

20 décembre 2023

Dans le cadre de la réforme de la PAC, le Règlement (UE) 2021/2117 adopté en décembre 2021 par le Parlement européen et le Conseil rend obligatoire la communication de la déclaration nutritionnelle et de la liste des ingrédients pour toutes les boissons alcoolisées (vins et spiritueux).

Les nouvelles règles d'étiquetage ont été précisément définies par le Règlement délégué 2023/1606 (adopté par la Commission européenne le 30 mai 2023, publié au JO UE le 8 août 2023) et entreront en vigueur le 8 décembre 2023.

Cette note, prenant en compte les lignes directrices de la Commission européenne publiée au JOUE le 24 novembre 2023, a pour objectifs de vous informer sur ces nouveautés. Cependant certains points demeurent en attente de clarification.

I- La liste des ingrédients

Base juridique	Ajout à la liste des mentions obligatoires de l'étiquetage des vins - Article 119 du R. OCM 1308/2013 + articles 9 et 18 à 22 du R. INCO 1169/2011 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires + ajout d'un article 48 bis dans le R. étiquetage 2019/33
Entrée en application	8 décembre 2023 Corrigendum de l'article 5.8 du Règlement 2021/2117 : « ...les vins qui ont été produits avant le 8 décembre 2023 peuvent continuer à être mis sur le marché jusqu'à épuisement des stocks » - Un vin tranquille est produit lorsque la fermentation alcoolique est terminée et que le vin a atteint le titre alcoométrique et la teneur en acidité requis par le règlement OCM - Dans le cas d'un vin mousseux, lorsqu'il est produit par deuxième fermentation alcoolique, il ne peut être considéré comme étant produit qu'après que la deuxième fermentation a eu lieu et que le produit a atteint les conditions de titre alcoométrique et de surpression définis par le règlement OCM

20 décembre 2023

1. Le contenu de la liste

La liste des ingrédients doit :

- Contenir tous les ingrédients dans l'ordre décroissant de poids

NB : les ingrédients constituant moins de 2% du produit fini peuvent être énumérés dans un ordre différent après les autres ingrédients

- **Être assortie d'un intitulé ou précédée d'une mention « ingrédients » ou comportant ce terme.**

2. La présentation de la liste des ingrédients

➤ La liste des ingrédients complète peut être présentée :

- **Sur l'étiquette** => elle doit apparaître **dans le même champ visuel que les autres mentions obligatoires.**

La taille des caractères utilisés pour présenter la liste des ingrédients doit être égale ou supérieure à 1.2 mm.

- **Sous forme électronique**

Dans ce cas, **le lien vers la liste complète** des ingrédients doit être :

- **présenté dans le même champ visuel que les mentions obligatoires**
- **précédé d'un intitulé contenant le terme « ingrédients »**
- facilement **visible**, clairement **lisible** sans qu'il soit nécessaire de tourner le récipient et, le cas échéant, indélébile

➤ **Modalités de présentation des ingrédients**

Les ingrédients sont présentés par leur **nom spécifique** sauf exceptions prévues dans le règlement INCO et dans le règlement délégué :

- Le terme « **raisins** » peut être utilisé pour remplacer l'indication des raisins et/ou des moûts de raisins utilisés
- Le terme « **moûts de raisins concentré** » peut être utilisé pour remplacer l'indication du « moût de raisins concentré » et/ou du « moût de raisins concentré rectifié »
- Concernant la **liqueur de tirage** et la **liqueur d'expédition**, il est possible d'indiquer les mentions spécifiques « liqueur de tirage » et « liqueur d'expédition » seules ou accompagnées entre parenthèses d'une liste de leurs composants. S'il est choisi de détailler les composants de la liqueur, la mention « liqueur de tirage ou d'expédition » n'a pas besoin d'être inscrite.

20 décembre 2023

- Les « **régulateurs d'acidité** » et les « **agents stabilisateurs** » peuvent être indiqués dans la liste des ingrédients en utilisant l'expression « contient... et/ou » suivie de trois additifs au maximum, lorsqu'au moins un est présent dans le produit final.

Exemple : « contient sulfites »

« contient acide tartrique et acide citrique »

- Les **gaz d'emballage** peuvent être remplacés par la mention spécifique « mis en bouteille sous atmosphère protectrice » ou « peut être mis en bouteille sous atmosphère protectrice ».

Si l'une de ces mentions spécifiques est utilisée :

- Les gaz spécifiques utilisés ne doivent pas être mentionnés séparément, ni dans la liste des ingrédients, ni en complément de l'indication spécifique.
- Elles doivent être présentées dans le même champ visuel que la liste des ingrédients.

NB : En cas d'utilisation de saccharose pour la chaptalisation, il doit être indiqué séparément dans la liste des ingrédients. Le terme « saccharose » peut être remplacé par « sucre ».

➤ Cas particuliers des additifs et des auxiliaires technologiques

❖ Contenu

La liste des ingrédients doit contenir :

- Les **additifs¹ utilisés dans la production du vin** qui sont encore présents dans le produit même sous une forme modifiée
- Les **auxiliaires technologiques² utilisés qui provoquent des allergies/intolérances**

Leur désignation doit se faire par **le nom de leur catégorie fonctionnelle, suivi de leur nom spécifique ou de leur numéro E.**

¹ **Additif - Article 3 du R. (UE) 1333/2008** « Toute substance habituellement non consommée comme aliment en soi et non utilisée comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation, possédant ou non une valeur nutritive, et dont l'adjonction intentionnelle aux denrées alimentaires, dans un but technologique, au stade de leur fabrication, transformation, préparation, traitement, conditionnement, transport ou entreposage a pour effet, ou peut raisonnablement être estimée avoir pour effet, qu'elle devient elle-même ou que ses dérivés deviennent, directement ou indirectement, un composant de ces denrées alimentaire. »

² **Auxiliaire technologique - Article 3 du R. (UE) 1333/2008** « Toute substance:

i) non consommée comme ingrédient alimentaire en soi;

ii) volontairement utilisée dans la transformation de matières premières, de denrées alimentaires ou de leurs ingrédients pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation; et

iii) pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle mais techniquement inévitable de résidus de cette substance ou de ses dérivés dans le produit fini, à condition que ces résidus ne présentent pas de risque sanitaire et n'aient pas d'effets technologiques sur le produit fini. »

20 décembre 2023

A l'annexe 1 partie A du R. délégué (UE) 2019/934, le **tableau 2** (*voir annexe à la fin de la note*) recense la liste complète des additifs et auxiliaires technologiques pouvant être utilisés dans la production de vin, les regroupe dans les catégories fonctionnelles pertinentes (régulateurs d'acidité, conservateurs/antioxydants, agents stabilisateurs, etc) et indique les termes à utiliser pour nommer les catégories fonctionnelles ainsi que les substances à énumérer dans la liste des ingrédients.

➤ **Cas particuliers des allergènes :**

Toutes les substances provoquant des allergies ou des intolérances, dès lors qu'elles sont détectables, doivent être indiquées.

L'article 41 du règlement 2019/33 prévoit les mentions à utiliser pour l'étiquetage de certaines substances à savoir :

- **Sulfites** : « Sulfites » ou « anhydride sulfureux »

L'étiquetage est obligatoire lorsque les sulfites sont présents en quantité supérieure à 10mg/l ou 10 mg/kg exprimé en SO₂. La mention « contains sulphites/sulfites » est tolérée.

- **Œufs** : « œuf », « protéine de l'œuf », « lysozyme de l'œuf » ou « albumine de l'œuf »
- **Lait** : « lait », « produit du lait », « caséine du lait » ou « protéine du lait »

Ces mentions doivent donc apparaître dans la liste des ingrédients et peuvent être accompagnées par des pictogrammes (ils ne se substituent pas aux mentions qui restent dans tous les cas obligatoires).

Dans ces cas très limités, les substances provoquant des allergies ou des intolérances doivent être répertoriées conformément à leur nom spécifique selon les modalités suivantes :

- Lorsque la liste des ingrédients est présentée **sur l'étiquette**, les allergènes sont **intégrés à la liste des ingrédients** mais ils doivent être **mis en évidence par une typographie** (par exemple, police, style ou couleur de fond) qui les distingue clairement du reste de la liste des ingrédients.

Dans ce cas, il n'est pas nécessaire de présenter sur l'étiquette la mention spécifique sur les substances allergènes (« contient + nom allergène »).

- Lorsque la liste des ingrédients est présentée **par voie électronique**, les allergènes sont **intégrés** :

- à la **liste des ingrédients dématérialisée**
- **sur l'étiquette sous la forme « contient + nom allergène »** mais pas nécessairement dans le même champ visuel que les autres mentions obligatoires.

20 décembre 2023

II- La déclaration nutritionnelle

Base juridique	Liste des mentions obligatoires de l'étiquetage des vins – article 119 du R. OCM 1308/2013 + Articles 9 et 29 et suivants du R. INCO 1169/2011 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires
Date d'entrée en application	8 décembre 2023 Corrigendum de l'article 5.8 du Règlement 2021/2117 : « ...les vins qui ont été produits avant le 8 décembre 2023 peuvent continuer à être mis sur le marché jusqu'à épuisement des stocks » - Un vin tranquille est produit lorsque la fermentation alcoolique est terminée et que le vin a atteint le titre alcoométrique et la teneur en acidité requis par le règlement OCM - Dans le cas d'un vin mousseux, lorsqu'il est produit par deuxième fermentation alcoolique, il ne peut être considéré comme étant produit qu'après que la deuxième fermentation a eu lieu et que le produit a atteint les conditions de titre alcoométrique et de surpression définis par le règlement OCM

1. Le contenu

La déclaration nutritionnelle doit comporter les éléments suivants :

- Valeur énergétique
- Quantité de graisse dont d'acides gras saturés
- Quantité de glucide dont de sucre
- Quantité de protéines
- Quantité de sel

Cet ordre de présentation doit toujours être respecté.

2. Précisions relatives à la valeur énergétique

La valeur énergétique doit être exprimée en **kilojoules (kJ)** et en **kilocalories (kcal) pour 100 ml**.

De manière volontaire et complémentaire, une expression par portion ou par unité de consommation est autorisée à condition que la portion ou l'unité de consommation soit identifiable par le consommateur (un verre de 125 ml par exemple).

20 décembre 2023

Les valeurs de la déclaration nutritionnelle sont des valeurs moyennes, basées sur :

- a) l'analyse du vin ;
- b) les valeurs moyennes connues ou effectives relatives aux ingrédients utilisés ; ou
- c) des données généralement établies et acceptées.

La filière a soumis aux fraudes une proposition de table de valeur énergétique moyenne pour les produits vitivinicoles qui permettrait aux opérateurs de déterminer les données à inscrire dans le cadre de la déclaration nutritionnelle sans avoir à procéder à une analyse systématiques des vins en laboratoire. Nous vous l'adresserons dès sa finalisation et validation par la DGCCRF.

3. Modalité de présentation de la déclaration nutritionnelle

Deux possibilités :

- Lorsque la déclaration nutritionnelle est **sur l'étiquette**

Si la place le permet, elle doit être présentée sous forme de tableau avec les chiffres alignés.

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 ml
Energie	267 kJ / 64 kcal
Graisses	0 g
Dont acides gras saturés	0 g
Glucides	2.21 g
Dont sucres	1.1 g
Protéines	0 g
Sel	0 g

A défaut, un format linéaire peut être utilisé.

La valeur énergétique peut être exprimée au moyen du symbole « E » comme « énergie »

La taille des caractères utilisés pour présenter la déclaration nutritionnelle **doit être égale ou supérieure à 1.2 mm.**

20 décembre 2023

➤ Lorsque la déclaration nutritionnelle est **dématérialisée**

Lorsque la déclaration nutritionnelle complète est fournie sous forme électronique, deux conditions s'appliquent :

- Elle doit toujours être présentée **sous forme de tableau avec les chiffres alignés**
- **La valeur énergétique** doit apparaître **sur l'étiquette papier dans le même champ visuel que les autres mentions obligatoires** : elle est exprimée **au moyen du symbole « E »** comme « **Énergie** ».

Exemple : (100 ml) E = 297kj / 71kcal

Le **lien** vers la déclaration nutritionnelle doit être :

- **présenté dans le même champ visuel que les mentions obligatoires**
- **facilement visible, clairement lisible** sans qu'il soit nécessaire de tourner le récipient et, le cas échéant, **indélébile**.

III- Les modalités de dématérialisation

De manière générale, l'étiquette électronique doit apporter les mêmes garanties que l'étiquette physique. La présentation d'un QR Code ou tout autre dispositif doit être claire pour le consommateur quant au contenu de ce QR Code ou autre dispositif à savoir les informations obligatoires présentées par voie électronique.

Les informations données sur une étiquette électronique doit avoir la même lisibilité, stabilité, fiabilité, durabilité et intégrité que celles données sur une étiquette physique.

Aucun dispositif de dématérialisation n'est imposée. La dématérialisation peut être mise en place par tout moyen électronique **facilement accessible via un code-barres de toute nature (QR, 2D autre que QR, une puce, etc) renvoyant à des informations en ligne.**

Aucune taille minimale de dispositif de dématérialisation n'est imposée. Cependant, le dispositif doit pouvoir être facilement accessible.

Lorsque la déclaration nutritionnelle et/ou la liste des ingrédients sont mises à disposition par voie électronique, **le lien vers les informations obligatoires** doit être présenté **dans le même champ visuel que les mentions obligatoires** et **précédé d'un intitulé faisant référence à la déclaration nutritionnelle et/ou la liste des ingrédients.**

20 décembre 2023

Les informations dématérialisée relative à la déclaration nutritionnelle complète et/ou la liste des ingrédients ne doivent **pas être affichées avec d'autres informations destinées à des fins de vente ou de marketing**, et **aucune donnée de l'utilisateur ne doit être collectée ou tracée**.

Par exemple, il n'est pas possible de lier via le QR code ou similaire l'étiquette électronique au site web du producteur qui contient généralement des informations commerciales pour la commercialisation et/ou la vente. De plus, les sites internet suivent normalement les informations sur les utilisateurs.

IV- Application concrète

Chaque cuvée devra **afficher les informations spécifiques à la cuvée et avoir ses propres déclarations nutritionnelles et liste des ingrédients**. En cas de communication sous forme électronique, cela implique de prévoir **un lien électronique propre à chaque cuvée**.

Plusieurs liens peuvent renvoyer sur le même site, à condition que les informations propres à chaque cuvée soient bien distinctes et accessibles immédiatement et clairement au consommateur.

V- Traçabilité : liste des ingrédients/déclaration nutritionnelle et document d'accompagnement

La liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle, en tant qu'indications obligatoires, font partie intégrante de la « description du produit » dans le document d'accompagnement. Elles s'appliquent tant **aux vins transportés en vrac** qu'aux **produits conditionnés et étiquetés**.

20 décembre 2023

Annexe 1 partie A du R. délégué (UE) 2019/934, tableau 2 :

annexe 1

TABLEAU 2: COMPOSÉS ŒNOLOGIQUES AUTORISÉS VISÉS À L'ARTICLE 3, PARAGRAPHE 1.

1	2	3	4	5	6	7	8
Substances/activités	Numéro E et/ou Numéro CAS	Code international des pratiques œnologiques de l'OIV (*)	Référence de la fiche du Codex de l'OIV visé à l'article 9, paragraphe 1	Additif	Auxiliaire technologique/ substance utilisée comme auxiliaire technologique (?)	Conditions et limites d'utilisation (?)	Catégories de produits vitivinicoles (*)
1 Régulateurs d'acidité							
1.1	Acide tartrique [L(+)-]	E 334/CAS 87-69-4	Fiche 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-LTARAC	x	Conditions et limites prévues à l'annexe VIII, partie 1, sections C et D, du règlement (UE) n° 1308/2013 et à l'article 11 du présent règlement. Spécifications pour l'acide tartrique [L(+)-] prévues à l'appendice 1, point 2, de la présente annexe.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
1.2	Acide malique (D, L-; L-)	E 296/-	Fiche 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACIMAL	x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
1.3	Acide lactique	E 270/-	Fiche 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACILAC	x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
1.4	L(+)-tartrate de potassium	E 336(ii)/CAS 921-53-9	Fiche 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTTAR	x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
2 Conservateurs et antioxydants							
1.5	Bicarbonate de potassium	E 501(ii)/CAS 298-14-6	Fiche 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTBIC	x	Conditions et limites prévues à l'annexe III, section A, point 2 b). Dose maximale d'utilisation: 2 g/l.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
1.6	Carbonate de calcium	E 170/CAS 471-34-1	Fiche 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-CALCAR	x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
1.7	Tartrate de calcium	E 354/-	File 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR	x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
1.8	Sulfate de calcium	E 516/-	Fiche 2.1.3.1.1.1 (2017)		x	Conditions et limites prévues à l'annexe III, section A, point 2 b). Dose maximale d'utilisation: 2 g/l.	3
1.9	Carbonate de potassium	E 501(i)	Fiche 2.1.3.2.5 (2017); 3.1.2.2 (1979)		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
2 Conservateurs et antioxydants							
2.1	Dioxyde de soufre	E 220/CAS 7446-09-5	Fiche 1.12 (2004); 2.1.2 (1987); 3.4.4 (2003)	COEI-1-SOUDIO	x	Limites (quantité maximale dans le produit mis sur le marché) prévues à l'annexe I, section B.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
2.2	Bisulfite de potassium	E 228/CAS 7773-03-7	Fiche 2.1.2 (1987)	COEI-1-POTBIS	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
2.3	Métabisulfite de potassium	E 224/CAS 16731-55-8	Fiche 1.12 (2004); 3.4.4 (2003)	COEI-1-POTANH	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16

20 décembre 2023

1	2	3	4	5	6	7	8	
Substances/activités	Numéro E et/ou Numéro CAS	Code international des pratiques œnologiques de l'OIV (*)	Référence de la fiche du Codex de l'OIV visé à l'article 9, paragraphe 1	Additif	Auxiliaire technologique/ substance utilisée comme auxiliaire technologique (*)	Conditions et limites d'utilisation (*)	Catégories de produits vitivinicoles (*)	
2.4	Sorbate de potassium	E 202	Fiche 3.4.5 (1988)	COEI-1-POTSOR	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16	
2.5	Lysozyme	E 1105	Fiche 2.2.6 (1997); 3.4.12 (1997)	COEI-1-LYSOZY	x	x	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16	
2.6	Acide L-ascorbique	E 300	Fiche 1.11 (2001); 2.2.7 (2001); 3.4.7 (2001)	COEI-1-ASCACI	x	Quantité maximale dans le vin traité mis sur le marché: 250 mg/l. Au maximum 250 mg/l pour chaque traitement.	Raisins frais, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16	
2.7	Dicarbonate de diméthyle (DMDC)	E242/CAS 4525-33-1	Fiche 3.4.13 (2001)	COEI-1-DICDIM	x	Le traitement fait l'objet d'une inscription dans le registre visé à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013.	Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16	
3 Séquestrants								
3.1	Charbons à usage œnologique		Fiche 2.1.9 (2002); 3.5.9 (1970)	COEI-1-CHARBO		x	Vins blancs, 2, 10 et 14	
3.2	Fibres végétales sélectives		Fiche 3.4.20 (2017)	COEI-1-FIBVEG		x	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16	
4 Activateurs de fermentation alcoolique et malolactique								
4.1	Cellulose microcristalline	E 460(i)/CAS 9004-34-6	Fiche 2.3.2 (2005), 3.4.21 (2015)	COEI-1-CELMIC		x	Elle doit être conforme aux spécifications prévues à l'annexe du règlement (UE) n° 231/2012.	Raisins frais, 2, 4, 5, 6, 7, 10, 11 et 12

1	2	3	4	5	6	7	8	
Substances/activités	Numéro E et/ou Numéro CAS	Code international des pratiques œnologiques de l'OIV (*)	Référence de la fiche du Codex de l'OIV visé à l'article 9, paragraphe 1	Additif	Auxiliaire technologique/ substance utilisée comme auxiliaire technologique (*)	Conditions et limites d'utilisation (*)	Catégories de produits vitivinicoles (*)	
4.2	Hydrogénophosphate de diammonium	E 342/CAS 7783-28-0	Fiche 4.1.7 (1995)	COEI-1-PHODIA		x	Uniquement pour la fermentation alcoolique. Dans la limite d'utilisation respective de 1 g/l (exprimé en sels) (*) ou de 0,3 g/l pour la seconde fermentation des vins mousseux.	Raisins frais, 2, 10, 11, 12, 13, deuxième fermentation alcoolique des catégories 4, 5, 6 et 7.
4.3	Sulfate d'ammonium	E 517/CAS 7783-20-2	Fiche 4.1.7 (1995)	COEI-1-AMMSUL		x		
4.4	Bisulfite d'ammonium	-/CAS 10192-30-0		COEI-1-AMMHYD		x	Uniquement pour la fermentation alcoolique. Dans la limite d'utilisation respective de 0,2 g/l (exprimé en sels) et dans les limites prévues aux points 2.1 à 2.3.	Raisins frais, 2, 10, 11, 12 et 13
4.5	Chlorhydrate de thiamine	-/CAS 67-03-8	Fiche 2.3.3 (1976); 4.1.7 (1995)	COEI-1-THIAMIN		x	Uniquement pour la fermentation alcoolique.	Raisins frais, 2, 10, 11, 12, 13, deuxième fermentation alcoolique des catégories 4, 5, 6 et 7
4.6	Autolysats de levures	-/	Fiche 2.3.2 (2005); 3.4.21 (2015)	COEI-1-AUTLYS		x (*)		Raisins frais, 2, 10, 11, 12 et 13
4.7	Écorces de levures	-/	Fiche 2.3.4 (1988); 3.4.21 (2015)	COEI-1-YEHULL		x (*)		Raisins frais, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
4.8	Levures inactivées	-/	Fiche 2.3.2 (2005); 3.4.21 (2015)	COEI-1-INAYEA		x (*)		Raisins frais, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
4.9	Levures inactivées ayant des niveaux garantis de glutathion	-/	Fiche 2.2.9 (2017)	COEI-1-LEVGLU		x (*)	Uniquement pour la fermentation alcoolique.	Raisins frais, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16

20 décembre 2023

1	2	3	4	5	6	7	8
Substances/activités	Numéro E et/ou Numéro CAS	Code international des pratiques œnologiques de l'IOIV (*)	Référence de la fiche du Codex de l'IOIV visé à l'article 9, paragraphe 1	Additif	Auxiliaire technologique/ substance utilisée comme auxiliaire technologique (*)	Conditions et limites d'utilisation (*)	Catégories de produits vitivinicoles (*)
5 Agents clarifiants							
5.1	Gélatine alimentaire	-/CAS 9000-70-8	Fiche 2.1.6 (1997); 3.2.1 (2011)	COEI-1-GELATI		x (*)	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
5.2	Protéine de blé		Fiche 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x (*)	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
5.3	Protéine issue de pois		Fiche 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x (*)	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
5.4	Protéine issue de pommes de terre		Fiche 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x (*)	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
5.5	Colle de poisson		Fiche 3.2.1 (2011)	COEI-1-COLPOI		x	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
5.6	Caséines	-/CAS 9005-43-0	Fiche 2.1.16 (2004)	COEI-1-CASEIN		x (*)	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
5.7	Caséinates de potassium	-/CAS 68131-54-4	Fiche 2.1.15 (2004); 3.2.1 (2011)	COEI-1-POTCAS		x (*)	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
5.8	Ovalbumine	-/CAS 9006-59-1	Fiche 3.2.1 (2011)	COEI-1-OEUALB		x (*)	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16

1	2	3	4	5	6	7	8
Substances/activités	Numéro E et/ou Numéro CAS	Code international des pratiques œnologiques de l'IOIV (*)	Référence de la fiche du Codex de l'IOIV visé à l'article 9, paragraphe 1	Additif	Auxiliaire technologique/ substance utilisée comme auxiliaire technologique (*)	Conditions et limites d'utilisation (*)	Catégories de produits vitivinicoles (*)
5.9	Bentonite	E 558/-	Fiche 2.1.8 (1970); 3.3.5 (1970)	COEI-1-BENTON		x	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
5.10	Dioxyde de silicium (gel ou solution colloïdale)	E 551/-	Fiche 2.1.10 (1991); 3.2.1 (2011); 3.2.4 (1991)	COEI-1-DIOSIL		x	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
5.11	Kaolin	-/CAS 1332-58-7	Fiche 3.2.1 (2011)	COEI-1-KAOLIN		x	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
5.12	Tanins		Fiche 2.1.7 (1970); 2.1.17 (2004); 3.2.6 (1970); 3.2.7 (2004); 4.1.8 (1981); 4.3.2 (1981)	COEI-1-TANINS		x	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 et 16
5.13	Chitosane dérivé d' <i>Aspergillus niger</i>	-/CAS 9012-76-4	Fiche 2.1.22 (2009); 3.2.1 (2011); 3.2.12 (2009); 3.2.1 (2009)	COEI-1-CHITOS		x	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
5.14	Chitine-glucane dérivé d' <i>Aspergillus niger</i>	Chitine: CAS 1398-61-4; Glucane: CAS 9041-22-9.	Fiche 2.1.23 (2009); 3.2.1 (2011); 3.2.13 (2009); 3.2.1 (2009)	COEI-1-CHITGL		x	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
5.15	Extraits protéiques levuriens	-/-	Fiche 2.1.24 (2011); 3.2.14 (2011); 3.2.1 (2011)	COEI-1-EPLEV		x	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
5.16	Polyvinylpyrrolidone	E 1202/CAS 25249-54-1	Fiche 3.4.9 (1987)	COEI-1-PVPP		x	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 et 16



Etiquetage Déclaration nutritionnelle et liste des ingrédients

20 décembre 2023

1	2	3	4	5	6	7	8	
Substances/activités	Numéro E et/ou Numéro CAS	Code international des pratiques œnologiques de l'OIV (*)	Référence de la fiche du Codex de l'OIV visé à l'article 9, paragraphe 1	Additif	Auxiliaire technologique/ substance utilisée comme auxiliaire technologique (*)	Conditions et limites d'utilisation (*)	Catégories de produits vitivinicoles (*)	
5.17	Alginate de calcium	E 404/CAS 9005-35-0	Fiche 4.1.8 (1981)	COEI-1-ALGIAC		x	Uniquement pour l'élaboration de toutes les catégories des vins mousseux et des vins pétillants, obtenus par fermentation en bouteille et pour lesquels la séparation des lies est effectuée par dégorge-ment.	4, 5, 6, 7, 8, et 9
5.18	Alginate de potassium	E 402/CAS 9005-36-1	Fiche 4.1.8 (1981)	COEI-1-POTALG		x	Uniquement pour l'élaboration de toutes les catégories des vins mousseux et des vins pétillants, obtenus par fermentation en bouteille et pour lesquels la séparation des lies est effectuée par dégorge-ment.	4, 5, 6, 7, 8, et 9
6 Agents stabilisateurs								
6.1	Hydrogénotartrate de potassium	E 336(i)/CAS 868-14-4	Fiche 3.3.4 (2004)	COEI-1-POTBIT		x	Uniquement pour favoriser la pré- cipitation des sels tartriques.	Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
6.2	Tartrate de calcium	E 354/-	Fiche 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR		x		Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
6.3	Acide citrique	E 330	Fiche 3.3.8 (1970); 3.3.1 (1970)	COEI-1-CITACI		x	Quantité maximale dans le vin traité mis sur le marché: 1 g/l	Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16

1	2	3	4	5	6	7	8	
Substances/activités	Numéro E et/ou Numéro CAS	Code international des pratiques œnologiques de l'OIV (*)	Référence de la fiche du Codex de l'OIV visé à l'article 9, paragraphe 1	Additif	Auxiliaire technologique/ substance utilisée comme auxiliaire technologique (*)	Conditions et limites d'utilisation (*)	Catégories de produits vitivinicoles (*)	
6.4	Tanins	-/-	3.3.1 (1970);	COEI-1-TANINS				Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
6.5	Ferrocyanure de potassium	E 536/-	Fiche 3.3.1 (1970)	COEI-1-POTFER		x	Sous réserve des conditions éta- blies à l'appendice 4 de la présente annexe.	Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
6.6	Phytate de calcium	-/CAS 3615-82-5	Fiche 3.3.1 (1970)	COEI-1-CALPHY		x	Pour les vins rouges, dans la limite d'utilisation de 0,8 g/l. Sous réserve des conditions éta- blies à l'appendice 4 de la présente annexe.	Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
6.7	Acide métatartrique	E 353/-	Fiche 3.3.7 (1970)	COEI-1-METACI		x		Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
6.8	Gomme arabique	E 414/CAS 9000-01-5	Fiche 3.3.6 (1972)	COEI-1-GOMARA		x	Quantum satis	Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16



Etiquetage Déclaration nutritionnelle et liste des ingrédients

20 décembre 2023

1	2	3	4	5	6	7	8
Substances/activités	Numéro E et/ou Numéro CAS	Code international des pratiques œnologiques de l'OIV (*)	Référence de la fiche du Codex de l'OIV visé à l'article 9, paragraphe 1	Additif	Auxiliaire technologique/ substance utilisée comme auxiliaire technologique (?)	Conditions et limites d'utilisation (*)	Catégories de produits vitivinicoles (*)
6.9	Acide D, L- tartrique ou son sel neutre de potassium	-/CAS 133-37-9	Fiche 2.1.21 (2008); 3.4.15 (2008)	COEI-1-DLTART	x	Uniquement pour précipiter le calcium en excédent. Sous réserve des conditions établies à l'appendice 4 de la présente annexe.	Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
6.10	Mannoprotéines de levures	-/-	Fiche 3.3.13 (2005)	COEI-1-MANPRO	x		Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
6.11	Carboxyméthylcellulose	E466/-	Fiche 3.3.14 (2008)	COEI-1-CMC	x	Uniquement pour assurer la stabilisation tartrique.	Vins blancs, 4, 5, 6, 7, 8, 9
6.12	Copolymères polyvinylimidazole-polyvinylpyrrolidone (PVI/PVPP)	-/CAS 87865-40-5	Fiche 2.1.20 (2014); 3.4.14 (2014)	COEI-1-PVIPPV	x	Le traitement fait l'objet d'une inscription dans le registre visé à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
6.13	Polyaspartate de potassium	E 456/CAS 64723-18-8	Fiche 3.3.15 (2016)	COEI-1-POTASP	x	Uniquement pour assurer la stabilisation tartrique.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
7 Enzymes (*)							
7.1	Uréase	EC 3.5.1.5	Fiche 3.4.11 (1995)	COEI-1-UREASE	x	Uniquement pour diminuer le taux d'urée dans le vin. Sous réserve des conditions établies à l'appendice 6 de la présente annexe. Sous réserve des conditions établies à l'appendice 6 de la présente annexe.	Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16

1	2	3	4	5	6	7	8
Substances/activités	Numéro E et/ou Numéro CAS	Code international des pratiques œnologiques de l'OIV (*)	Référence de la fiche du Codex de l'OIV visé à l'article 9, paragraphe 1	Additif	Auxiliaire technologique/ substance utilisée comme auxiliaire technologique (?)	Conditions et limites d'utilisation (*)	Catégories de produits vitivinicoles (*)
7.2	Pectines lyases	EC 4.2.2.10	Fiche 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPLY	x	Uniquement à des fins œnologiques pour la macération, clarification, stabilisation, filtration et pour révéler les précurseurs aromatiques du raisin.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
7.3	Pectine méthylestérase	EC 3.1.1.11	Fiche 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPME	x	Uniquement à des fins œnologiques pour la macération, clarification, stabilisation, filtration et pour révéler les précurseurs aromatiques du raisin.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
7.4	Polygalacturonase	EC 3.2.1.15	Fiche 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPGA	x	Uniquement à des fins œnologiques pour la macération, clarification, stabilisation, filtration et pour révéler les précurseurs aromatiques du raisin.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
7.5	Hémicellulase	EC 3.2.1.78	Fiche 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTGHE	x	Uniquement à des fins œnologiques pour la macération, clarification, stabilisation, filtration et pour révéler les précurseurs aromatiques du raisin.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
7.6	Cellulase	EC 3.2.1.4	Fiche 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTCEL	x	Uniquement à des fins œnologiques pour la macération, clarification, stabilisation, filtration et pour révéler les précurseurs aromatiques du raisin.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16

20 décembre 2023

1	2	3	4	5	6	7	8	
Substances/activités	Numéro E et/ou Numéro CAS	Code international des pratiques œnologiques de l'OIV (*)	Référence de la fiche du Codex de l'OIV visé à l'article 9, paragraphe 1	Additif	Auxiliaire technologique/ substance utilisée comme auxiliaire technologique (*)	Conditions et limites d'utilisation (*)	Catégories de produits vitivinicoles (*)	
7.7	Bétaglucanase	EC 3.2.1.58	Fiche 3.2.10 (2004)	COEI-1-BGLUCA		x	Uniquement à des fins œnologiques pour la macération, clarification, stabilisation, filtration et pour révéler les précurseurs aromatiques du raisin.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
7.8	Glycosidase	EC 3.2.1.20	Fiche 2.1.19 (2013); 3.2.9 (2013)	COEI-1-GLYCOS		x	Uniquement à des fins œnologiques pour la macération, clarification, stabilisation, filtration et pour révéler les précurseurs aromatiques du raisin.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
8 Gaz et gaz d'emballage (*)								
8.1	Argon	E 938/CAS 7440-37-1	Fiche 2.2.5 (1970); 3.2.3 (2002)	COEI-1-ARGON	x (*)	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
8.2	Azote	E 941/CAS 7727-37-9	Fiche 2.1.14 (1999); 2.2.5 (1970); 3.2.3 (2002)	COEI-1-AZOTE	x (*)	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
8.3	Dioxyde de carbone	E 290/CAS 124-38-9	Fiche 1.7 (1970); 2.1.14 (1999); 2.2.3 (1970); 2.2.5 (1970); 2.3.9 (2005); 4.1.10 (2002)	COEI-1-DIOCAR	x (*)	x	Pour les vins tranquilles, la teneur maximale en dioxyde de carbone dans le vin traité mis sur le marché est 3 g/l, et la surpression due au dioxyde de carbone doit être inférieure à 1 bar à la température de 20 °C.	Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16

1	2	3	4	5	6	7	8	
Substances/activités	Numéro E et/ou Numéro CAS	Code international des pratiques œnologiques de l'OIV (*)	Référence de la fiche du Codex de l'OIV visé à l'article 9, paragraphe 1	Additif	Auxiliaire technologique/ substance utilisée comme auxiliaire technologique (*)	Conditions et limites d'utilisation (*)	Catégories de produits vitivinicoles (*)	
8.4	Oxygène gazeux	E 948/CAS 17778-80-2	Fiche 2.1.1 (2016); 3.5.5 (2016)	COEI-1-OXYGEN		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
9 Agents de fermentation								
9.1	Lévures de vinification	-/-	Fiche 2.3.1 (2016); 4.1.8 (1981)	COEI-1-LESEAC		x (*)		Raisins frais, 2, 10, 11, 12, 13, deuxième fermentation alcoolique des catégories 4, 5, 6 et 7
9.2	Bactéries lactiques	-/-	Fiche 3.1.2 (1979); 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x (*)		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 et 16
10 Correction des défauts								
10.1	Sulfate de cuivre, pentahydraté	-/CAS 7758-99-8	Fiche 3.5.8 (1989)	COEI-1-CUISUL		x	Dans la limite d'utilisation de 1 g/hL, à condition que le produit traité n'ait pas une teneur en cuivre supérieure à 1 mg/l, à l'exception des vins de liqueur élaborés à partir de moût de raisins non fermentés ou peu fermentés, pour lesquels la teneur en cuivre ne doit pas être supérieure à 2 mg/l.	Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
10.2	Citrate de cuivre	-/CAS 866-82-0	Fiche 3.5.14 (2008)	COEI-1-CUICIT		x	Dans la limite d'utilisation de 1 g/hL, à condition que le produit traité n'ait pas une teneur en cuivre supérieure à 1 mg/l, à l'exception des vins de liqueur élaborés à partir de moût de raisins non fermentés ou peu fermentés, pour lesquels la teneur en cuivre ne doit pas être supérieure à 2 mg/l.	Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16

20 décembre 2023

1	2	3	4	5	6	7	8
Substances/activités	Numéro E et/ou Numéro CAS	Code international des pratiques œnologiques de l'OIV (*)	Référence de la fiche du Codex de l'OIV visé à l'article 9, paragraphe 1	Additif	Auxiliaire technologique/ substance utilisée comme auxiliaire technologique (‡)	Conditions et limites d'utilisation (†)	Catégories de produits vitivinicoles (‡)
10.3	Chitosane dérivé d' <i>Aspergillus niger</i>	-/CAS 9012-76-4	Fiche 3.4.16 (2009)	COEI-1-CHITOS		x	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
10.4	Chitine-glucane dérivé d' <i>Aspergillus niger</i>	Chitine: CAS 1398-61-4; Glucane: CAS 9041-22-9.	Fiche 3.4.17 (2009)	COEI-1-CHITGL		x	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
10.5	Levures inactivées	-/		COEI-1-INAYEA		x (‡)	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
11 Autres pratiques							
11.1	Résine de pin d'Alep	-/			x	-/	Sous réserve des conditions établies à l'appendice 2 de la présente annexe. 2, 10, 11
11.2	Lies fraîches	-/				x (‡)	Uniquement dans les vins secs. Les lies fraîches sont saines et non diluées; elles contiennent des levures provenant de la vinification récente de vins secs. Quantités non supérieures à 5 % du volume du produit traité 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
11.3	Caramel	E 150 a-d/-	Fiche 4.3 (2007)	COEI-1-CARAMEL	x	-/	Pour renforcer la couleur, tel que défini à l'annexe I, point 2, du règlement (CE) n° 1333/2008. 3

1	2	3	4	5	6	7	8
Substances/activités	Numéro E et/ou Numéro CAS	Code international des pratiques œnologiques de l'OIV (*)	Référence de la fiche du Codex de l'OIV visé à l'article 9, paragraphe 1	Additif	Auxiliaire technologique/ substance utilisée comme auxiliaire technologique (‡)	Conditions et limites d'utilisation (†)	Catégories de produits vitivinicoles (‡)
11.4	Isothiocyanate d'allyle	-/57-06-7				x	Uniquement pour imprégner les disques de paraffine pure. Voir tableau 1. Aucune trace d'isothiocyanate d'allyle ne doit être présente dans le vin. Uniquement pour le moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état et le vin.
11.5	Levures inactivées	-/		COEI-1-INAYEA		x (‡)	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16

- (*) L'année qui figure entre parenthèses après les références à une fiche du code international des pratiques œnologiques de l'OIV indique la version de la fiche autorisée par l'Union énonçant les pratiques œnologiques autorisées, sous réserve des conditions et limites d'utilisation énoncées dans le présent tableau.
- (†) Substances utilisées comme auxiliaires technologiques, telles que visées à l'article 20, point d), du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission (JO L 304 du 22.11.2011, p. 18).
- (‡) Les composés œnologiques autorisés doivent être utilisés conformément aux dispositions contenues dans les fiches du code des pratiques œnologiques de l'OIV visées à la colonne 3, à moins que d'autres conditions et limites d'utilisation figurant dans cette colonne s'appliquent.
- (§) Si le composé ne s'applique pas à toutes les catégories de produits vitivinicoles énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013.
- (¶) Les sels d'ammonium visés aux lignes 4.2, 4.3 et 4.4 peuvent être également utilisés conjointement dans la limite globale de 1 g/l ou 0,3 g/l pour la deuxième fermentation des vins mousseux. Toutefois, le sel d'ammonium visé à la ligne 4.4 ne peut dépasser la limite visée à la ligne 4.4.
- (*) Voir aussi l'article 9, paragraphe 2, du présent règlement.
- (†) Lorsqu'ils sont utilisés comme additifs, tels que ceux visés au point 20 de l'annexe I du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires (JO L 354 du 31.12.2008, p. 16).