation par anticipation lors des phases de vinifications et d'élevage, dérivés de levures spécifiques permettant la stabilisation et l'apport de gras et de rondeur		 
Gommes enrobantes	Travail en anticipation durant les phases fermentaires, ajout de tanins, de dérivés de levures spécifiques et copeaux de bois permettant un gain de rondeur et de sucrosité		  
Gommes stabilisantes	Tanins, levures, dérivés de levures et bactéries permettant la stabilisation de la couleur		  

➔ Pour des renseignements complémentaires, n'hésitez pas à vous rapprocher de votre interlocuteur IOC.