

CÔTES DE PROVENCE

SYNDICAT DES VINS

VI - FÉVRIER 2024

RÈGLEMENTATION ÉTIQUETAGE

DEUX NOUVELLES
MENTIONS OBLIGATOIRES

Liste des ingrédients
Déclaration nutritionnelle

FAQ : Les réponses à toutes vos questions !



PRÉAMBULE

À compter du 8 décembre 2023, deux nouvelles mentions obligatoires s'ajoutent à la liste des 9 mentions actuelles devant apparaître sur l'étiquetage des vins.

⇨ LA LISTE DES INGRÉDIENTS

⇨ LA DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

La date d'application de cette nouvelle obligation est fixée au 8 décembre 2023 pour les vins produits à compter de cette date. Cela signifie que les millésimes antérieurs au 2023 sont exemptés de ces mentions.

Le règlement européen n°2021/2117 prévoit les modalités principales d'affichage de ces mentions tandis que l'Acte Délégué du 30 mai 2023 précise les simplifications pouvant s'opérer quant aux termes utilisés dans la liste des ingrédients.

Des lignes directrices de la Commission européenne ont également été publiées afin d'apporter des éléments de précision sur ces mentions.

Ce guide a pour objectif de vous accompagner dans l'application de cette mesure.

Les rencontres juridiques organisées sur cette thématique par le Syndicat à l'automne 2022 et le 6 avril 2023 ont permis de relever les nombreuses questions des participants.

Vous trouverez toutes les réponses dans ce document.

Nous vous conseillons vivement d'anticiper la mise en place de cette nouvelle mesure.

Informations recueillies auprès de la CNAOC, de la DGCCRF et sur les fondements réglementaires suivants : règlements n°1308/2013, n°1169/2011, n°2019/33, et l'acte délégué. Ces réponses sont apportées sous réserve de l'interprétation des administrations et des tribunaux.



PRODUITS CONCERNÉS

Vins produits et commercialisés dans l'Union européenne
à compter du 8 décembre 2023.

La définition d'un «vin produit» relève de la compétence des Etats membres de l'UE.
Cela s'applique pour les vins en vrac, en bouteille ou en bag in box.



Vins tranquilles

Fin de la fermentation alcoolique, dès lors que le TAV
acquis dépasse le minimum prescrit.



Vins mousseux



Vins de liqueur

Pour vos autres gammes hors Vins de Provence.

LES MENTIONS

LA LISTE DES INGRÉDIENTS

LES COMPOSÉS OENOLOGIQUES

RAISIN
MOÛT DE RAISIN
SACCHAROSE
MOÛT DE RAISIN CONCENTRÉ / MOÛT DE RAISIN CONCENTRÉ RECTIFIÉ
LIQUEUR DE TIRAGE / LIQUEUR D'EXPÉDITION
RÉGULATEURS D'ACIDITÉ : Acide tartrique E334 Acide malique E296 Acide lactique E270 Sulate de calcium E516 Acide citrique E330
AGENTS STABILISATEURS : Acide citrique E330 Acide métatartrique E353 Gomme arabique E414 Mannoprotéines de levures Arboxyméthylcellulose E466 Polyaspartate de potassium E456 Acide fumarique E297
CONSERVATEURS 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 E242
GAZ D'EMBALLAGE : Argon Azote Dioxyde de carbone (peut être simplifié par la mention « mise en bouteille sous atmosphère protectrice »)
AGENTS DE FERMENTATION : Résine de pin d'Alep Caramel

MENTIONS OBLIGATOIRES

LES EXCLUSIONS



Auxiliaires technologiques



Bois de chêne



Levures

SIMPLIFICATIONS DES TERMES

Les ingrédients

Ils doivent être désignés par leur nom spécifique.
«Exemple : acide tartrique.

Raisins, raisins foulés, moûts de raisins

Ils peuvent être remplacés et/ou regroupés par le mot «raisins».

Additifs

Ils doivent être présentés par leur catégorie fonctionnelle (régulateur d'acidité) suivi de leur nom spécifique (acide tartrique) ou du numéro E. Possibilité d'indiquer les additifs des catégories « **régulateurs d'acidité** » et « **agents stabilisateurs** » qui sont similaires ou substituables entre eux en précisant « contient ... et/ou » suivie de 3 additifs maximum si au moins l'un d'entre eux est présent dans le produit final.

Levures

Elles ne doivent pas apparaître car elles sont considérées comme des auxiliaires. À l'exception de la mannoprotéine de levure car elle est utilisée comme additif.

Enrichissement

Les substances utilisées pour l'enrichissement doivent faire partie de la liste des ingrédients.

Le MC et le MCR peuvent être remplacés chacun ou regroupés par la mention « moût de raisins concentré ».

Le saccharose doit être mentionné séparément et le mot « sucre » peut désigner toutes les catégories de saccharose.

Les vins mousseux

Les additifs relevant de la catégorie « gaz d'emballage » peuvent être remplacés par les mentions : « mis en bouteille sous atmosphère protectrice » ou « peut être mis en bouteille sous atmosphère protectrice » (dans ce cas, pas de répétition du gaz utilisé). Il est autorisé d'étiqueter les termes « liqueur de tirage » et « liqueur d'expédition », sans nécessité de lister leurs composants.

LA DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

LES NUTRIMENTS

Calories (= valeur énergétique)
Lipides
Acides gras saturés
Glucides
Sucres
Protéines
Sel

L'affichage du Nutriscore n'est pas obligatoire.. L'information peut être donnée à titre volontaire comme c'est le cas pour tous les autres produits alimentaires et boissons.

Le vin ne contient pas de lipides, ni de protéines (ou traces). Il est possible de retrouver du sel (analyses SCL) mais cela n'apporte pas d'énergie.

SANCTIONS

Si un contrôle révèle une non-conformité à cette nouvelle réglementation, la sanction sera celle au titre d'une pratique commerciale trompeuse incluant une condamnation et une amende.

Nous attirons votre attention sur le fait que la possibilité de dématérialiser a été accordée sous dérogation.

//

LA DÉMATÉRIALISATION
EST POSSIBLE !

LE SECTEUR VITICOLE A
OBTENU LA POSSIBILITÉ
DE DÉMATÉRIALISER CES
MENTIONS,
SOUS CONDITIONS
(VOIR CI-APRÈS)

//



MENTIONS SUR L'ÉTIQUETTE

VIN EN BOUTEILLE

GÉNÉRALITÉS SUR LA MISE EN FORME

Champ visuel

Les mentions doivent apparaître dans le même champ visuel que les autres mentions obligatoires.

Taille

La taille minimale des écritures doit être de 1.2mm. Les ingrédients doivent apparaître sous format linéaire.

Nutriments

Selon la place disponible, ils doivent apparaître sous forme de tableau, ou sous forme linéaire.

Valeur énergétique

Elle doit être indiquée en kilojoule (kj) ET en kilo calories (kcal), pour 100g ou 100 ml. La valeur énergétique sur l'étiquette doit être exprimée par la lettre « E » suivie de la valeur.

Exemple : 100 ml E = kj/kcal

En complément, il est possible d'ajouter une expression par portion ou par unité de consommation à condition que la portion ou l'unité de consommation soit identifiable par le consommateur (un verre de 125 ml par exemple).

SPÉCIFICITÉS PAR CATÉGORIES

INGRÉDIENTS

La liste des ingrédients doit être précédée d'un intitulé contenant le terme « ingrédients ».

Exemple : « liste des ingrédients »
ou « ingrédients ».

Présentés dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de leur mise en œuvre pour tous ceux qui représentent plus de 2% du produit fini.

Ceux qui constituent moins de 2% du produit fini, peuvent être énumérés dans un ordre différent.



NUTRIMENTS

Ils doivent être présentés dans l'ordre mentionné ci-dessus.

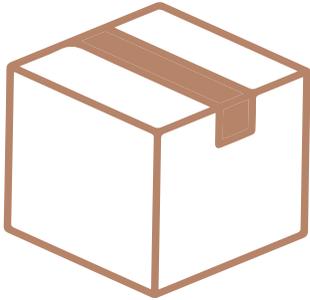
LANGUE

Langue du pays où le vin est commercialisé, facilement compréhensible par le consommateur.

ALLERGÈNES

Les allergènes doivent être indiqués dans la liste des ingrédients. Ils doivent y apparaître de façon spécifiques (taille de caractères, gras, soulignés...).

CARTON



Si le consommateur a librement accès à la bouteille avant l'acte d'achat, la présence de l'ensemble des mentions obligatoires n'est pas requise sur le coffret ou l'étui.

QUESTIONS/RÉPONSES

Un opérateur travaillant uniquement sur un marché français doit-il prévoir une information en plusieurs langues ?

Les mentions obligatoires doivent être traduites dans la langue du pays où le vin est commercialisé, pour être facilement comprises par le consommateur. Si le vin est vendu uniquement sur le marché français, aucune traduction n'est requise.

Je fais une mise par an, est-ce qu'une tolérance est prévue pour les éventuels écarts dans les données ?

Les valeurs indiquées doivent être les valeurs moyennes qui représentent le mieux la quantité de nutriments contenue dans le vin, en tenant compte de la variabilité naturelle du vin.

Les producteurs doivent agir de bonne foi pour garantir un niveau élevé de précision.

Si le vin ne contient pas une famille de nutriments, doit-on le faire apparaître dans la déclaration nutritionnelle ?

Non. Lorsque les quantités sont nulles, les informations relatives à ces éléments peuvent être remplacées par une mention telle que « **contient des quantités négligeables de...** », indiquée à proximité immédiate de la déclaration nutritionnelle.



DÉMATÉRIALISATION

VIN EN BOUTEILLE

GÉNÉRALITÉS SUR LA MISE EN FORME

Champ visuel

Les mentions doivent apparaître dans le même champ visuel que les autres mentions obligatoires.

Taille

La taille minimale des écritures doit être de 1.2mm
Les ingrédients doivent apparaître sous format linéaire.

Dématérialisation

En cas de dématérialisation, un moyen ou une indication sur l'étiquette doit permettre d'accéder directement aux informations (exemple : QR code).

IDENTIFICATION DE L'OUTIL DÉMATÉRIALISÉ

Un moyen ou une indication sur l'étiquette doit permettre d'accéder directement aux informations. Il doit s'agir d'un code lisible par un smartphone qui fournit un accès direct aux informations pertinentes.

TAILLE/VISIBILITÉ

Aucune taille imposée mais il doit être facilement visible, clairement lisible, ne pas être caché, masqué, détourné ou interrompu par d'autres écrits ou image et doit permettre au consommateur de la scanner.



MENTION SPÉCIFIQUE

Une mention doit guider le consommateur pour qu'il soit informé qu'il peut accéder aux informations nutritionnelles via ce QR code : « ingrédients » / « informations nutritionnelles »
La DGCCRF n'accepte pas le « i » pour « information »

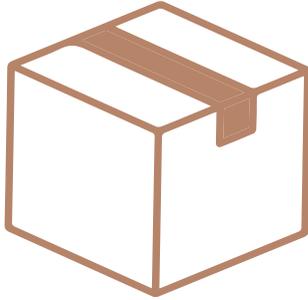
ALLERGÈNES

Si la liste des ingrédients est dématérialisée les allergènes doivent en plus, figurer sur l'étiquette (comme aujourd'hui).

VALEUR ÉNERGÉTIQUE

Si la déclaration nutritionnelle est dématérialisée, la valeur énergétique doit apparaître sur l'étiquette.

CARTON



Si le consommateur a librement accès à la bouteille avant l'acte d'achat, la présence de l'ensemble des mentions obligatoires n'est pas requise sur le coffret ou l'étui pour pouvoir prendre connaissance des mentions obligatoires.

IMPORTANT



Aucune donnée d'utilisateur ne doit être collectée.

Ces informations ne doivent pas être affichées à côté d'informations destinées à la vente ou à la commercialisation*.

* L'information ne doit pas empiéter sur l'espace destiné aux informations obligatoires.

Les informations obligatoires doivent être présentées dans un cadre neutre, qui n'incite pas à l'achat.

Une fois le lien ouvert, aucun ajout de nature à rendre la visite du site attrayante ne doit accompagner les informations obligatoires, telle de la musique, des motifs ou déclarations supplémentaires.

DÉMATÉRIALISATION

QUESTIONS/RÉPONSES

Les autres mentions obligatoires peuvent-elles être dématérialisées ?

Les autres mentions obligatoires doivent toujours apparaître sur les étiquettes papiers. L'opérateur peut toutefois décider de les répéter de manière dématérialisée.



Est-il possible d'imprimer un lien vers une page internet, sans QR code ?

La Commission considère qu'une simple adresse du site internet imprimée sur l'étiquette n'est pas un moyen suffisant pour satisfaire aux nouvelles obligations. Une étiquette électronique doit être un code lisible par un smartphone qui fournit un accès direct aux informations pertinentes. Un smartphone doit par exemple être capable de lire, scanner un code.

Doit-on utiliser obligatoirement un QR code ?

Non. Le règlement OCM ne précise pas quel moyen électronique spécifique utiliser. Cependant le QR code est le moyen le plus simple. Facile à générer et à imprimer, plusieurs fournisseurs proposent des solutions (se rapprocher du Syndicat pour plus d'informations sur les prestataires). Il est pertinent d'utiliser un QR code compatible avec le standard GSI.



Combien de temps les données doivent-elles être conservées ?

Les informations doivent être fournies au consommateur pendant toute la durée de vie du produit.

DÉMATÉRIALISATION



En cas de dématérialisation, l'outil doit-il renvoyer obligatoirement sur une plateforme indépendante ou vers une page du site du producteur ne contenant pas d'informations commerciales ?

La Commission européenne considère que la présentation de ces mentions obligatoires sur le site internet d'un producteur risque d'enfreindre les règles mentionnées ci-dessus. En cas de renvoi sur un page spécifique du site web du producteur, il faudrait s'assurer que le site internet ne présente pas d'informations commerciales ou destinées à la vente et qu'il n'y ait pas de collecte ou suivi de données.

La liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle de plusieurs vins peuvent-elles être fournies sur un même site internet ?

Ces informations peuvent être présentées sur le même site, mais le lien (QR code ou autre) sur chaque étiquette particulière doit conduire sans ambiguïté aux informations spécifiques d'un seul vin. Exactement de la même manière qu'une étiquette individuelle en papier permet d'identifier un produit alimentaire spécifique.



Peut-on répéter l'allergène au moyen d'un pictogramme ?

Oui, on peut répéter, mais pas le substituer.

DÉMATÉRIALISATION

Peut-on mettre plusieurs QR codes sur notre étiquette ?

L'apposition de plusieurs QR code est possible si le consommateur peut identifier facilement celui qui lui permettra d'accéder à la liste des ingrédients et à la déclaration nutritionnelle.

L'utilisation de QR codes supplémentaires doit éviter toute interprétation trompeuse ou source de confusion pour le consommateur.



D'autres informations peuvent-elles apparaître aux côtés des nouvelles informations obligatoires ? (conseils de dégustation etc.)

L'ajout d'informations supplémentaires est possible à condition que ces informations n'induisent pas le consommateur en erreur et qu'elles ne prêtent pas à confusion. Elles ne doivent pas être affichées au détriment de l'espace disponible pour les informations obligatoires.

Est-il possible d'utiliser le même QR code pour les informations nutritionnelles, la liste des ingrédients et les EAN (code barre) ?

Contrairement à la déclaration nutritionnelle et à la liste des ingrédients, les codes EAN ne sont pas destinés aux consommateurs, mais aux fabricants, vendeurs ou fournisseurs.

Toutefois, l'utilisation d'un seul code QR n'est pas exclue si elle garantit, lorsque celui-ci est lu, qu'il y a une dissociation claire des informations destinées respectivement aux consommateurs et aux opérateurs commerciaux.



Le QR code peut-il être imprimé sur un autocollant apposé sur la bouteille ?

Il est possible de passer par un autocollant, néanmoins, il est précisé qu'il ne doit pas se détacher facilement.

L'autocollant doit figurer dans le même champ visuel que les autres mentions obligatoires.



Puis-je mettre le même QR code sur tous mes vins ?

Les informations peuvent être hébergées sur le même site, mais les liens des QR codes doivent chacun rediriger vers les informations propres à chaque vin.

Il faut éviter toute possibilité d'induire le consommateur en erreur, exactement de la même manière qu'une étiquette papier individuelle permet d'identifier un produit spécifique.

Quelle taille doit avoir le QR code ?

Aucune taille n'est imposée. Que ce soit le QR code ou un autre moyen électronique, ils doivent être facilement visibles, clairement lisibles, indélébiles, ne pas être cachés, masqués, détournés ou interrompus par d'autres écrits ou image.

La taille doit permettre au QR code de fonctionner.



INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

TRACABILITÉ

En cas de contrôle,

L'opérateur doit conserver tout ce qui lui a permis d'établir la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle.

Analyse

Elle n'est pas obligatoire pour déterminer les valeurs nutritionnelles.

Pour son calcul, voici les trois méthodes possibles :

1-Analyse réalisée par l'opérateur.

2-Valeurs moyennes connues ou réelles des ingrédients utilisés.

3-Données généralement établies et acceptées : voir annexes.

DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT

Vrac

Les vendeurs en vrac sont également soumis à cette réglementation. Ils sont dans l'obligation de fournir ces informations à leur acheteur.

Document d'accompagnement

La liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle doivent figurer dans la partie "description" du document d'accompagnement.

La partie description fait partie intégrante du document d'accompagnement et doit donc répondre à la même forme. Cela vaut pour les vins en vrac et pour les vins conditionnés.

ANNEXES

ADDITIFS

RÉGULATEURS D'ACIDITÉ :

Acide tartrique E334
Acide malique E296
Acide lactique E270
Sulfate de calcium E516

CONSERVATEURS ET ANTIOXYDANTS:

Dioxyde de soufre E 220
Bisulfite de potassium E 228
Métabisulfite de potassium E 224
Sorbate de potassium* E 202
Lysozyme* E 1105
Acide ascorbique E 300
Dicarbonate de diméthyle (DMDC)* E242

AGENTS STABILISATEURS :

Acide ascorbique E300
Acide métatartrique E 353
Gomme arabique E 414
Mannoprotéines de levures -/-
Carboxyméthylcellulose (CMC)* E 466
Polyaspartate de potassium* E 456
Acide fumarique* E 297

GAZ D'EMBALLAGE :

Argon E938
Azote E941
Dioxyde de carbone E290

AUTRES PRATIQUES :

Résine de pin d'Alep
Caramel

TABLEAUX DE VALEURS PROPOSÉS PAR LA FILIÈRE VITICOLE ET VALIDÉS PAR LA DGCCRF

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 acquis x 0,79 x 7) + (Teneur en sucre en g/L x 4 / 10) + (Teneur en polyols en g/L x 2,4 / 10) + (Teneur en acides organiques en g/L x 3 / 10) - en kJ: (TAV acquis x 0,79 x 29) + (Teneur en sucre en g/L x 17 / 10) + (Teneur en polyols en g/L x 10 / 10) + (Teneur en acides organiques en g/L x 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 kJ/100 ml ou (70+88)/2 = 79 kcal/100ml
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.

		≤ 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 kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml
Teneur en sucre	≤ 4 g/L (sec)	24	6	59	14	122	29	191	46	250	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

		> 15% et ≤ 17% vol.		> 17% et ≤ 20% vol.		> 20% et ≤ 22% vol.	
		en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml
Teneur en sucre	≤ 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 ≤ 12 g/L (demi-sec)	400	96	457	110	514	124
	> 12 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

		≤ 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 kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml	en kJ / 100ml	en kcal / 100ml
Teneur en sucre	< 3 g/L (brut nature)	23	5	58	14	121	29	190	46	259	62	327	79
	≥ 3 et ≤ 6 g/L (extra-brut)	28	7	64	15	127	30	195	47	264	64	332	80
	> 6 et ≤ 12 g/L (brut)	36	8	71	17	134	32	203	49	271	65	340	82
	≥ 12 et ≤ 17 g/L (extra-sec)	45	11	81	19	144	34	212	51	281	68	349	84
	> 17 et ≤ 32 g/L (sec)	62	15	98	23	161	38	229	55	298	72	367	88
	> 32 et ≤ 50 g/L (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 gazifiés

VALEUR ÉNERGÉTIQUE CONVERSION

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
FIBRES ALIMENTAIRES	8 kJ/g – 2 kcal/g

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Quelles sont les récoltes concernées par cette nouvelle réglementation ?

La nouvelle réglementation entre en vigueur le 8 décembre 2023 pour les vins produits à compter de cette date :

- ⇨ Si le vin est produit avant le 8 décembre 2023 : il n'est pas soumis aux nouvelles obligations.
- ⇨ Si le vin est produit après 8 décembre 2023 : il sera soumis aux nouvelles obligations.

Existe-t-il une aide financière pour prendre en charge ces coûts supplémentaires ?

Non

Qui est le garant de la liste des ingrédients ?

Le garant de la liste des ingrédients et de la déclaration nutritionnelle est le propriétaire du vin à l'instant T. Cela implique que chaque intermédiaire doit modifier les informations au fur et à mesure.

Que vont devenir les stocks d'étiquettes, parfois commandées pour plusieurs années et repiquées avec le millésime ?

L'opérateur pourrait continuer à utiliser ses étiquettes, s'il ajoute une autre étiquette (type autocollant) pour indiquer les ingrédients et la déclaration nutritionnelle ou bien le QR code et la valeur énergétique s'il choisit la dématérialisation.

Comment faire pour les millésimes dont je ne dispose pas ces informations ?

Quid des anciens millésimes en tiré bouché mais non étiquetés :

- ⇨ Soit l'opérateur étiquette ses vins avant le 8 décembre 2023 pour ne pas tomber sous le coup de l'obligation.
- ⇨ Soit l'opérateur retrouve dans sa traçabilité la liste des ingrédients mis en œuvre dans la fabrication de son vin.



**POUR TOUTES QUESTIONS
CONCERNANT LES PRESTATAIRES
PROPOSANT L'OUTIL QR CODE,
CONTACTEZ LE SYNDICAT.**

Choisir un prestataire vous engage ainsi que vos produits. Nous vous recommandons la plus grande vigilance quant au choix de la société qui sous-traitera vos QR codes.

Le Syndicat demeure à vos côtés pour toutes questions.



TÉMOIGNAGES

Clément GRIMALDI, dirigeant de la société de production (SCEA des DOMAINES FABRE) et
Caroline DEMEY, dirigeante de la société de commercialisation (SAS FABRE).



Caroline DEMEY : «Le Château de l'Aumérade propose de nombreuses cuvées. Nous devons anticiper dès à présent l'arrivée du nouveau millésime.»

Clément GRIMALDI : «La nouvelle réglementation sur l'étiquetage des ingrédients est applicable en fin d'année. Pour ne pas être prises au dépourvu, nos équipes travaillent déjà sur les possibilités d'intégrer le QR code sur nos différentes étiquettes.»



Bonne nouvelle !
La réunion du 6 avril a été filmée. Pour plus d'informations, nous vous invitons à scanner le QR code :



CONTACTS



Anaïs HUYSMANS
Responsable Juridique
07 76 58 90 40
a.huysmans@odg-cotesdeprovence.com



Sarah BREFFY
Juriste
04 94 99 50 03
s.breffy@odg-cotesdeprovence.com

CÔTES DE PROVENCE

SYNDICAT DES VINS

MAISON DES VINS
CÔTES DE PROVENCE

RN 7 - 83 460
LES ARCS-SUR-ARGENS

Tel. : +33 (0)4 94 99 50 00
Fax : +33 (0)4 94 99 50 02

www.syndicat-cotesdeprovence.com