



FLASH INFO



L'étiquetage des vins et des spiritueux évolue : un point spécifique sur les analyses nutritionnelles

NICOLATO Tommaso, tnicolato@labexcell.com
RENOUF Vincent, vrenouf@labexcell.com

En mars 2017, la commission européenne n'a pas pu mettre en évidence des raisons objectives pouvant justifier l'absence de valeurs nutritionnelles sur les boissons alcoolisées. La commission avait ensuite invité la filière à proposer une autoréglementation. (« *Commission report invites the industry to submit a self-regulatory proposal* »).

Finalement, le nouveau règlement UE 2021/2117 du 2 décembre 2021 et la nouvelle politique Agricole Commune (PAC 2023-2027), ont réformé profondément les règles d'étiquetage des boissons alcoolisées. Elle s'applique à tous les produits vendus au sein de l'union européenne. La ligne directrice du règlement est de permettre une meilleure transparence pour le consommateur, sans alourdir trop les étiquettes.

Il est donc essentiel de comprendre le contenu de la réforme afin d'anticiper ces changements.

Toutes les boissons alcoolisées étiquetées après le 8 décembre 2023 devront disposer **d'une liste des additifs** et d'une **déclaration nutritionnelle**. Pour faciliter le processus, l'étiquetage pourra être partiellement digitalisé. Cependant, il restera nécessaire d'indiquer les éventuels allergènes et la valeur énergétique **physiquement** sur l'étiquette.

Un dernier point important de la réforme concerne les boissons d'origine vitivinicole ayant subi un traitement de désalcoolisation réduisant le TAV acquis final à <10 % v/v : une date de durabilité minimale du produit devra être indiquée (à consommer de préférence avant...)

Plusieurs documents d'informations ont été rédigés sur le sujet. Ceux établis par la société OENOPIA sont particulièrement clairs et précis. Le but de cet écrit est seulement de préciser les éléments relatifs aux éléments nutritionnels.

I. L'analyse nutritionnelle

Selon le règlement UE 1169/2011 – INCO, une déclaration nutritionnelle au sein de l'union européenne doit contenir à minima les éléments suivants. Dans le cas des boissons, elle sera exprimée pour 100ml ou 100g de produit ou par portion (par exemple, l'équivalent d'un verre de vin).

- **Valeur énergétique (en kcal et kJ)**
- **Matières Grasses (en g)**
 - o **dont Acides gras saturés (en g)**
- **Glucides (en g)**
 - o **dont Sucres (en g)**
- **Protéines (en g)**
- **Sel (en g)**

Cette déclaration est complétée par la teneur en fibres alimentaires, les acides gras monoinsaturés, les acides gras polyinsaturés, les polyols et les vitamines et minéraux présents en quantités significatives.

Vous trouverez ci-dessous différents types de rapports d'analyses nutritionnelles complètes réalisées au laboratoire EXCELL sur des différentes matrices de la filière. L'exemple A concerne un vin et l'exemple B un spiritueux.

A)

	Unité	LQ	Résultat
Valeur énergétique en kcal	kcal/100ml		80
Valeur énergétique en kJ	kJ/100ml		336
Glucides	g/100ml	0,5	2,3
dont sucres	g/100ml	0,1	<LQ
Fructose	g/100ml	0,1	<LQ
Glucose	g/100ml	0,1	<LQ
Lactose	g/100ml	0,1	<LQ
Maltose	g/100ml	0,1	<LQ
Saccharose	g/100ml	0,1	<LQ
Lipides	g/100ml	0,5	<LQ
dont acides gras saturés	g/100ml	0,1	<LQ
Protéines	g/100ml	0,2	<LQ
Fibres	g/100ml	0,5	<LQ
Sel	g/100ml	0,01	0,0
Sodium	g/100ml	0,01	<LQ
Cendres	g/100ml	0,2	0,6
Humidité	g/100ml	0,1	96,5
Résidu sec	g/100ml	0,1	2,9
Ethanol	g/100ml	0,5	10,1

B)

	Unité	LQ	Résultat
Valeur énergétique en kcal	kcal/100g		186
Valeur énergétique en kJ	kJ/100g		779
Glucides	g/100g	0,5	46,5
dont sucres	g/100g	0,1	35,9
Fructose	g/100g	0,1	18,4
Glucose	g/100g	0,1	17,5
Lactose	g/100g	0,1	<LQ
Maltose	g/100g	0,1	<LQ
Saccharose	g/100g	0,1	<LQ
Lipides	g/100g	0,5	<LQ
dont acides gras saturés	g/100g	0,1	<LQ
Protéines	g/100g	0,2	<LQ
Fibres	g/100g	0,5	<LQ
Sel	g/100g	0,005	<LQ
Sodium	g/100g	0,005	<LQ
Cendres	g/100g	0,2	<LQ
Humidité	g/100g	0,1	53,2
Résidu sec	g/100g	0,1	46,7
Ethanol	g/100g	0,5	<LQ

II. La valeur énergétique

La valeur énergétique est une notion plus simplifiée. Elle peut être obtenue de plusieurs façons différentes, mais elle devra dans tous les cas être juste. La notion de justesse n'est pas clairement exprimée dans le règlement mais elle a été définie a posteriori dans un guide de la commission européenne, qui sert de base pour l'activité de contrôle de la DGCCRF.

Glucides Sucres Protéines Fibres	< 10g pour 100g : ± 2g 10 à 40g pour 100g : ±20% > 40g pour 100g : 8g
Matières grasses	< 10g pour 100g : ± 1.5g 10 à 40g pour 100g : ± 20% > 40g pour 100g : ± 8g
Acides gras saturés Acides gras mono-insaturés Acides gras polyinsaturés	< 4g pour 100g : ± 0.8g ≥ 4g pour 100g : ± 20%
Sodium	< 0.5g pour 100g : ± 0.15g ≥ 0.5g pour 100g : ± 20%
Sel	< 1.25g pour 100g : ± 0.375g ≥ 1.25g pour 100g : ± 20%

Figure 2 : Tolérances permises (Extrait du tableau 1, Guide commission européenne « Tolérances et arrondis »)

Trois méthodes sont proposées pour obtenir la valeur énergétique (E), mais la méthode numéro 1 est recommandée :

1. Analyse des différentes familles des composés, puis calcul selon UE 1169/2011 ;
2. Calcul à partir des valeurs connues de chaque ingrédient utilisé dans la « recette » ;
3. Utilisation des valeurs établies/acceptées par la filière pour un produit déterminé.

Pour le calcul, une formule simplifiée a été proposée par le secteur vin à la commission, ainsi qu'un tableau de valeurs moyennes connus.

$$E = TAV \times \rho_{\text{éth}} \times \frac{V_{\text{vin}}}{100} \times C_{f_{\text{alc}}} + \frac{m_{\text{sucres}}}{1000} \times V_{\text{vin}} \times C_{f_{\text{carb}}}$$

E : Valeur Énergétique (kJ or kcal/ml)

ρ : Densité de l'éthanol (0,789g/l)

C_{f_{alc}} : Facteur de conversion pour l'alcool (29kJ/g - 7kcal/g)

C_{f_{carb}} : Facteur de conversion pour les hydrates de carbone (17kJ/g - 4kcal/g)

TAV: Titre alcoométrique volumique (%)

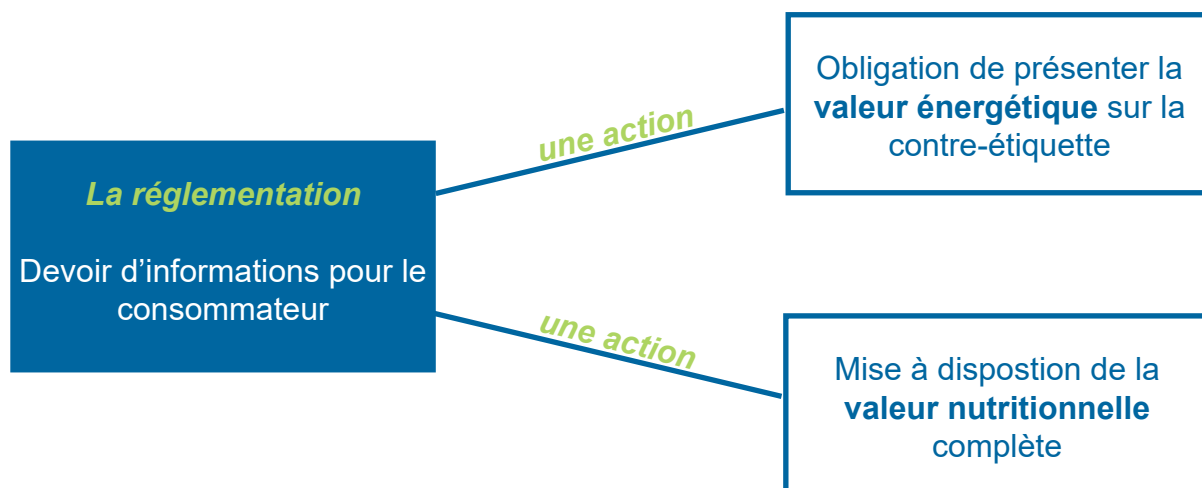
V_{vin} : Volume de vin (ml)

m_{sucres} : Grammes de sucre par litre de vin

Catégorie de produits	Sous-catégorie de produits	Volume de référence	Contenu énergétique (kJ/kcal)
Vin blanc Vin tranquille Vin rouge Vin rosé	Moyen doux Sec Moyen sec	100 ml = unités d'alcool	324kJ / 77kcal
	Doux	100 ml = unités d'alcool	380kJ / 91kcal
Vin mousseux	Brut nature	100 ml = unités d'alcool	284kJ / 68kcal
	Extra brut	100 ml = unités d'alcool	288kJ / 68kcal
	Brut	100 ml = unités d'alcool	291kJ / 70kcal
	Extra sec	100 ml = unités d'alcool	305kJ / 73kcal
	Sec	100 ml = unités d'alcool	322kJ / 77kcal
	Mi-sec	100 ml = unités d'alcool	350kJ / 84kcal
	Doux	100 ml = unités d'alcool	385kJ / 92kcal
Boissons Alcoolisées à Base de Vin (BABV)	BABV 7,5% abv	100 ml	301kJ / 72kcal
		130 ml unités d'alcool	392kJ / 94kcal
	BABV 15% abv	100 ml	602kJ / 144kcal
		85 ml unités d'alcool	512kJ / 122kcal
Vin de liqueur	Vin de liqueur 15% abv	100 ml	519kJ / 124kcal
		85 ml unités d'alcool	441kJ / 105kcal
	Vin de liqueur 20% abv	100 ml	636kJ / 152kcal
		60 ml unités d'alcool	382kJ / 91kcal

Les méthodes 2 et 3 se justifient pour des produits dont la fluctuation entre lots de productions est faible et parfaitement maîtrisée. Pour tous les autres produits, ces méthodes semblent difficile dans le secteur du vin et des spiritueux vitivini-coles, qui présentent des naturelles fluctuations de composition.

Comme indiqué précédemment, l'indication de la valeur énergétique devra être physique sur l'étiquette, précédée par la lettre **E** (pour énergie exprimée en kJ ou kcal pour 100 mL), mais les autres éléments de la déclaration nutritionnelle pourront être disponibles en version dématérialisée.



En résumé, le laboratoire, après avoir développé les analyses nécessaires pour répondre à ces nouveaux besoins de la filière, est en capacité de délivrer des bulletins analytiques couverts par notre accréditation COFRAC. Nous recommandons donc à nos clients partenaires de commencer à anticiper ces éléments en réalisant quelques analyses sur les prochaines cuvées destinées à être commercialisées afin de constituer des bases de données permettant de répondre aux objectifs de transparence et d'informations aux consommateurs. Tous les vins ne devront pas être systématiquement analysés mais ces données une fois établies pourront permettre d'établir les éléments de variabilité et d'organiser des plans de contrôle/surveillance adaptés à ces objectifs.