

ETIQUETAGE DES VINS AVEC DECLARATION NUTRITIONNELLE & LISTE DES INGREDIENTS

Afterwork 24 août 2023 – Beychac & Caillau

PERCEPTION DU CONSOMMATEUR

METHODOLOGIE DE L'ETUDE



- Enquête réalisée par Wine Intelligence, via leur plateforme omnibus Vinitrac®:
 - **En ligne**, via des séries d'affirmations et de questions associées à une échelle d'approbation graduelle,
 - **10 pays** représentatifs des principaux types de consommateurs de vin : Allemagne, France, Espagne, Italie, Royaume Uni, Suède, Russie, Japon, Australie et États-Unis
 - Hommes et femmes uniformément répartis dans les dix pays, sur différentes classes d'âge et consommant du vin au moins une fois par mois ont ainsi été sondés.



⇒ 11 533 personnes interrogées, soit une représentativité d'un nombre total de 262 millions de consommateurs de vin.

PERCEPTION & CONNAISSANCES TECHNIQUES

Le vin est un **produit nature**, exempt d'additifs

La plupart des vins contiennent des **additifs**

Un vin contenant des additifs n'est pas bon pour ma **santé**

Les producteurs de vin de **grande qualité** n'ont pas besoin d'utiliser d'additifs

L'utilisation d'additifs pendant la vinification contribue à maintenir l'**intégrité** et la **qualité** du vin



30 à 40%



40 à 50%



10 à 20%

⇒ Incertitude, manque de connaissances

ACCEPTABILITE DES ADDITIFS

Question : Pour chacun de ces additifs, quelle serait votre réaction ?

- conservation du vin
ou
maintien de la qualité
du vin

Acceptabilité nette (% j'achèterais - % je n'achèterais pas)	Sans information ∅	Avec information i
Acide citrique	35%	+4 pts
Tanins	34%	+2 pts
Acide L-ascorbique	23%	+10 pts
Acide tartrique	23%	+5 pts
Acide malique	22%	+3 pts
Mannoprotéines de levure	18%	+6 pts
Acide lactique	15%	+6 pts
Sulfate de calcium	13%	+5 pts
Sorbate de potassium	11%	+9 pts
Acide métatartrique	8%	+4 pts
Polyaspartate de potassium	6%	+4 pts
Gomme arabique	5%	+4 pts
Carboxyméthylcellulose	3%	+3 pts
Diméthylcarbonate (DMDC)	1%	+9 pts

- noms à "sonorité chimique"

⇒ Augmentation significative
de l'acceptabilité

POINTS A RETENIR

- La perception majeure qui ressort de cette enquête sur l'étiquetage des ingrédients est **l'incertitude**, bien plus que le rejet pur et simple.
 - ⇒ *Rassurer les consommateurs à la fois sur la **qualité du vin** et sur l'impact sur la **santé** sont deux points clés à considérer.*
- Les consommateurs seraient plus enclins à **accepter plutôt qu'à rejeter la majorité des ingrédients**. Seuls ceux à « sonorité chimique » seraient les moins bien perçus.
- **Expliquer le rôle** d'un ingrédient permettrait une augmentation significative de son acceptation.

CONTEXTE REGLEMENTAIRE

CONTEXTE REGLEMENTAIRE



- Règlement (UE) 2021/2117 adopté en décembre 2021 par la Commission Européenne dans le cadre de la réforme de la Politique Agricole Commune (PAC 2023-27), rendant obligatoire la **communication de la déclaration nutritionnelle et de la liste des ingrédients pour les vins et vins aromatisés.**
- **Règles d'étiquetage** définies par la Commission Européenne dans un acte délégué modifiant le Règlement (UE) 2019/33 adopté le 30 mai 2023 (Règlement (UE) 2023/1606).
- Entrée en vigueur de la réglementation le **8 décembre 2023**, avec possibilité de communiquer ces informations par voie digitale (= *étiquetage électronique*).
- La réglementation concernera **tous les vins mis sur le marché de l'UE.**

DECLARATION NUTRITIONNELLE

- Sur l'étiquette, limitation du contenu de la déclaration nutritionnelle à la seule **valeur énergétique**, exprimée au moyen du symbole " E " (pour énergie), en **kJ et kcal pour 100 mL**.



- Par voie électronique, **déclaration nutritionnelle complète** incluant les quantités de matières grasses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel.

	Valeur /100 mL
Energie	XXX KJ / XXX Kcal
Graisses	g
dont acides gras saturés	g
Glucides	g
dont sucres	g
Protéines	g
Sel	g

⇒ La valeur énergétique pourra être calculée à l'aide des coefficients de conversion énumérés à l'annexe XIV du règlement (UE) 1169/2011 ou issue de données moyennes établies et acceptées par le secteur.



DEFINITIONS



Ingrédient

= substance utilisée dans la préparation d'un aliment et présente dans le produit final parfois sous une forme modifiée.*



Raisin
Sucre

Additif

= substance non consommée en tant qu'aliment et utilisée dans un but technologique dans la préparation d'un aliment, devenant elle-même ou sous la forme de dérivés un composant du produit fini.



Conservateurs
Anti-oxydants
Régulateurs d'acidité
Stabilisants
Gaz d'emballage

Auxiliaire technologique

= substance non consommée en tant qu'aliment et utilisée dans un but technologique dans la préparation d'un aliment, pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle de résidus de cette substance ou de ses dérivés dans le produit fini.




Levures & bactéries
Activateurs de
fermentation
Enzymes
Clarifiants

QUELS INGREDIENTS LISTER ?

- La liste des ingrédients devra mentionner :
 - Raisin
 - Saccharose (ou sucre) ou moût concentré si ajout
 - Additifs associés à leur rôle technologique, tel que défini dans le règlement (UE) 2019/934 (nom ou numéro « E »).

⇒ Perception positive du consommateur

- Les ingrédients devraient être énumérés dans l'ordre décroissant de poids lorsqu'ils représentent plus de 2% du produit fini ; ceux constituant moins de 2% du produit fini pourront être énumérés dans un ordre différent.
- Les auxiliaires technologiques présentant un caractère allergène devraient être mentionnés **en gras** dans la liste. 
- Les additifs utilisés pour stabiliser et/ou faciliter la mise en oeuvre de préparations oenologiques ne sont pas soumis à étiquetage obligatoire **dès** lors qu'ils ne remplissent pas de fonction technologique dans le vin fini.

QUELS INGREDIENTS LISTER ?

- Règles particulières
 - Les additifs E220, E224 et E228 pourraient être regroupés sous le terme "conservateurs (**sulfites**)",
 - Pour les vins effervescents, "liqueur de tirage" et "liqueur d'expédition" pourraient être mentionnées dans la liste d'ingrédients, seules ou accompagnées de la liste de leurs constituants.
 - Les gaz utilisés lors de la mise en bouteille (dioxyde de carbone, argon et azote) pourraient être remplacés par la mention "embouteillé sous atmosphère protectrice" ou "la mise en bouteille peut être effectuée sous atmosphère protectrice",
 - Régulateurs d'acidité et stabilisants pourraient être indiqués avec la mention "contient" suivie d'une liste exhaustive des produits possiblement substituables avec « **et/ou** », dans la limite de trois et avec au moins un des produits présent dans le vin fini.

QUELS INGREDIENTS LISTER ?

Ingrédients : raisin, conservateurs (**sulfites**).

Ingrédients : raisin, liqueur d'expédition, conservateurs (**sulfites**), stabilisant (carboxyméthylcellulose).

Ingrédients : raisin, moût concentré, conservateurs (**sulfites**), stabilisants (contient acide métatartrique, carboxyméthylcellulose et/ou polyaspartate de potassium) ; la mise en bouteille peut être effectuée sous atmosphère protectrice.


Ingrédients : raisin, liqueur d'expédition (vin, sucre), conservateurs (**E220, E224**), stabilisant (E466).

Ingrédients : raisin, conservateurs (**sulfites**), anti-oxydant (acide L-ascorbique), régulateurs d'acidité (contient acide L-tartrique et/ou acide malique), stabilisants (gomme arabique, carboxyméthylcellulose) ; embouteillé sous atmosphère protectrice.

Ingrédients : raisin, conservateurs (**sulfites**), clarifiant (**ovalbumine**), stabilisant (mannoprotéines de levure) ; embouteillé sous atmosphère protectrice.

Ingrédients : raisin, conservateur (**sulfites**), régulateur d'acidité (acide L-tartrique), stabilisant (polyaspartate de potassium), gaz (dioxyde de carbone).

QUELS VINS ETIQUETER ?

- En accord avec le corrigendum du règlement (UE) 2021/2117 publié le 12 juillet 2023, les vins produits avant le 08/12/23 seront exemptés d'étiquetage.
 - ⇒ *Vin produit* = vin en fin de vinification
 - ⇒ *Vin effervescent* = vin après prise de mousse  Discussion UE en cours
- Les vins produits après le 08/12/23 devront :
 - être accompagnés d'un document détaillant la liste des ingrédients pour les vins transportés en vrac,
 - présenter la liste des ingrédients sur la contre-étiquette ou par étiquetage électronique (à l'aide d'un QR-code) pour les vins mis en bouteille.

SOUS QUELLE FORME ETIQUETER ?

- Soit physiquement, sur la contre-étiquette

E - XX Kcal/100mL ou XXX KJ/100mL

Energie	Kcal/kJ /100 mL
Graisses	g
dont acides gras saturés	g
Glucides	g
dont sucres	g
Protéines	g
Sel	g

Ingrédients : raisin, régulateur d'acidité (acide L-tartrique), anti-oxydant (acide L-ascorbique), conservateurs (**sulfites**), stabilisants (gomme arabique, carboxyméthylcellulose)

- Soit via un étiquetage électronique
 - En évitant la collecte ou le traçage des données utilisateurs
 - En dissociant cette liste de toute autre information à finalité commerciale

E - XX Kcal/100mL
ou XXX KJ/100mL



⇒ *Ces nouvelles informations s'ajoutent aux mentions obligatoires déjà présentes sur l'étiquette, elles ne les remplacent pas !*

MERCI DE VOTRE ATTENTION

Stéphane LA GUERCHE

slaguerche@oenoppia.com

06 17 85 56 84

OEnoppia

Oenological Products
and Practices
International Association