



**MINISTÈRE  
DE L'ÉCONOMIE,  
DES FINANCES  
ET DE LA SOUVERAINETÉ  
INDUSTRIELLE ET NUMÉRIQUE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

# Liste des ingrédients et déclaration nutritionnelle des vins : Comment appliquer la nouvelle réglementation

**DG CCRF**

Direction générale de la  
concurrence, de la consommation  
et de la répression des fraudes



# Comment appliquer la nouvelle réglementation sur la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle des vins

Depuis le 8 décembre 2023, deux nouvelles mentions sont obligatoires sur l'étiquetage des vins produits à partir de cette date : la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle.

**Ces mentions doivent figurer dans le même champ visuel du récipient que les autres mentions obligatoires** (TAV, volume, identité de l'embouteilleur...) détaillées dans la [brochure étiquettes de vin](http://www.economie.gouv.fr/dgccrf) disponible sur le site web [www.economie.gouv.fr/dgccrf](http://www.economie.gouv.fr/dgccrf). La taille des caractères utilisés pour la déclaration nutritionnelle et la liste des ingrédients doit être au moins égale à 1,2 mm.

**Elles sont obligatoires pour les vins et les produits vinicoles aromatisés, destinés au consommateur final, produits après le 8 décembre 2023.** Les vins et produits vinicoles aromatisés produits avant cette date peuvent être mis sur le marché sans les nouvelles mentions d'étiquetage, et ce jusqu'à épuisement des stocks.

**Le consommateur doit avoir accès à ces deux nouvelles mentions en amont de son acte d'achat.** Ainsi, les mentions présentes sur les bouteilles doivent être répétées sur les emballages regroupant plusieurs bouteilles (coffrets...), ainsi que sur les sites de vente en ligne.

Comme toutes les mentions obligatoires, les nouvelles mentions d'étiquetage doivent être facilement compréhensibles par le consommateur : une traduction dans la langue du pays de consommation est nécessaire le cas échéant.



## La liste des ingrédients

- Elle est précédée d'un intitulé contenant le terme « ingrédients ».

- **Les ingrédients sont fournis dans l'ordre décroissant** de leur importance pondérale au moment de leur mise en œuvre. Les ingrédients intervenant pour moins de 2 % dans le produit fini peuvent être énumérés dans un ordre différent à la suite des autres ingrédients.

- **Le terme « raisins »** peut être employé pour désigner à la fois le « raisins frais » et le « moût de raisin ».

**Les termes « moût de raisins concentré »** peuvent remplacer les termes « moût de raisin concentré rectifié ».

**Le terme « sucre » ou « saccharose »** est utilisé en cas d'enrichissement par sucrage à sec.

**Les mentions « liqueur de tirage » et « liqueur d'expédition »** peuvent apparaître seules, ou complétées entre parenthèses d'une liste de leurs ingrédients.

- **Les additifs sont désignés par le nom de leur catégorie fonctionnelle**, suivi de leur nom spécifique ou, le cas échéant, du numéro E (catégories, noms et numéros E tels que mentionnés dans le tableau de l'annexe du règlement 2019/934).

Exemple : « agent stabilisateur (acide citrique) » ou « agent stabilisateur (E 330) ».

Les additifs relevant des catégories « régulateurs d'acidité » et « agents stabilisateurs » peuvent être mentionnés en utilisant l'expression « contient [...] et/ou [...] et/ou [...] » (au maximum trois additifs substituables entre eux appartenant à la même catégorie), à condition qu'au moins l'un des additifs soit présent dans le produit fini.

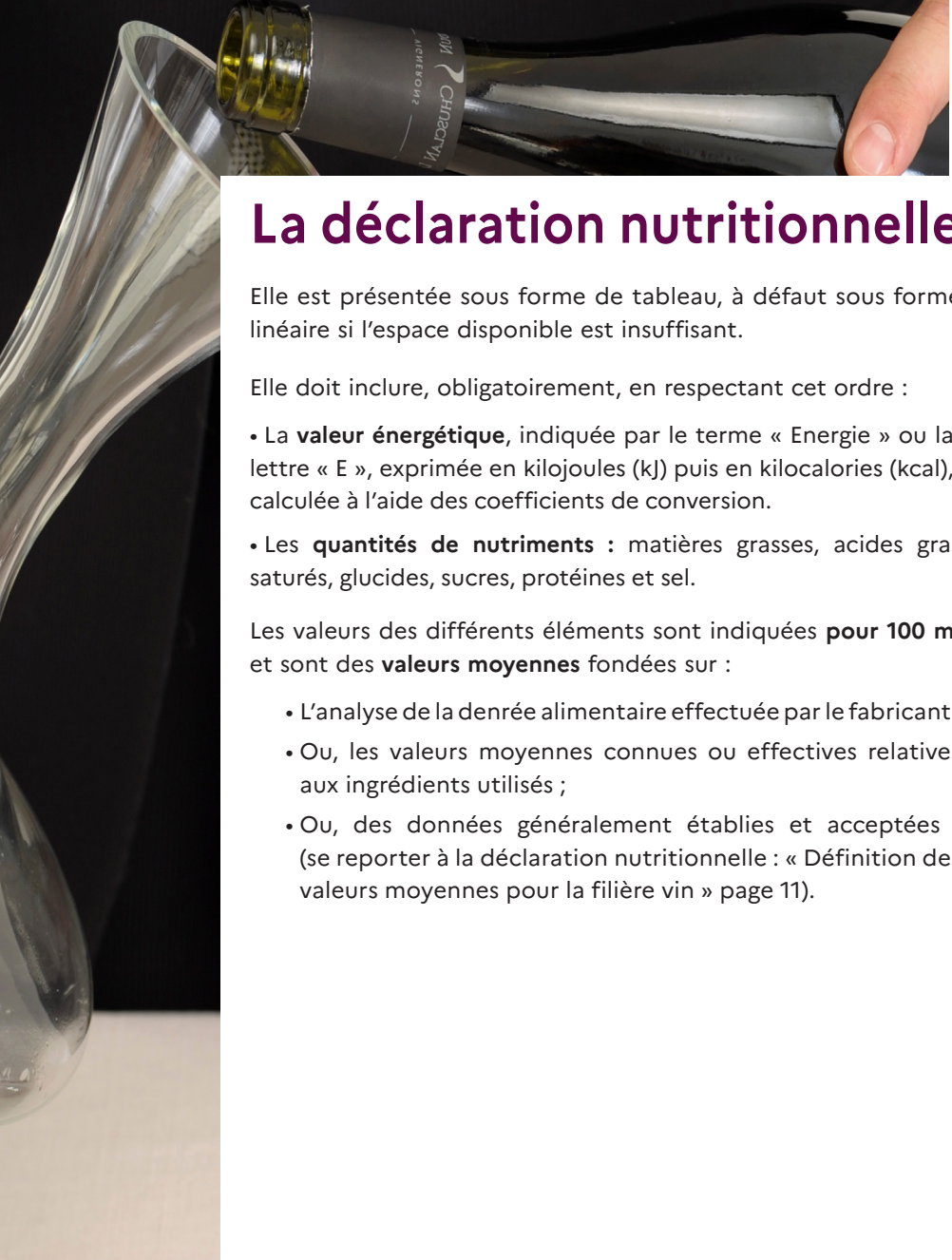
Il est possible de remplacer l'indication des additifs relevant de la catégorie « gaz d'emballage » **par la mention « Mis en bouteille sous atmosphère protectrice » ou « Peut être mis en bouteille sous atmosphère protectrice »**, présentée dans le même champ visuel que la liste des ingrédients.

*Attention, les auxiliaires technologiques ne sont pas des ingrédients : ils ne doivent donc pas être mentionnés dans la liste des ingrédients (sauf s'ils sont susceptibles de provoquer des allergies ou intolérances). Le règlement 2019/934 distingue les additifs des auxiliaires technologiques.*

*Exemples d'auxiliaires technologiques : levures et leurs dérivés (sauf les mannoprotéines de levures, qui sont des additifs).*

**• Concernant les substances provoquant des allergies ou intolérances (qu'elles soient des additifs ou des auxiliaires technologiques) :**

- Le terme « sulfites » ou « anhydride sulfureux » doit être employé pour désigner les additifs dénommés « dioxyde de soufre », « bisulfite de potassium » et « métabisulfite de potassium ».
- Les autres substances sont indiqués via les termes prévus par le règlement 2019/33 (œufs, produits à base d'œufs, lait et produits à base de lait) ou, le cas échéant, par leur nom spécifique conformément au règlement 2019/934.
- Ces termes doivent être mis en avant, par exemple via des caractères gras.



## La déclaration nutritionnelle

Elle est présentée sous forme de tableau, à défaut sous forme linéaire si l'espace disponible est insuffisant.

Elle doit inclure, obligatoirement, en respectant cet ordre :

- La **valeur énergétique**, indiquée par le terme « Energie » ou la lettre « E », exprimée en kilojoules (kJ) puis en kilocalories (kcal), calculée à l'aide des coefficients de conversion.
- Les **quantités de nutriments** : matières grasses, acides gras saturés, glucides, sucres, protéines et sel.

Les valeurs des différents éléments sont indiquées **pour 100 ml** et sont des **valeurs moyennes** fondées sur :

- L'analyse de la denrée alimentaire effectuée par le fabricant ;
- Ou, les valeurs moyennes connues ou effectives relatives aux ingrédients utilisés ;
- Ou, des données généralement établies et acceptées : (se reporter à la déclaration nutritionnelle : « Définition des valeurs moyennes pour la filière vin » page 11).



## La dématérialisation via QR code ou dispositif similaire

La liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle peuvent apparaître sur les étiquettes ou être fournies de manière dématérialisée (via un QR code, une puce NFC..., ou tout autre système pouvant être lu par un smartphone). Si ces deux informations obligatoires sont dématérialisées :

- Les **allergènes** (exemple : mention « contient des sulfites ») et la **valeur énergétique** (exemple : « E (100 ml) : 328 kJ / 79 kcal ») doivent figurer sur l'étiquette physique.
- Les **allergènes, la valeur énergétique et le lien (QR code ou dispositif similaire) doivent être présentés dans le même champ visuel que les autres indications obligatoires sur l'étiquette physique.**
- **Aucune taille minimale n'est imposée pour l'étiquetage du QR code (ou dispositifs similaires).** Il existe toutefois une obligation de résultat : le consommateur doit avoir un accès facile et direct (cela signifie que le consommateur est dirigé directement sur la page dédiée à la référence commercialisée) aux informations, de la même façon que s'il lisait une étiquette physique.
- **La liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle dématérialisées doivent être présentées dans un environnement neutre** qui garantit que le consommateur n'est pas encouragé à acheter le produit (exemples : pas de renvoi vers le site commercial, pas de description de l'exploitation vitivinicole, pas de mention des accords mets / vins...).

- **Le système choisi ne doit pas collecter ni suivre les données des utilisateurs.** Il est en revanche possible de collecter des données agglomérées (non-individuelles) à des fins statistiques.

- **Une mention informative telle que « liste des ingrédients et déclaration nutritionnelle », « INGREDIENTS & NUTRITION », « INGREDIENTS / NUTRITION » [...], doit apparaître à proximité immédiate du QR code** (ou dispositif similaire), de manière à renseigner explicitement le consommateur sur son contenu. Les termes ou symboles génériques (comme l'indication d'un « i » au centre du QR code) ne sont pas suffisants.

Il est possible de dématérialiser uniquement l'une de ces deux mentions, en précisant sur l'étiquette physique la mention « ingrédients » / « INGREDIENTS » ou « déclaration nutritionnelle » / « NUTRITION ».

- Plusieurs QR codes (ou dispositifs similaires) peuvent cohabiter sur une étiquette (par exemple, un QR code réglementaire et un QR code commercial). Dans ce cas, le QR code réglementaire doit être clairement identifié (par l'une des mentions explicitées).

- Le dispositif électronique utilisé doit apporter les mêmes garanties que celles offertes lorsque les informations sont affichées sur l'emballage ou sur l'étiquette jointe en termes de lisibilité, de stabilité, de fiabilité, de durabilité et d'exactitude des informations pendant toute la durée de vie du produit.

- Un QR code (ou dispositif similaire) peut être identique pour plusieurs cuvées, à condition que la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle soient identiques (exemples : plusieurs lots d'une même référence commerciale, plusieurs millésimes d'une même référence commerciale, plusieurs références commerciales...).



## Textes de référence

- [Règlement \(UE\) 1308/2013](#) : article 119.
- [Règlement délégué \(UE\) 2019/33](#) : articles 40, 41, 48 bis et annexe I.
- [Règlement \(UE\) 1169/2011](#) : dispositions pertinentes des articles 18 et 20, de l'article 21 paragraphe 1, de l'article 22, des articles 30 à 35, dispositions pertinentes des annexes VI à VII, annexe XIV et XV.
- [Règlement délégué \(UE\) 2019/934](#) : tableaux de l'annexe I, partie A.
- [Rectificatif au règlement \(UE\) 2021/2117](#).
- [Règlement \(UE\) 2021/2117](#) : article 116 bis et 6 bis.
- [Lignes directrices de la Commission européenne relatives à la liste des ingrédients et à la déclaration nutritionnelle](#).

# Exemple d'un vin mousseux brut (13% vol.)



**Ingrédients:** raisins, moûts de raisins concentré, régulateur d'acidité (acide tartrique), conservateurs (sulfites), agents stabilisateurs (acide citrique, gomme arabique), liqueur de tirage, liqueur d'expédition.

**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml**

Energie	340 kJ / 82 kcal
Matières grasses	0 g
Dont acides gras saturés	0 g
Glucides	2 g
Dont sucres	2 g
Protéines	0 g
Sel	0 g

Liste des ingrédients

Déclaration nutritionnelle

Ou



**Contient des sulfites**

INGRÉDIENTS & DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

**E (100 ml) :**  
**340 kJ / 82 kcal**

Liste des ingrédients

QR Code avec Ingrédients / nutrition

Déclaration nutritionnelle

**Sur l'étiquette dématérialisée**

**Ingrédients:** raisins, moûts de raisins concentré, régulateur d'acidité (acide tartrique), conservateur (sulfites), agents stabilisateurs (acide citrique, gomme arabique), liqueur de tirage, liqueur d'expédition.

**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml**

Energie	340 kJ / 82 kcal
Matières grasses	0 g
Dont acides gras saturés	0 g
Glucides	2 g
Dont sucres	2 g
Protéines	0 g
Sel	0 g

\* Les nutriments ayant une valeur nutritionnelle égale à 0 g peuvent être remplacés par la phrase: « Contient des quantités négligeables de matières grasses, d'acides gras saturés, de protéines et de sel.»

# Définition des valeurs nutritionnelles moyennes pour la filière vin

## Sur le calcul de la valeur énergétique :

1. La valeur énergétique d'un vin repose sur l'apport calorique de la teneur en alcool, en sucre, en polyols – c'est-à-dire concrètement, en glycérol – et en acides organiques. À ce titre :

- la notion de teneur en alcool correspond au titre alcoométrique volumique (TAV) acquis du produit ;

- la notion de teneur en sucre correspond à la teneur en sucre résiduel telle que définie dans la réglementation sectorielle européenne (art. 47 et 52 du **règlement délégué (UE) 2019/33**).

2. Selon les études disponibles, **la valeur moyenne pour les polyols et les acides organiques** peut être fixée à hauteur de :

- 7 grammes par litre pour les polyols,

- 6 grammes par litre pour les acides organiques.

3. **Le calcul de la « valeur énergétique moyenne » d'un vin est effectué sur la base de la classification de ce produit selon sa teneur en sucre** telle que définie par le règlement délégué (UE) 2019/33 pour les vins mousseux (annexe III, partie A) et les vins tranquilles (annexe III, partie B) ; classification déjà bien connue et identifiée par le consommateur (à l'exception des vins doux (tranquilles ou mousseux) pour lesquels l'absence de teneur en sucre maximale ne permet pas de calculer de valeur moyenne pour cette typologie de produits.).

**4. La « valeur énergétique moyenne » d'un vin est calculée sur une fourchette de TAV acquis** afin de limiter la variabilité du nombre de calories d'une cuvée ou d'un millésime à un autre pour une référence produit donnée. Cet élément est d'autant plus nécessaire que le nombre de calories doit être indiqué sur l'étiquette physique du vin, y compris lorsque l'opérateur fait le choix de dématérialiser la déclaration nutritionnelle.

# Table de valeur énergétique moyenne pour la filière vin - Décembre 2023

Teneur moyenne retenue pour les polyols: 7 g/L  
 Teneur moyenne retenue pour les acides organiques: 6 g/L

**Formule de calcul utilisée, conformément à la réglementation européenne (pour 100ml):**  
 - en kcal:  $(TAV \text{ acquis} \times 0,79 \times 7) + (Teneur \text{ en sucre en g/L} \times 4 / 10) + (Teneur \text{ en polyols en g/L} \times 2,4 / 10) + (Teneur \text{ en acides organiques en g/L} \times 3 / 10)$   
 - en kJ:  $(TAV \text{ acquis} \times 0,79 \times 29) + (Teneur \text{ en sucre en g/L} \times 17 / 10) + (Teneur \text{ en polyols en g/L} \times 10 / 10) + (Teneur \text{ en acides organiques en g/L} \times 13 / 10)$

**Exemple de calcul de valeur énergétique moyenne:**  
 Pour les vins ayant une teneur en sucre entre 0 et 4 g/L et présentant un TAV entre 12% et 15%:  
 [(valeur énergétique pour un vin ayant 0 g/L de sucre et 12,1% vol.) + (valeur énergétique pour un vin ayant 4 g/L de sucre et 15% vol.)] / 2  
 soit  $(292+365)/2 = 328 \text{ kJ}/100 \text{ ml}$  ou  $(70+88)/2 = 79 \text{ kcal}/100 \text{ ml}$

**Pour les vins doux (tranquilles ou mousseux), il n'est pas proposé de valeur énergétique moyenne, compte-tenu de l'absence de teneur en sucre maximale dans la réglementation européenne pour ces produits. L'opérateur devra calculer la valeur énergétique moyenne sur la base de ses propres vins, en utilisant la formule de calcul énoncée ci-dessus.**

## VINS DE LIQUEUR

Teneur en sucre	> 1,5% et ≤ 1,7% vol.		> 1,7% et ≤ 20% vol.		> 20% et ≤ 2,2% vol.	
	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml
≤ 4 g/L						
[sec]	385	93	443	107	500	121
> 4 et ≤ 9 g/L						
[sec / demi-sec]	393	95	450	109	508	122
> 9 et ≤ 1,2 g/L						
[demi-sec]	400	96	457	110	514	124
> 1,2 et ≤ 18 g/L						
[demi-sec / moelleux]	408	98	465	112	522	126
> 18 et ≤ 45 g/L						
[moelleux]	436	105	493	119	550	132

## VINS TRANQUILLES VINS PÉTILLANTS (y c. gazéifiés)

Teneur en sucre	≤ 0,5% vol.		> 0,5% et ≤ 3% vol.		> 3% et ≤ 6% vol.		> 6% et ≤ 9% vol.		> 9% et ≤ 12% vol.		> 12% et ≤ 15% vol.	
	en kl / 100ml	en kcal / 100ml	en kl / 100ml	en kcal / 100ml	en kl / 100ml	en kcal / 100ml	en kl / 100ml	en kcal / 100ml	en kl / 100ml	en kcal / 100ml	en kl / 100ml	en kcal / 100ml
≤ 4 g/L (sec)	24	6	59	14	122	29	191	46	260	63	328	79
> 4 et ≤ 9 g/L (sec / demi-sec)	32	7	67	16	130	31	199	48	267	64	336	81
> 9 et ≤ 12 g/L (demi-sec)	38	9	74	18	137	33	205	49	274	66	343	83
> 12 et ≤ 18 g/L (demi-sec / moelleux)	46	11	82	19	144	35	213	51	282	68	350	84
> 18 et ≤ 45 g/L (moelleux)	74	17	110	26	173	41	241	58	310	74	378	91

## VINS MOUSSEUX \*

Teneur en sucre	≤ 0,5% vol.		> 0,5% et ≤ 3% vol.		> 3% et ≤ 6% vol.		> 6% et ≤ 9% vol.		> 9% et ≤ 12% vol.		> 12% et ≤ 15% vol.	
	en kl / 100ml	en kcal / 100ml	en kl / 100ml	en kcal / 100ml	en kl / 100ml	en kcal / 100ml	en kl / 100ml	en kcal / 100ml	en kl / 100ml	en kcal / 100ml	en kl / 100ml	en kcal / 100ml
< 3 g/L (très nature)	23	5	58	14	121	29	190	46	259	62	327	79
≥ 3 et ≤ 6 g/L (nature / demi-sec)	28	7	64	15	127	30	195	47	264	64	332	80
> 6 et ≤ 12 g/L (très / demi-sec)	36	8	71	17	134	32	203	49	271	65	340	82
≥ 12 et ≤ 17 g/L (demi-sec)	45	11	81	19	144	34	212	51	281	68	349	84
> 17 et ≤ 32 g/L (très / demi-sec)	62	15	98	23	161	38	229	55	298	72	367	88
> 32 et ≤ 50 g/L (très / demi-sec)	90	21	126	30	189	45	257	62	326	78	395	95

\* Vins mousseux, vins mousseux de qualité, vins mousseux de qualité de type aromatique, vins mousseux gazéifiés.

## Sur les quantités de nutriments :

1. S'agissant des matières grasses, des acides gras saturés, des protéines et du sel, la valeur moyenne acceptée est de zéro ; ces nutriments étant (sauf rares exceptions pour le sel) présents en quantité nulle ou négligeable dans les vins, conformément aux règles d'arrondis fixées par la Commission européenne.

2. Par souci de cohérence avec les modalités présentées ci-dessus, la teneur en sucre à indiquer dans la déclaration nutritionnelle d'un produit est la valeur moyenne de la catégorie réglementaire de produit à laquelle appartient ce produit, telle que définie à l'annexe III partie A (pour les vins mousseux) et à l'annexe III, partie B (pour les vins tranquilles) du règlement délégué (UE) 2019/33.

3. Au regard des définitions issues de la réglementation européenne, la quantité globale moyenne de glucides d'un vin s'apprécie en additionnant sa teneur moyenne en sucre résiduel (indiquée sur la ligne « sucre ») avec la valeur moyenne de glycérol évoquée précédemment.





[www.economie.gouv.fr/dgccrf](http://www.economie.gouv.fr/dgccrf)



DGCCRF, 59 boulevard Vincent Auriol  
75703 Paris CEDEX 13  
Tel : 01 44 87 17 17



« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération »