



Réunion d'information CAVB

Juin 2023

Déroulé de la présentation

ETIQUETAGE

1. Rappel : contexte & réglementation actuelle
2. Application de la réforme étiquetage
 1. Calendrier
 2. Vins concernés
 3. Possibilités offertes
3. Liste des ingrédients
4. Valeur nutritionnelle
5. Présentation de solutions dématérialisées
 1. Mise en garde
 2. VINICODE
 3. WID-Group
6. Questions





Rappel : contexte & réglementation actuelle

Contexte

Révision PAC :

Modification des règles d'étiquetage pour les vins avec l'obligation d'étiqueter la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle

Objectifs :

Harmoniser les règles entre toutes les denrées alimentaires, favoriser l'information pour le consommateur, éviter les législations nationales fragmentées

Spécificité pour le Vin :

- Possibilité de dématérialisation partielle
- Adaptations prévues par un Acte Délégué sur les règles de présentation et la liste des ingrédients





Rappel : contexte & réglementation actuelle

Mentions obligatoires actuelles

- **Dénomination de vente / catégorie réglementaire du vin** : dénomination de l'AOC + « appellation d'origine contrôlée » ou autre
 - **Numéro de lot** : « L. »
 - **Allergènes** : sulfites, lait, œuf → « contient des sulfites »...
 - **Embouteilleur** : « mis en bouteille par ... à ... – France »
 - **Titre Alcoométrique Volumique Acquis (TAVA)** : en unité ou demi-unité avec « % vol »
 - **Volume nominal** : en litre, centilitre, millilitre
 - **Indication de provenance** : « Produit de France »
 - **Message sanitaire femme enceinte** : logo ou phrase
 - **Teneur en sucre pour les vins effervescents** : brut, demi-sec...
 - **Réforme 2023 : ingrédients + valeur nutritionnelle**
- Aucune suppression de mentions obligatoires
- Aucune modification dans la présentation de celles-ci, sauf allergènes (inclus dans la liste d'ingrédients si inscrit sur l'étiquette)





Application de la réforme étiquetage

Calendrier

- **Entrée en vigueur : 8 décembre 2023**
- **A date :**
 - Règlement modifiant la PAC en vigueur
 - Acte délégué précisant les ingrédients : adopté par la Commission européenne
 - Lignes directrices de la Commission européenne : en attente → durant l'été
- Consultations interservices et notification à l'OMC
- Conseil et Parlement européen ont 2 mois pour accepter ou rejeter le texte

Produits concernés

- Vins tranquilles ; vins effervescents ; vin de liqueur ; VDN ; vins aromatisés
- **Vins commercialisés dans l'UE** = vins de l'UE + vins des pays tiers importés dans l'UE
- **Vins de l'UE commercialisés dans les pays tiers**, sauf interdiction explicite par le pays (aucun à notre connaissance + négo en cours)
- **Délai d'écoulement des stocks possible (absence des ingrédients et valeur nutritionnelle) pour :**
 - « Vins tranquilles » produits (=FA) avant le 8 décembre 2023 → **millésimes 2022 et antérieurs exemptés !**
 - « Vins effervescents » produits (=2^e fermentation) avant le 8 décembre 2023 → **millésimes 2022 et antérieurs exemptés**
- **Ajout des mentions ingrédients et valeur nutritionnelle pour :**
 - Tous vins produits après le 8 décembre 2023, indépendamment du millésime. → **discussion en cours sur l'exemption millésime 2023, notamment pour les effervescents**





Application de la réforme étiquetage

Support de l'information

- **Sur l'étiquette en intégralité OU dématérialisation partielle**
 - Possibilité d'utiliser différents supports & prestataires de services en fonction de vos cuvées
- En cas de dématérialisation partielle :
 - **Détail des deux mentions via le lien de dématérialisation** → uniquement « E : kJ ... kcal » & allergènes sur l'étiquette
 - **Repiquage d'étiquette ou ajout d'autocollant possible dans le même champ visuel** → permet l'écoulement des stocks de vos étiquettes actuelles après le 8 décembre 2023
 - **Durabilité = temps de la commercialisation du produit (=stocks)**
 - **Si le consommateur ne peut pas avoir accès librement à la bouteille avant l'achat** (ex: coffret, étui, caisse bois, carton...) il faudra indiquer l'ensemble des mentions obligatoires sur l'emballage (ex: coller une étiquette).
- En cas d'inscription sur l'étiquette :
 - **Taille de police = 1,2mm**
 - **Obligation de champ visuel**
 - **Allergènes indiqués dans la liste des ingrédients et mis en avant** (ex: gras, souligné...)





Application de la réforme étiquetage

- 1 QR Code / puce pour plusieurs vins ?

→ A priori possible si la liste des ingrédients ET la valeur nutritionnelle sont identiques :

- Pour 1 même cuvée entre 2 millésimes (ex: Bourgogne Aligoté 2021 & Bourgogne Aligoté 2022)
- Pour 1 même vin / cuvée vendu sous 2 noms d'exploitation différents (ex: nom commercial pour la GD)
- Pour 2 cuvées différentes d'une même AOC (ex: Bourgogne rouge vieilles vignes 2021 & Bourgogne rouge 2021)

Le vin doit être identifié pour le consommateur, donc 1 même lien pour tous les vins rouges ou blancs n'est pas possible.

- Coexistence de plusieurs QR Code ?

→ A priori possible **sous réserve d'identification et de distinction claire** entre lien informationnel et commercial

→ Attention aux phrases d'information devant être traduites et limitant alors l'intérêt du lien dématérialisé...

- Mise à disposition de la VN / ingrédients en ligne:

- Si vitrine d'information / fiche technique : aucune obligation d'information directe = sur demande et/ou via CGV
- Si vente en ligne : entre dans l'obligation d'information précontractuelle via les caractéristiques essentielles du produit. Mise à dispo par tout moyen adapté

(sous réserve des lignes directrices de la Commission européenne)





Application de la réforme étiquetage

Cas particulier : vente à un négociant

- Ventes de moûts / vrac concernées dès le millésime 2023 ! (car MEB et habillage post 8/12/2023)
- Ventes moûts / vrac / nue sur pile / bouteilles habillées → **Inscription des ingrédients / VN obligatoire dans la partie « description » du document d'accompagnement** (aucune info en annexe)
- Si DAE fait par l'acheteur : info préalable nécessaire (mail/courtier) des ingrédients utilisés + attention aux mentions sur les contrats types
- **Génération du QR Code / puce... → par le metteur en marché sur l'étiquetage final du produit donc non présent sur le document d'accompagnement**

→ **Aucune aide financière** (France/UE) n'est prévue pour prendre en charge les coûts supplémentaires

→ **Sanctions** : Pratique Commerciale Trompeuse = délit = 300 000 € & 2 ans d'emprisonnement

Discussions en cours avec la DGCCRF.

→ **Oenologues au fait de la réforme** = conseils amenés à évoluer

→ **Procédure d'autocontrôle** = garder tout ce qui vous permet de déterminer les ingrédients & la VN (ex: analyses)

→ **Imprimeurs** = recours à leurs services non obligatoires + ne peuvent pas renseigner ingrédients / VN à votre place, vous demeurez le responsable via la signature du BAT.





📱 Règles de dématérialisation 📱

- **Lien clairement identifiable** depuis l'étiquette
- **Accès direct aux informations** des mentions obligatoire, en priorité ingrédients & valeur nutritionnelle
- **Compréhension des informations : traduction obligatoire** dans la langue du pays de mise à la consommation (=fonction du marché)
- **Etanchéité avec les informations commerciales / publicitaires**
- **Absence de collecte et de suivi des données personnelles des utilisateurs**
- **Pas de taille minimum imposée** par la réglementation

Remarques:

- **Pas d'obligation de QR Code** → la réglementation parle de « voie dématérialisée » donc possibilité d'autres système (ex: puces)
- **Attention au niveau de sécurité du lien**
- **Attention à la lisibilité** avec les paramètres sécurité + taille + forme de la bouteille + type de papier utilisé...
- **Attention au champ visuel** → le lien de dématérialisation doit être dans le même champ visuel que les autres mentions obligatoires
- **Pas d'obligation de phrase indiquant où scanner** (*en discussion...*) → favorable à un logo type « i » pour information





Liste des ingrédients

Ingrédient = « toute substance ou tout produit, y compris les arômes, additifs et enzymes alimentaires ou tout constituant d'un ingrédient composé, utilisé dans la fabrication d'une denrée alimentaire, éventuellement sous forme modifiée »

Que faut-il indiquer ?

Tous les additifs utilisés lors de l'élaboration du vin, s'ils sont présents dans le produit fini, même sous une forme modifiée :

- Raisins
- Substances édulcorantes et d'enrichissement → sucre, MCR...
- Liqueur de tirage et d'expédition
- Composés œnologiques → régulateurs d'acidité, conservateurs et antioxydants, agents stabilisateurs, gaz et gaz d'emballage

On n'indique pas :

- Les auxiliaires technologiques (absorbant, activateur FA/FML, agents clarifiants & fermentation, enzymes), sauf les allergènes (sulfites, lait, œuf)
- Les levures (auxiliaires technologiques), sauf la mannoprotéine de levure





Liste des ingrédients

En pratique :

- Liste fermée → tous les composés œnologiques du règlement 2019/934 colonne additif
 - Possibilité d'utiliser le nom ou code « E » de l'ingrédient (ex : Acide citrique = E330) → Code européen
 - Liste précédée du terme « contient »
 - Aucune notion de quantité minimale → tout ajout par le producteur doit être mentionné (=aucune mention de l'eau)
 - Inscription des ingrédients dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de leur mise en œuvre dans la fabrication, sauf sous les 2% de présence
 - Précision de la catégorie fonctionnelle de l'ingrédient : « enrichissement » ; « conservateur » ; « régulateur d'acidité... »
 - Taille minimale de 1,2mm en cas d'inscription sur l'étiquette
 - Allergènes obligatoires sur l'étiquette et dans le lien de dématérialisation (surligné et/ou en gras = repère visuel !)
- Possibilité d'utiliser pour les **régulateurs d'acidité** et les **agents stabilisateurs** la formule « **contient et/ou** » suivi de 3 additifs au maximum qui sont similaires ou substituables, dont au moins 1 est présent dans le vin
- En cas de mélanges de plusieurs cuves / moûts / vins → indication de tous les ingrédients utilisés dans chacune des cuves





Liste des ingrédients

Liste des ingrédients :

- **Matières premières: raisins**
- **Enrichissement / édulcoration : saccharose / sucre ; moût de raisin concentré ; moût de raisin concentré rectifié**
- **Conservateur et antioxydants : dioxyde de soufre E220 ; bisulfite de potassium E228 ; métabisulfite de potassium E224 ; sorbate de potassium E202 ; lysozyme E1105 ; acide ascorbique E300 ; dicarbonate de diméthyle (DMDC) E242 → ou « sulfites » pour les conservateurs**
- **Régulateurs d'acidité : acide tartrique E334 ; acide malique E296 ; acide lactique E270 ; sulfate de calcium E516 ; acide citrique E330**
- **Agents stabilisateurs : acide citrique E330 ; acide métatartrique E353 ; gomme arabique E414 ; mannoprotéines de levure ; carboxyméthylcellulose E466 ; polyaspartate de potassium E456 ; acide fumarique E297**
- **Liqueur de tirage : « liqueur de tirage » ou le détail via « moût de raisin » ; « moût de raisin concentré » ; « moût de raisin concentré rectifié » ; « sucre » ; « vin » ; « distillat de vin ».**
- **Liqueur d'expédition : « liqueur d'expédition » ou le détail via « moût de raisin » ; « moût de raisin concentré » ; « moût de raisin concentré rectifié » ; « sucre » ; « vin »**
- **Gaz d'emballage : « Mise en bouteille sous atmosphère protectrice » ou le détail : « argon », « dioxyde de carbone » « azote »**
- **Autres ingrédients : caramel ; résine de pin d'Alep**
- **Allergènes : sulfites, lait, œuf**

Exemple: « Contient / ingrédients : raisin ; enrichissement : saccharose ; conservateur : **sulfites** ; régulateur d'acidité : acide tartrique (ou E334) »





Valeur nutritionnelle

C'est quoi ?

Ce sont les informations précisant la valeur énergétique et un ou plusieurs nutriments présents dans une denrée alimentaire

- graisses, acides gras saturés, glucides, sucres, protéines, sel
- Exprimée en kJ et kcals
- Si quantité nulle = « 0 g » ou « contient des quantités négligeables »

Comment l'indiquer?

Déclaration nutritionnelle complète sur l'étiquette → valeur énergétique ; quantités de lipides, acides gras saturés, glucides, sucres, protéines et de sel.

- Sous forme de tableau ou sous format linéaire selon la place disponible

OU

Déclaration nutritionnelle limitée à la valeur énergétique sur l'étiquette → exprimée à l'aide du symbole « E » pour énergie, en précisant les kJ et les kcals pour 100 ml.

Possibilité d'exprimer cette valeur par portion et/ou unité de consommation facilement reconnaissable par les consommateurs (ex : 1 verre de 125ml). Dans ce cas, la portion ou l'unité doit être quantifiée et le nombre de portions ou unités contenues dans l'emballage doit être mentionné





Valeur nutritionnelle

Calcul de la valeur nutritionnelle

→ Basé sur les éléments apportant de l'énergie

→ alcool ; sucre ; glycérol ; acides organiques

→ 3 méthodes de calcul, à votre disposition :

- Sur la base d'analyses du vin effectuée par le producteur → analyses spécifiques ou via vos analyses classiques (TAV + sucres)
- Sur la base du calcul effectué à partir des valeurs moyennes connues ou effectives relatives aux ingrédients utilisés → travail en cours DGCCRF - IFV + nombre de PS se basant sur les coefficients de conversion UE pour en proposer
- Sur la base du calcul effectué à partir de données généralement établies ou acceptées au niveau de l'UE → en fonction de la région de production, du type de vin, de sa couleur et de son TAV notamment (en attente).





Présentation de solutions de dématérialisation

Mise en garde

Attention, nombre de prestataires ne sont pas conformes en tout point avec les exigences réglementaires.

Assurez-vous d'avoir à minima :

- Un niveau de cybersécurité optimal
- Conformité et respect des obligations réglementaires : non traçage des données (RGPD), étanchéité des informations...
- La capacité du prestataire d'effectuer une veille juridique sur les évolutions de la réglementation + possibilité d'ajout d'autres réglementations (ex: Italie)
- Une traduction automatique à minima dans les 24 langues de l'Union Européenne + anglais
- Durée de vie de la voie dématérialisée (ex: QR Code)
- Formalités de récupération des données
- Modalités & durée d'abonnement





Présentation de solutions de dématérialisation

VINICODE

- Solution QR Code
- Abonnement annuel
- Prix indépendant du nombre de QR Code : **150 € HT / an**
- Interlocuteur unique : CAVB
- Compte avec plusieurs domaines
- Durée de vie minimale de **10 ans** du QR Code

WID-Group

- Solution PUCE RFID
- Abonnements : 5 ans
- Prix dégressif
 - Abonnement **100 € HT / mois**
 - Prix de **LA puce** entre **0,26 et 0,17 €**
 - Prix additionnel pour prestation d'insertion de la puce : **650 € HT/ jour**
- Interlocuteurs uniques : WID Group & CAVB
- Aspects pratiques : **logistique + traçabilité** de la puce
- Durabilité & résistance

- Solutions adaptées à la Bourgogne dans l'interface
- Liaisons extranet CAVB
- Adaptations aux nouvelles réglementations → Info tri italien incluse
- Traduction automatique selon la langue du téléphone & possibilité de traduction manuelle par l'utilisateur





Autres Prestataires de Services

- [Vin.co](#)
- [Nutrilabel](#)
- [U-Label](#)
- [Deevin](#)





Merci de votre attention

