



ÉTIQUETAGE : LISTE DES INGRÉDIENTS ET DÉCLARATION NUTRITIONNELLE OBLIGATOIRES À COMPTER DU 8 DÉCEMBRE 2023

24 JANVIER 2022 (VERSION 2)

La nouvelle Politique Agricole Commune (PAC), adoptée le 6 décembre 2021 par l'Union européenne, rend obligatoire l'étiquetage d'une liste des ingrédients et déclaration nutritionnelle pour les boissons alcoolisées. Jusque-là exemptées de ces exigences, toutes les boissons alcoolisées devront comporter ces éléments **à partir du 8 décembre 2023** (une période d'écoulement des stocks est prévue).

Il est essentiel d'anticiper ces changements avant l'entrée en vigueur des nouvelles mesures européennes. Vous trouverez ici les points importants à prendre en compte en vue de ces évolutions.



LISTE DES INGRÉDIENTS

Le nouveau règlement (UE) 2021/2117 prévoit que les boissons alcoolisées doivent désormais présenter une liste des ingrédients.

Définitions

L'article 2 du règlement (UE) 1169/2011 prévoit les définitions suivantes.

- **Ingrédient** : toute substance ou tout produit, y compris les arômes, les additifs alimentaires et les enzymes alimentaires, ou tout constituant d'un ingrédient composé, utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée ; les résidus ne sont pas considérés comme des ingrédients.
- **Ingrédient primaire** : le ou les ingrédients d'une denrée alimentaire qui constituent plus de 50% de celle-ci ou qui sont habituellement associés à la dénomination de cette denrée par les consommateurs et pour lesquels, dans la plupart des cas, une indication quantitative est requise

Comment se présente la liste d'ingrédients ?

La liste d'ingrédients doit être intitulée ou précédée d'une mention « Ingrédients » ou comportant ce terme.

Tous les ingrédients apparaissent dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale. Cette importance est déterminée **au moment de leur mise en œuvre dans la fabrication de la denrée**.

Les ingrédients doivent être désignés par « leur nom spécifique » (ces noms spécifiques seront établis au fil des réflexions en cours sur le sujet).

Concernant les ingrédients ou auxiliaires technologiques provoquant des allergies ou intolérances, ils doivent apparaître dans cette liste clairement (par exemple par l'usage du terme « sulfites »).



Que comprend la liste des ingrédients ?

La liste des ingrédients comprend tous les ingrédients de la denrée alimentaire, dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale, **au moment de leur mise en œuvre dans la fabrication de la denrée.**

Ce que comprend la liste des ingrédients	Ce que ne comprend pas la liste des ingrédients
<ul style="list-style-type: none"> - Les ingrédients au moment de leur mise en œuvre dans la fabrication du Champagne - Les additifs alimentaires*, désignés par le nom de leur catégorie, suivi de leur nom spécifique ou de leur numéros INS (E ...) - Les nanomatériaux manufacturés - Les auxiliaires technologiques - Les allergènes <p><i>* Voir encadré sur la page suivante.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Les additifs et enzymes alimentaires dont la présence est due uniquement au principe de transfert et sous réserve qu'ils ne remplissent pas de fonction technologique dans le produit fini - Les additifs et enzymes alimentaires utilisés en tant qu'auxiliaires technologiques - L'eau utilisée lors du processus de fabrication, uniquement pour reconstituer dans son état d'origine un ingrédient utilisé sous forme concentrée ou déshydratée - Les supports (substances modifiant physiquement un additif, enzyme... pour en faciliter son utilisation) - Les substances qui ne sont pas des additifs alimentaires mais qui sont utilisés de la même manière et dans le même but que les auxiliaires technologiques et sont toujours présentes dans le produit fini sous une forme modifiée - Les constituants d'un ingrédient temporairement soustraits puis réincorporés en quantité ne dépassant pas la teneur initiale - Des informations relatives à la matière première (cépages employés par exemple) - Les intrants utilisés à la vigne (pesticides...)



Focus : les additifs alimentaires

On entend par **additif alimentaire** toute 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).

L'article 3 paragraphe 2 du règlement (UE) 1333/2008 prévoit une liste d'éléments qui ne sont pas des additifs alimentaires.

La mention des additifs alimentaires est obligatoire. Ils doivent être désignés par le nom de leur catégorie, suivi de leur nom spécifique **ou** de leur numéro INS (E ...). La liste de ces codes est établie à l'Annexe II du règlement (UE) 1333/2008 précité.

Je suis acheteur de raisins, moûts ou vins : comment connaître les allergènes, ingrédients ou additifs présents ?

Si vous êtes acheteur de raisin, de moûts ou de vins susceptibles de bénéficier de l'appellation Champagne, **le vendeur a l'obligation** de vous indiquer la présence éventuelle de tout allergène faisant l'objet d'une obligation d'étiquetage, ainsi que la présence éventuelle de tout ingrédient et additif autre que le raisin.

Cette obligation est posée dans la Décision n°187-3 du CIVC, en date du 15 décembre 2021.

Comment définir la liste des ingrédients du Champagne ?

Des travaux sont en cours, au sein de la filière Champagne, pour établir une liste des ingrédients communément utilisés pour l'élaboration des vins de Champagne. Cette « liste type » devra faire l'objet d'une adaptation par les élaborateurs afin de prendre en compte leurs pratiques et les ingrédients réellement mis en œuvre.

En effet, une liste des ingrédients différente devra être déterminée, dès lors que les ingrédients varient d'une cuvée à une autre.



Dématérialisation

La nouvelle PAC prévoit la possibilité que la liste des ingrédients soit « **fournie sous forme électronique** selon les indications figurant sur l’emballage ou sur une étiquette jointe à celui-ci ». Cette possibilité de dématérialisation est laissée à condition que :

- Aucune donnée d’utilisation ne soit collectée et ne fasse l’objet d’un suivi
- La liste des ingrédients ne soit pas présentée avec d’autres informations destinées à la vente ou à la commercialisation
- La présence d’ingrédient ou auxiliaire technologique provoquant des allergies ou intolérances apparaisse directement sur l’emballage ou sur une étiquette jointe à celui-ci. Cette mention doit comprendre le terme « Contient », suivi du nom et de la substance ou du produits concerné (*exemple : « Contient des sulphites »*)

A noter :

Le CEEV (Comité Européen des Entreprises Vins) a lancé en septembre 2021 sa plateforme digitale d’étiquetage, adaptée aux vins. Il est possible d’utiliser cette plateforme, appelée **U-label**, pour la dématérialisation de votre liste d’ingrédients et déclaration nutritionnelle, ou bien de créer votre propre code-barre ou QR code.

Pour plus d’informations sur U-label, [veuillez cliquer ici](#).



DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

Le nouveau règlement (UE) 2021/2117 prévoit que les boissons alcoolisées doivent désormais présenter une déclaration nutritionnelle.

Définition de la déclaration nutritionnelle

On entend par « déclaration nutritionnelle » les informations précisant la valeur énergétique et un ou plusieurs nutriments présents dans une denrée alimentaire.

On distingue un contenu obligatoire et un contenu facultatif pour cette déclaration :

Contenu obligatoire de la déclaration nutritionnelle	Contenu facultatif de la déclaration nutritionnelle
<ul style="list-style-type: none"> - Valeur énergétique - La quantité de graisses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel 	<ul style="list-style-type: none"> - Acides gras mono-insaturés - Acides gras polyinsaturés - Polyols - Amidon - Fibres alimentaires - Tous vitamines ou sels minéraux énumérés à l'annexe XIII, partie A, point 1 du <u>règlement (UE) 1169/2011</u> et présents en quantité significative conformément à la partie A, point 2 de la même Annexe

Calcul de la valeur énergétique et des nutriments

Il existe plusieurs méthodes de calcul des valeurs déclarées :

- Sur la base de l'analyse de la denrée alimentaire effectuée par le fabricant
- Sur la base du calcul effectué à partir des valeurs moyennes connues ou effectives relatives aux ingrédients utilisés
- Sur la base du calcul effectué à partir de données généralement établies ou acceptées



Dans tous les cas, la valeur énergétique et les quantités de nutriments indiqués doivent correspondre à la denrée alimentaire **telle qu'elle est vendue**. Là encore, une « déclaration nutritionnelle Champagne » ne peut exister, car elle est susceptible de différer d'un produit à un autre.

La valeur énergétique est calculée à l'aide des coefficients de conversion ci-dessous :

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

La valeur énergétique et les quantités de nutriments sont exprimées à l'aide des unités de mesure suivantes et sont exprimées pour 100 g ou 100 ml.



EXPRESSION ET PRÉSENTATION DE LA DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

Les unités de mesure à utiliser dans la déclaration nutritionnelle pour l'énergie [kilojoules (kJ) et kilocalories (kcal)] et pour la masse [grammes (g), milligrammes (mg) ou microgrammes (µg)] et l'ordre de présentation des informations, le cas échéant, sont les suivants:

énergie	kJ/kcal
graisses	g
dont:	
— acides gras saturés	g
— acides gras mono-insaturés	g
— acides gras polyinsaturés	g
glucides	g
dont:	
— sucres	g
— polyols	g
— amidon	g
fibres alimentaires	g
protéines	g
sel	g
vitamines et sels minéraux	les unités figurant à l'annexe XIII, partie A, point 1

Il est également possible d'exprimer la valeur énergétique et les quantités de nutriments **par portion et/ou par unité de consommation** facilement reconnaissable par les consommateurs (par exemple 1 verre de 125 ml).

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 :

- Soit en complément de la forme d'expression pour 100 g ou 100 ml
- Soit à la place de la forme d'expression pour 100 g ou 100 ml

Présentation de la déclaration nutritionnelle

Ces mentions doivent être présentées ensemble, sous une forme claire et dans l'ordre de présentation du tableau précédent. Si possible, ces mentions doivent être présentées sous forme de tableau (sauf si manque de place).

La dématérialisation de la déclaration nutritionnelle est, comme pour la liste d'ingrédients, possible. En effet, la déclaration nutritionnelle figurant sur l'emballage **peut se limiter à la valeur énergétique**, exprimée au moyen du symbole « E » comme « énergie ».

Dans ce cas, **la déclaration nutritionnelle complète** (valeur énergétique + nutriments) **est fournie sous forme électronique**, à condition que :



- La déclaration ne soit pas présentée avec d'autres informations destinées à la vente ou à la commercialisation
- Aucune donnée d'utilisateur ne soit collectée ou ne fasse l'objet d'un suivi

La plateforme U-label s'applique également à la déclaration nutritionnelle des produits vinicoles.