

LE GUIDE PRATIQUE DE LA DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

PAR PAUL CECCALDI

PROLOGUE

Le secteur vinicole fait face à un changement réglementaire majeur avec l'entrée en vigueur du règlement européen n°2021/2117 sur l'étiquetage des vins. À compter du 8 décembre 2023, tous les vins commercialisés au sein de l'Union européenne (UE) devront obligatoirement afficher leur déclaration nutritionnelle et la liste de leurs ingrédients.

Cette nouvelle réglementation vise à offrir une transparence accrue aux consommateurs sur la composition des vins qu'ils achètent. Elle s'inscrit dans une tendance générale vers plus d'informations sur les denrées alimentaires, permettant aux acheteurs de faire des choix éclairés en accord avec leurs préférences et éventuelles contraintes alimentaires.

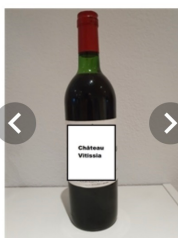
Cependant, la mise en œuvre concrète de cette obligation réglementaire soulève de nombreuses questions pratiques pour les producteurs et embouteilleurs de vins. Comment présenter ces informations de manière lisible sur de petits contenants comme les bouteilles ? Comment assurer la pérennité de ces données au fil des millésimes et des assemblages réalisés ?

C'est pour répondre à ces interrogations que ce guide a été conçu. Issu de l'expertise de professionnels du vin, il vous guidera pas à pas dans la compréhension des nouveaux textes et vous proposera des solutions simples et économiques pour vous conformer à la réglementation.



Château Vitissia

AOP (vin avec appellation d'origine protégée) ou AOC
Côtes de Provence rouge



13.5 % vol.

Déclaration nutritionnelle

Pour 100ml

Energie 322 kJ / 77 kcal

Glucides 2.5 g
dont sucre 1 g

Contient de faibles quantités de matières grasses, d'acides gras saturés, de protéines et de sel

Ingrédients

Ingrédients: Raisins

Conservateurs et antioxydants: Sulfites (SULFITES)

TABLE DES MATIERES

LE RÈGLEMENT UE N° 2021/2117 ET L'ÉTIQUETAGE DES VINS	7
LA DÉCLARATION NUTRITIONNELLE	8
L'ÉTIQUETAGE SUR LE CONTENANT	9
L'ÉTIQUETAGE NUMÉRIQUE (CODE QR)	10
LE CODE QR ET AUTRES INFORMATIONS SUR LE CONTENANT	11
LE CODE QR ET LA VALEUR ÉNERGÉTIQUE	12
LE CODE QR ET LA LISTE DES INGRÉDIENTS	14
LA NEUTRALITÉ ET LES GARANTIES DES INFORMATIONS PAR LE CODE QR	16
LA DURÉE DE L'ACCÈS AUX INFORMATIONS	17
CONCLUSION	18
LA SOLUTION NUMÉRIQUE PAR VITISSIA	19
TESTEZ LA SOLUTION VITISSIA !	20
A PROPOS DE VITISSIA	21

LE RÈGLEMENT UE N° 2021/2117 ET L'ÉTIQUETAGE DES VINS

A compter du 8 décembre 2023, le **règlement UE 2021/2117** de la politique agricole commune de l'Union européenne impose la **déclaration nutritionnelle** et la **liste des ingrédients** pour tous les vins, vins mousseux, vins de fruits et vins aromatisés vendus dans l'Union européenne.

Toutefois, **les « vins produits » avant cette date peuvent continuer à être mis sur le marché** conformément aux exigences en matière d'étiquetage applicables avant le 8 décembre 2023, jusqu'à épuisement des stocks.

La Commission européenne a **précisé les termes « vin » et « produit »**.

- **« Vin »** désigne une boisson obtenue exclusivement par la fermentation alcoolique, totale ou partielle, de raisins frais, foulés ou non, ou de moûts de raisins.
- Le terme **« produit »** désigne un vin qui a atteint le titre alcoométrique et la teneur en acidité requis. Dans le cas d'un vin effervescent produit par une deuxième fermentation alcoolique, le terme « produit » s'applique donc après la deuxième fermentation et après avoir atteint le titre alcoométrique et de surpression requis.

La Commission européenne a donc **validé la mise en application des nouvelles dispositions** en matière d'étiquetage

- pour les **vins effervescents** à partir de la **vendange 2023**,
- pour les **vins tranquilles** à partir de la **vendange 2024**.

LA DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

La déclaration nutritionnelle doit **contenir une liste des ingrédients, additifs alimentaires et adjuvants, ainsi que la valeur énergétique**.

- Les **ingrédients** utilisés et encore présents dans le produit fini doivent être mentionnés : arômes, additifs alimentaires et enzymes alimentaires ou tout composant d'un ingrédient. **Les résidus sont exclus**.
- Les **additifs alimentaires** sont utilisés pour la fabrication, la transformation, la préparation, le conditionnement, le transport et la conservation d'un produit.
- Les **adjuvants** sont des substances utilisées pour le traitement ou la transformation technologique d'un produit.
- Pour le soufre et ses dérivés, la seule mention « **sulfites** » est acceptée.
- La **valeur énergétique** est indiquée en kilojoules (kj) et kilocalories (kcal), les kilojoules étant indiqués en premier lieu et les kilocalories en deuxième lieu. Les valeurs énergétiques et nutritionnelles doivent être indiquées pour 100g ou 100ml.

Règlement délégué (UE) 2019/934

L'ÉTIQUETAGE SUR LE CONTENANT

La déclaration nutritionnelle et la liste des ingrédients doivent apparaître **dans le même champ visuel du contenant que les autres indications obligatoires.**

Elles doivent être lisibles simultanément, sans qu'il soit nécessaire de tourner le contenant. Elles doivent être présentées en caractères indélébiles et se distinguer clairement des textes ou illustrations voisines.

Les **indications obligatoires** dans le même champ visuel sont :

- la dénomination de la catégorie de produit de la vigne (y compris, le cas échéant, la mention « désalcoolisé » / « partiellement désalcoolisé »)
- la mention AOC/AOP pour une appellation d'origine protégée ou IGP pour une indication géographique protégée;
- le titre alcoométrique volumique acquis;
- la provenance;
- le nom de l'embouteilleur ou, pour certaines catégories de produits, le nom du producteur ou du vendeur;
- le contenu net;
- la teneur en sucre dans le cas des catégories des vins mousseux;
- la déclaration nutritionnelle;
- la liste des ingrédients;
- la date de durabilité minimale pour les produits de la vigne qui ont subi un traitement de désalcoolisation.

Étiquettes de vin : comment s'y retrouver ?

L'ÉTIQUETAGE NUMÉRIQUE (CODE QR)

La **déclaration nutritionnelle**, comme pour tous les autres produits alimentaires, comprend la valeur énergétique et la liste des ingrédients. Par dérogation, elle **peut être dématérialisée** car, contrairement à la majorité des denrées alimentaires, la composition du vin peut varier selon les millésimes, les assemblages, les additifs, les modes de conservation et d'élevage, des modes de transports et des stabilisants utilisés avant l'embouteillage.

L'usage des **codes QR** imprimés sur les contenants est la solution simple et pratique pour le consommateur. Il scanne à l'aide de son smartphone un code QR qui le **renvoie vers une page Internet** sur laquelle apparaît la fiche du vin qui contient la déclaration nutritionnelle. Selon la localisation de l'utilisateur, la fiche sera **traduite automatiquement** dans la langue de son pays.



Pour les producteurs, les codes QR ont l'avantage d'être toujours **modifiables**, même après impression, afin de corriger certains éléments ou erreurs de saisie lors de l'édition de la fiche. Ces modifications sont **sans aucun coût**, à la différence des étiquettes physiques.

Mais le site internet doit respecter des **exigences réglementaires strictes** : aucune information à caractère commercial, aucune donnée utilisateur collectée, aucun suivi de l'utilisateur. La plateforme internet qui héberge la fiche du vin ne peut pas être liée au site du producteur/distributeur. Elle doit être **indépendante, non commerciale** et **pérenne** pour assurer la validité des informations des codes QR aussi longtemps que le vin est dans le commerce.

LE CODE QR ET AUTRES INFORMATIONS SUR LE CONTENANT

Le **code QR** qui dirige vers la déclaration nutritionnelle et la liste des ingrédients doit être présenté **sur l'étiquette** dans le même champ visuel que les autres indications obligatoires, **au recto ou au verso**, très visible et clairement lisible. Le terme **« ingrédients »** doit être inscrit **sous le code QR** afin d'être aisément identifiable pour les consommateurs. La **taille minimale** recommandée du code QR est 1,31 cm x 1,31 cm avec une marge de 0,16 cm de chaque côté.

La **valeur énergétique** doit être affichée **sur l'emballage ou l'étiquette** (en kcal ou kj) et doit être présentée dans le même champ visuel que les autres indications obligatoires.

Les substances provoquant des **allergies** ou des **intolérances** doivent être présentées **sur l'emballage ou l'étiquette**, mais pas nécessairement dans le même champ visuel que les autres informations obligatoires. Ces substances doivent être **mises en évidence** au moyen d'une impression qui les distingue clairement du reste de la liste des ingrédients, par exemple au moyen du **corps de caractère**, du **style de caractère** ou de la **couleur du fond**.

La **taille de police minimale** des informations obligatoires qui figurent sur le contenant ou dans la fiche numérique, est égale ou supérieure à **1,2 mm**. Ces informations doivent être **traduites** dans la langue du pays de l'Union européenne **où le produit est commercialisé**. Hors l'UE, la réglementation du pays de destination prévaut.

LE CODE QR ET LA VALEUR ÉNERGÉTIQUE

La valeur énergétique doit toujours être présentée sous forme de **tableau**, avec alignement des chiffres.

L'ordre de présentation des différents éléments est le suivant : énergie, matières grasses (dont acides gras saturés,...); glucides (dont sucres,...); protéines, sel.

Lorsque la quantité de nutriment(s) d'un produit est négligeable, l'information concernant ces éléments peut être remplacée par une mention telle que « Contient de faibles quantités de ... ».

Les valeurs figurant dans la déclaration nutritionnelle sont des **valeurs moyennes** fondées sur l'analyse du vin effectuée par le producteur, ou des valeurs moyennes connues ou effectives relatives aux ingrédients utilisés, ou des **données généralement établies et acceptées**.

La valeur énergétique est indiquée en **kilojoules (kj)** et **kilocalories (kcal)**, les kilojoules étant indiqués en premier lieu et les kilocalories en deuxième lieu. Les valeurs énergétiques et nutritionnelles doivent être indiquées pour **100 g** ou **100 ml**.

Fiche de saisie Vitissia – Exemples

Tableau de bord / Voir un vin

Voir un Vin MODIFIER EXPORTER LE CODE QR ET LES INFORMATIONS DU VIN RETOUR

Code QR	Photo du vin	Photo de l'étiquette	Photo de la contre étiquette
Nom du vin Château Vittisia	Numéro de lot 17A74692	Milieu 2017	
Département Côtes de Provence rouge	Catégorie de vin AOP (vin avec appellation d'origine protégée) ou AOC	Couleur Rouge	
Conditionnement Bouteille de 0,75L	Taux TAC (taux alcoolique volumique en degré)	% vol.	Cuvée Cinsault (Rouge), Syrah (Rouge), Mourvèdre (Rouge)

Déclaration nutritionnelle

Valeur énergétique Valeurs pour 100 ml 322 kJ	Valeur énergétique Valeurs pour 100 ml 77 kcal	Oùcides 2,5 g	dont sucre résiduel 1 g
--	---	------------------	----------------------------

☒ Contient de faibles quantités de matières grasses, d'acides gras saturés, de protéines et de sel.

Les ingrédients:
Raisins

Concerner les vins effervescents : L'adjonction de liquide de tirage (produit destiné à être ajouté à la cuve pour provoquer la prise de mousse) et de liquide d'expédition (produit destiné à être ajouté aux vins moussés afin de leur conférer des caractéristiques gustatives particulières) peut être indiquée par les mentions spécifiques "liquide de tirage" et "liquide d'expédition", seules ou accompagnées d'une liste de leurs composants.

Les additifs de la catégorie "régulateurs d'acidité", similaires ou substituables entre eux, peuvent être indiqués dans la liste des ingrédients suivie de trois additifs au maximum, dont au moins un est présent dans le produit final.

Liquide de tirage	Liquide d'expédition
Régulateurs d'acidité	Conservateurs et antioxydants Sulfites (SULFITES)
Séquestrants	Agents clarifiants
Activateurs de fermentation alcoolique et malolactique	Enzymes

Les additifs de la catégorie "agents stabilisateurs", similaires ou substituables entre eux, peuvent être indiqués dans la liste des ingrédients suivie de trois additifs au maximum, dont au moins un est présent dans le produit final.

LE CODE QR ET LA LISTE DES INGRÉDIENTS

La liste des ingrédients doit être précédée de l'intitulé **« ingrédients »**.

Elle doit afficher les ingrédients dans **l'ordre décroissant** de leur importance pondérale au moment de leur mise en œuvre dans la fabrication de la denrée. Les ingrédients intervenant pour moins de 2 % dans le produit fini peuvent être énumérés dans un ordre différent à la suite des autres ingrédients.

Les ingrédients doivent être désignés, sauf exception, par leur **nom spécifique**.

La désignation des additifs doit être effectuée par le nom de leur **catégorie fonctionnelle**, suivi de leur **nom spécifique** ou, le cas échéant, du **numéro E**.

La liste des ingrédients doit comporter tous les **additifs et auxiliaires technologiques** provoquant des allergies ou intolérances utilisés et encore présents dans le produit fini.

Les substances provoquant des **allergies** ou des **intolérances** doivent être **mises en évidence** au moyen d'une impression qui les distingue clairement du reste de la liste des ingrédients, par exemple au moyen du corps de caractère, du style de caractère ou de la couleur du fond.

Les substances utilisées pour **l'enrichissement**, ajoutées au cours de la fabrication et présentes dans le produit final.

L'additif « gaz d'emballage » dans la liste des ingrédients peut être remplacé par la mention spécifique **« Mis en bouteille sous atmosphère protectrice »** ou **« Peut être mis en bouteille sous**

atmosphère protectrice ». Les gaz spécifiques utilisés ne doivent pas obligatoirement être mentionnés séparément.

Pour indiquer les matières premières qui constituent « l'ingrédient principal » du vin, par simplification, il est possible d'utiliser le terme unique **« raisins »**, sans avoir à préciser s'il s'agit de raisins foulés et/ou de moût de raisins.

Fiche de saisie Vitissia – Exemple

Concerne les vins effervescents : L'adjonction de liqueur de tirage (produit destiné à être ajouté à la cuve pour provoquer la prise de mousse) et de liqueur d'expédition (produit destiné à être ajouté aux vins mousseux afin de leur conférer des caractéristiques gustatives particulières) peut être indiquée par les mentions spécifiques "liqueur de tirage" et "liqueur d'expédition", seules ou accompagnées d'une liste de leurs composants.		Liqueur de tirage	Liqueur d'expédition
Les additifs de la catégorie "régulateurs d'acidité", similaires ou substituables entre eux, peuvent être indiqués dans la liste des ingrédients suivie de trois additifs au maximum, dont au moins un est présent dans le produit final.		Régulateurs d'acidité	Conservateurs et antioxydants Sulfites (SULFITES)
Séquestrants	Activateurs de fermentation alcoolique et malolactique	Agents clarifiants	
Les additifs de la catégorie "agents stabilisateurs", similaires ou substituables entre eux, peuvent être indiqués dans la liste des ingrédients suivie de trois additifs au maximum, dont au moins un est présent dans le produit final.		Agents stabilisateurs	Enzymes
Gaz et gaz d'emballage, utiliser la mention « Mis en bouteille sous atmosphère protectrice » ou "Peut être mis en bouteille sous atmosphère protectrice"		☐ Mis en bouteille sous atmosphère protectrice	☐ Peut être mis en bouteille sous atmosphère protectrice
		Gaz et gaz d'emballage	
Agents de fermentation	Correction des défauts	Autres pratiques	

LA NEUTRALITÉ ET LES GARANTIES DES INFORMATIONS PAR LE CODE QR

Un producteur ne peut pas relier le code QR de la déclaration nutritionnelle à son site internet. L'article 119, paragraphe 5, du règlement OCM modifié (UE No 1308/2013) prévoit que les informations relatives à la déclaration nutritionnelle complète et à la liste des ingrédients ne doivent pas être présentées avec d'autres informations destinées à la vente ou à la commercialisation et qu'aucune donnée d'utilisateur ne doit être collectée ni faire l'objet d'un suivi.

La **plateforme électronique** qui a généré le code QR et sur laquelle les informations sont **stockées**, doit offrir les mêmes garanties que celles en place lorsque les informations sont affichées sur l'emballage ou sur l'étiquette jointe en termes de **lisibilité**, de **stabilité**, de **fiabilité**, de **durabilité** et **d'exactitude** des informations.

LA DURÉE DE L'ACCES AUX INFORMATIONS

Les informations obligatoires fournies au moyen d'un code QR devraient **rester accessibles** de la même manière que les informations figurant sur une étiquette physique.

Ces informations devraient rester disponibles à tout moment **tout au long de la durée de vie prévue du produit**, dans des conditions normales de stockage.

CONCLUSION

L'obligation d'afficher la déclaration nutritionnelle et la liste des ingrédients sur les vins représente un défi de taille pour les professionnels du secteur. Cependant, comme nous l'avons vu tout au long de ce guide, des solutions existent pour se conformer à la nouvelle réglementation européenne de manière simple et économique.

L'utilisation des codes QR permettant de dématérialiser ces informations apparaît comme la voie à privilégier. Elle offre de nombreux avantages : souplesse de mise à jour, gain de place sur les étiquettes, traductions multilingues facilitées. La plateforme ViTissia propose d'ailleurs un outil clé en main pour générer ces codes conformes aux exigences réglementaires.

Au-delà de l'aspect technique, cette nouvelle transparence sur la composition des vins est une opportunité pour les producteurs de valoriser leur travail et leur savoir-faire auprès des consommateurs. Expliquer les ingrédients et procédés utilisés permet de mieux faire comprendre la complexité et la richesse de la vinification.

Enfin, cette évolution réglementaire s'inscrit dans une tendance de fond vers toujours plus d'informations sur les produits alimentaires. Il est permis de penser que d'autres obligations en termes d'étiquetage pourront voir le jour à l'avenir. En adoptant dès à présent les bonnes pratiques, le monde vinicole se prépare aux enjeux de demain.

LA SOLUTION NUMÉRIQUE PAR VITISSIA

L'ouverture d'un **compte gratuit** sur la plateforme Vitissia donne accès à une application pour l'édition de codes QR. Le menu de cette application comprend un **tableau de bord**, une **liste des vins** et leurs **codes QR** avec les fonctions de recherche et de tri, une **boutique en ligne** pour l'achat de nouveaux codes QR. A l'ouverture du compte, **trois codes QR sont offerts**.

La création de la fiche d'un vin et de son code QR est très simple grâce à des rubriques et des menus déroulants. Une fois la fiche créée, une fonction « export » permet d'envoyer le code QR à son imprimeur, mais même après l'envoi, il est encore possible de **modifier** les éléments de la déclaration nutritionnelle jusqu'à la validation définitive de l'enregistrement de la fiche. Une fois la fiche du vin validée, Vitissia assure sa validité pour **une durée illimitée**, sans aucun coût supplémentaire.

Lorsque le code QR d'un vin est **scanné** par un consommateur, cela apparaît dans le tableau de bord du compte. Cela permet de visualiser le **nombre total** de scans par mois et le nombre de scans par mois **pour chaque vin**.

TESTEZ LA SOLUTION VITISSIA !

Merci d'avoir parcouru ce petit guide dédié à la déclaration nutritionnelle des vins. Nous espérons qu'il a éclairé votre compréhension des différents aspects de la nouvelle réglementation.

Nous vous invitons à vous tester notre application professionnelle.

Les **avantages** de la solution numérique Vitissia :

- Maîtrise des coûts
- Liberté et flexibilité
- Pas de frais cachés
- Économies substantielles

Vous avez besoin de plus d'informations ou de conseils personnalisés ?

N'hésitez pas à nous contacter par email à [CONTACT](#) ou par téléphone au 07 82 10 74 44

L'équipe de Vitissia

A PROPOS DE VITISSIA

© ViTiSSiA 2024

PAUL CECCALDI

106 Boulevard René Cassin
06200 Nice
France

Web : <https://www.vitissia.fr>

Mail : contact@vitissia.com

Linkedin : <https://www.linkedin.com/company/vitissia/>

Instagram : https://www.instagram.com/vitissia_sas/

Facebook: https://www.facebook.com/profile.php?id=61551227755845&locale=fr_FR