



RENCONTRES ŒNOLOGIQUES D'ALSACE

L'ÉTIQUETAGE DES INGRÉDIENTS DU VIN : MISE EN APPLICATION ET CONSÉQUENCES

Jeudi 9 mars 2023

Université de Haute-Alsace - Bâtiment B
Amphithéâtre du Pôle Agrosociences Biopôle
33 rue de Herrlisheim
68000 COLMAR





RENCONTRES ŒNOLOGIQUES D'ALSACE

L'ÉTIQUETAGE DES INGRÉDIENTS DU VIN : MISE EN APPLICATION ET CONSÉQUENCES

Jeudi 9 mars 2023

Université de Haute-Alsace - Bâtiment B - Amphithéâtre du Pôle Agrosociences
Biopôle - 33 rue de Herrlisheim - 68000 COLMAR

A la fin de l'année 2023, les vins devront indiquer leur composition et leur déclaration nutritionnelle, comme les autres produits alimentaires. Quelles sont les informations à afficher ? De quelle(s) manière(s) ? Quels seront les impacts sur la vinification et les pratiques œnologiques ? Comment évolueront-elles ? Comment réagira le consommateur ? Toutes ces questions seront abordées au cours cette matinée technique.

PROGRAMME :

8h30

Ouverture et Présentation de la session

Jean-Daniel HERING, Président de la Station Régionale IFV Alsace

8h40

Evolution des pratiques œnologiques dans la réglementation

Eric MEISTERMANN – IFV Pôle Alsace

9h20

Cadre réglementaire et concept d'étiquette électronique

Ignacio SANCHEZ RECARTE – CEEV

10h00

Liste des ingrédients : perception des consommateurs

Stéphane LA GUERCHE- OENOPPIA

10h40 *Pause*

11h20

Pratiques œnologiques alternatives aux additifs

Philippe COTTEREAU – IFV Pôle Rhône-Méditerranée

12h00

Le vin est-il toujours la boisson totem des Français ?

Krystel LEPRESLE – Vins et société

12h40 Clôture de la matinée et Déjeuner



RENCONTRES ŒNOLOGIQUES D'ALSACE

RÉFLEXIONS SUR L'ÉVOLUTION DES PRATIQUES ŒNOLOGIQUES

La réglementation des pratiques œnologiques mise en place au début du XXe siècle avait pour objectif de sauver la viticulture traditionnelle face aux excès du libéralisme et à la fabrication de vins artificiels. Les fondements de cette réglementation ont été repris par les textes européens et sont toujours en vigueur actuellement. Depuis une quinzaine d'années, pour améliorer la compétitivité de la filière dans un contexte de concurrence mondiale, les pratiques sont de plus en plus nombreuses et s'éloignent parfois de ces fondements. Les nouveaux enjeux environnementaux, sociétaux et commerciaux auxquels est confrontée la filière viticole risquent de remettre en cause le modèle de production actuel et suscitent des réflexions sur la définition du vin.

> INTRODUCTION

Le vin est, comme le pain et la bière, un produit fermenté dont la transformation nécessite l'intervention de l'homme. C'est le savoir-faire de l'homme qui permet de vinifier le raisin, de stabiliser et conserver les vins. Cette intervention humaine comporte, comme chaque activité humaine, des risques de dérive, de fraude ou de falsification et donc la nécessité d'une réglementation. La question est aussi vieille que la vinification. Elle est accentuée par la place particulière qu'occupe le vin dans la culture, l'économie d'une région, d'un pays. Au Moyen-Age, les monastères ont joué un rôle important dans le développement de la viticulture et la qualité des vins (Dion, 1959). A la Renaissance, des courtiers assermentés (gourmets en Bourgogne, Weinsticher en Alsace) ont pour mission de garantir la qualité des vins et de superviser les transactions (Sittler, 1956). De ce fait, les fraudes et falsifications restaient marginales et des cas isolés. Ces corporations sont dissoutes au moment de la Révolution française. A la fin du XIXe siècle, l'arrivée de nouvelles maladies (mildiou, oïdium) et ravageurs (phylloxera) entraîne une baisse de la production et une pénurie de vin. Dans le contexte de libéralisme et d'industrialisation de l'époque, se créent des usines de fabrication de vin à partir de raisins secs importés de Grèce, de sucre, d'acides divers (chlorhydrique, sulfurique, nitrique), de colorants. La falsification qui était ponctuelle auparavant devient générale. Les viticulteurs ont du mal à vendre le peu de vin qu'ils produisent, ce qui les conduit à la révolte (Sagnes, 2007 ; Stanziani, 2003). C'est dans ce contexte que se mettent en place les bases de la réglementation actuelle sur les pratiques œnologiques (Serra, 2014). Après avoir rappelé ces fondements, nous examinerons l'évolution des pratiques dans la réglementation française (de 1907 à 1970) puis européenne (1979 à ce jour).

1. LES FONDEMENTS DE LA RÉGLEMENTATION ACTUELLE

La réglementation des pratiques œnologiques commence à se mettre en place à partir de la deuxième moitié du XIXe siècle (Vallat & Vallat, 1901). La lutte contre les fraudes se concrétise par la loi du 1er août 1905 qui, entre autres, crée les services de la Répression des Fraudes. Le décret d'application du 3 septembre 1907 donne la première liste des pratiques autorisées sur moût et sur vin (Le Poittevin, 1911). Cette réglementation a pour but de différencier le vin des vigneron, obtenu de la manière la plus naturelle possible, des vins artificiels élaborés à partir de raisins secs, de marcs, de sucre et d'acides divers (Chatelet, 2014).

1.1. La définition du vin

L'article 1 de la loi du 14 août 1889, dite loi Griffé, donne une première définition du vin : «*Nul ne pourra expédier, vendre ou mettre en vente, sous la dénomination de vin, un produit autre que celui de la fermentation de raisins frais*». Les articles suivants définissent les vins de sucre, obtenus à partir de marc, d'eau et de sucre et les vins de raisins secs. En Allemagne, de manière similaire, le premier code du vin (Weingesetz) de 1892 distingue trois catégories de vins (Schruft, 2008) :

- Les vins naturels (Naturwein), obtenus tels que le pied de vigne les a produits,
- Les vins (Wein), ayant été enrichis par addition de sucre,
- Les vins artificiels (Kunstwein), élaborés avec très peu ou pas du tout de raisins frais mais à partir d'eau, de sucre, de raisins secs...L'article 1 du décret du 3 septembre 1907 précise que le vin «*provient exclusivement de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisin frais*». Cette définition a été reprise par la réglementation européenne dès l'origine. L'annexe II du règlement (CEE) n°876/70 du 28 avril 1970 définit le vin comme : «*le produit obtenu exclusivement par la fermentation alcoolique, totale ou partielle, de raisins frais, foulés ou non, ou de moûts de raisins*». Cette définition est toujours d'actualité puisqu'elle figure avec les mêmes termes dans le texte actuellement en vigueur (annexe VII, partie II du règlement CE n°1308/2013 du 17 décembre 2013).

1.2. Vins altérés ou impropres à la consommation

L'article 1 du décret du 19 août 1921 (qui remplace le décret de 1907) complète la définition du vin en précisant lesquels sont impropres à la consommation. Il s'agit notamment des vins altérés : les vins acescents analytiquement ou à la dégustation, les vins atteints d'autres maladies, avec ou sans acescence, dont l'aspect et le goût sont anormaux (avec quelques critères analytiques). Le code du vin de 1936 (qui était en vigueur jusqu'en 2003) ajoute les vins présentant un goût phéniqué, de moisi, de pourri ou tout autre mauvais goût manifeste. Il semble évident que, si les connaissances scientifiques l'avaient permis à l'époque, le législateur aurait fixé des seuils pour des molécules telles que les phénols volatils, les chloroanisoles, la géosmine, l'octénone, les pyridines responsables des goûts de souris, peut-être même pour les amines biogènes ou d'autres molécules. Dans la législation européenne, il faut attendre le règlement CEE n°337/79 du 5 février 1979 (article 51) pour trouver l'interdiction d'offrir ou de livrer à la consommation humaine directe des produits qui ne sont pas sains, loyaux et marchands. Cette mention spécifique des vins disparaît après la mise en place d'une l'OCM unique en 2007. La réglementation européenne intègre le risque sanitaire et la sécurité sanitaire des aliments mais ne se préoccupe pas de la qualité organoleptique des produits.

1.3. Les objectifs des pratiques œnologiques

Dans le but de faire la distinction entre les vins élaborés naturellement et les produits fabriqués industriellement, la réglementation, en France comme en Allemagne, privilégie une vinification le moins interventionniste possible. Elle prend néanmoins en compte les contraintes liées à la conservation des vins et les corrections rendues nécessaires par les aléas climatiques (Roux, 1910). Les pratiques œnologiques énumérées par le décret du 3 septembre 1907 «*ont uniquement pour objet la vinification régulière ou la conservation des vins*» (article 3). Il considère comme frauduleuses «*les manipulations et pratiques qui ont pour objet de modifier l'état naturel du vin, dans le but soit de tromper l'acheteur sur les qualités substantielles ou l'origine du produit, soit d'en diminuer l'altération*» (article 2). Comme pour la définition du vin, la réglementation européenne s'inscrit dans la continuité des textes nationaux en indiquant que «*les pratiques et les traitements œnologiques ne peuvent être utilisés qu'afin de permettre une bonne vinification, une bonne conservation ou un bon élevage du produit*» (article 2 du CE n°1678/77 complétant l'article 26 quater du CE n°816/70). Le texte actuellement en vigueur est identique : «*Les pratiques œnologiques autorisées ne sont utilisées qu'aux fins d'une bonne vinification, d'une bonne conservation ou d'un bon élevage du produit.*» (article 80 du CE n°1308/2013 du 17 décembre 2013).

2. ÉVOLUTION DES PRATIQUES ŒNOLOGIQUES

Le règlement UE n°2019/934 du 12 mars 2019, en vigueur depuis le 7 décembre 2019, reprend dans l'annexe I les pratiques œnologiques du règlement précédent mais il les présente de manière différente. Il distingue les procédés (tableau 1 de l'annexe I) et les composés œnologiques (tableau 2 de l'annexe I). Pour ces derniers, il précise s'il s'agit d'un auxiliaire ou d'un additif ; il indique leur code numérique d'additif alimentaire (numéro E) et/ou leur identifiant de substance chimique (numéro CAS), ainsi que la référence à la fiche O.I.V. En outre, les composés sont regroupés selon leur usage. De sorte, qu'un même composé peut figurer plusieurs fois dans le tableau (exemple : levures inactivées, chitosane, chitine). La méthode de comptabilisation des pratiques œnologiques est proposée en annexe*.

2.1 - Evolution globale des pratiques

Le nombre de pratiques œnologiques autorisées par la réglementation depuis 1907 augmente de manière exponentielle (Figure 1). Entre 1907 et 1977, la réglementation française n'a connu que deux modifications importantes. La première intervient en 1921 (décret du 19 août 1921 et circulaire n°57 du 15 novembre 1921). Elle consiste principalement à ajouter des pratiques qui étaient autorisées implicitement (aération, filtration, soutirage...) et des produits pour la désacidification des vins lorsque les conditions climatiques le nécessitent, ce qui ne s'est pas fait sans débat (Chatelet, 2002). La deuxième modification (décret 55-672 du 20 mai 1955) concerne l'autorisation de nouvelles pratiques pour lutter contre les casses métalliques, dont le ferrocyanure de potassium (autorisé en Allemagne dès 1923). La nécessité d'encadrer cette dernière pratique a conduit à la création du Diplôme National d'Œnologue (Loi 55-308 du 19 mars 1955). Le passage à la réglementation européenne en 1970 (règlement CEE n°816/70 et n°817/70, complété par le règlement CEE n°1678/77) se traduit par une augmentation des pratiques œnologiques autorisées, conséquence inévitable des négociations entre états membres. Certaines pratiques peu ou pas utilisées disparaissent définitivement (Sudraud, 1978). Les états membres ont désormais la possibilité d'imposer des conditions plus rigoureuses. Une nouvelle augmentation des pratiques a lieu en 1985 et 1988. Le règlement CEE n°3307/85 peut être considéré comme un correctif du règlement précédent. Il élargit l'usage de certains produits et autorise des pratiques qui figuraient dans les réglementations nationales, comme les alginates. A l'inverse, le règlement CEE n°2253/88 introduit de nouvelles pratiques : les écorces de levure, les bactéries lactiques, les β -glucanases et la polyvinylpyrrolidone (PVPP). Ces pratiques sont le résultat des travaux des centres de recherches œnologiques. Elles sont le signe d'une collaboration plus étroite entre le monde de la recherche et l'industrie des produits œnologiques. (Brun, 1987 ; Sudraud, 1987). La PVPP est autorisée suite aux négociations entre la C.E.E. et les Etats-Unis (Brun, 1987). D'autres pratiques seront ajoutées en 1999 et 2005 pour tenir compte des avancées technologiques et des innovations. A cette occasion, l'autorisation de morceaux de bois en 2005 marque un tournant dans les critères pris en compte pour l'adoption d'une nouvelle pratique. A partir de 2009, la liste des pratiques augmente de manière régulière avec, en moyenne, deux nouvelles pratiques par an. Cette évolution est la conséquence d'une modification du mode de fonctionnement de l'Union Européenne. Par la réforme de l'OCM de 2007 (Règlement CE n°1234/2007) le contrôle des pratiques œnologiques (à l'exception de l'enrichissement et des corrections de l'acidité) est transféré du Conseil des ministres de l'Agriculture à la Commission européenne ce qui facilite l'autorisation de nouvelles pratiques, d'autant plus que l'Europe s'aligne sur les décisions de l'OIV (Aigrain & Hannin, 2007 ; Azcárate & Thizon, 2008 ; Lefèvre, 2009). Cette réforme est une des conséquences des accords de Marrakech de 1994 sur la mondialisation (Tinlot, 2015). Elle avait été proposée dès 1999 mais s'était heurtée à une opposition très forte des pays membres, en particulier de la France (Martin, 1999). Dix ans plus tard, cette opposition a été levée contre l'avis d'une partie de la filière (Roger, 2010).

*Voir en annexe :

• La méthode de comptabilisation des pratiques œnologiques
<https://docs.google.com/document/d/1o801OV4m27GS6PNRcNHdd50QBnGSOASH/edit?usp=sharing&oid=105264272273141071586&rtpof=true&sd=true>

2.2. Evolution par type de pratiques

Le règlement UE n°934/2019 regroupe les pratiques en trois catégories : procédés, additifs et auxiliaires. L'évolution de la répartition des pratiques selon ces trois catégories (Figure 1) montre que les auxiliaires sont largement majoritaires et leur proportion tend à augmenter au détriment des additifs dont la proportion a pratiquement été divisée par deux en un peu plus d'un siècle. Cette évolution traduit la préoccupation des fournisseurs de produits œnologiques d'anticiper l'étiquetage obligatoire des ingrédients qui est évoqué 1907 à 19% en 2019. Le remplacement des composés

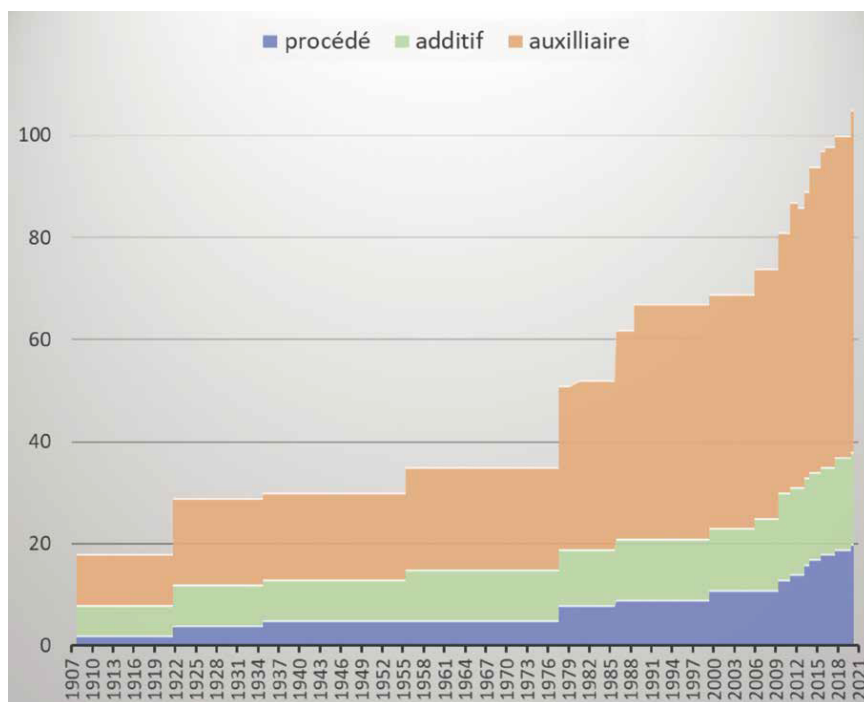


Figure 1 : Evolution du nombre de pratiques œnologiques autorisées dans la réglementation depuis 1907 (par type de pratique);

par des méthodes physiques est privilégié dans l'industrie agro-alimentaire. Ce n'est pas le cas dans la filière vinicole, comme le montre le cahier des charges de la vinification Bio, probablement en raison de l'image négative de ces techniques considérées comme trop industrielles.

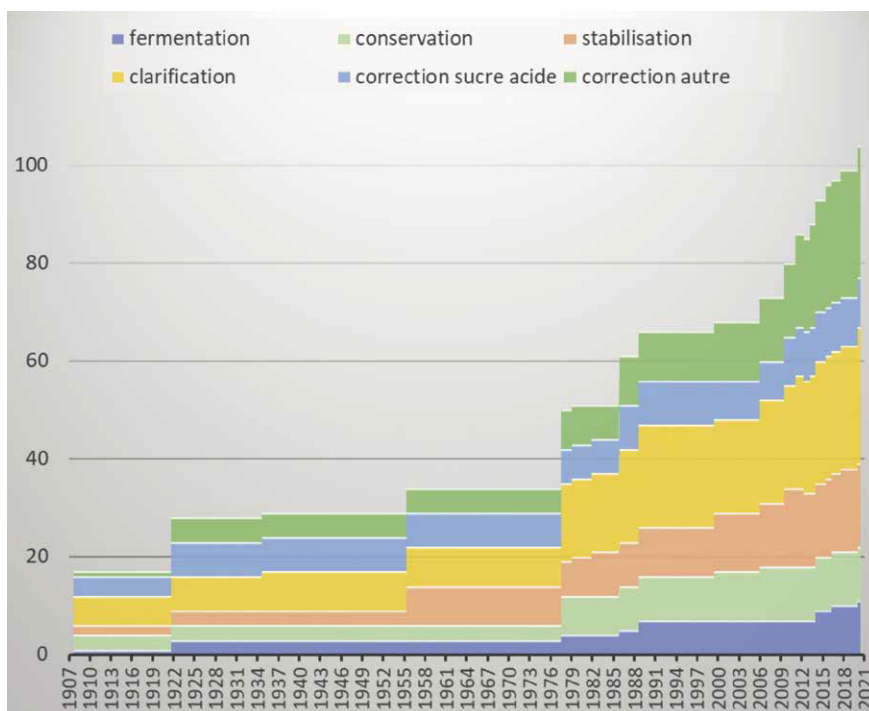


Figure 2 : Evolution du nombre des pratiques œnologiques autorisées dans la réglementation depuis 1907 (par type d'usage).

2.3. Evolution par type d'usage

Les pratiques œnologiques évoluent de manière différente selon leurs usages définis par le nouveau règlement : fermentation, conservation, stabilisation, clarification et corrections (Figure 2). Pour les fermentations, après les bactéries lactiques en 1988, ce sont essentiellement des adjuvants de fermentation (notamment des produits dérivés de levure) qui ont été ajoutés. Les pratiques de conservation ont fortement augmenté en 1977 avec l'inertage à l'aide de différents gaz, l'acide sorbique et l'acide ascorbique. Depuis seuls le lysozyme (1999) et le

DMDC (2005) ont été ajoutés. Ces deux usages, fermentation et conservation, représentent chacun environ 10% des pratiques en 2020. Les pratiques utilisées pour la stabilisation et la clarification augmentent de manière régulière depuis le passage à la réglementation européenne. Elles représentent respectivement 16%

et 27% des pratiques en 2020. La plupart des composés sont des auxiliaires. Les pratiques d'enrichissement et de correction de l'acidité représentaient une proportion importante au début de la réglementation. Le nombre ayant peu augmenté, elles ne représentent plus que 10% en 2020. Les autres corrections consistaient essentiellement dans l'aération et le barbotage avec des gaz. Le sulfate de cuivre a été ajouté lors du passage à la réglementation européenne (ainsi que le chlorure d'argent à titre transitoire). Depuis 2009, le nombre de pratiques correctives augmente régulièrement. Elles concernaient d'abord la réduction des teneurs en alcool et en sucre. Plus récemment ce sont des corrections de défauts organoleptiques qui sont autorisées, avec un objectif qui semble contradictoire avec la «bonne vinification, bonne conservation ou bon élevage».

> DISCUSSION

Le nombre de pratiques œnologiques autorisées par la réglementation française depuis 1907 puis européenne depuis 1977 augmente de manière exponentielle. C'est particulièrement le cas depuis le changement de gouvernance introduit par le règlement OCM de 2007. Cette évolution n'est pas représentative des usages. Elle donne une image de l'offre mais non de la demande des pratiques réellement mises en œuvre en cave.



Ce n'est pas parce qu'une pratique est autorisée qu'elle est utilisée en cave. En revanche, elle illustre un changement dans la manière d'appréhender l'autorisation ou non d'une nouvelle pratique. En s'alignant sur les décisions de l'OIV, l'Union Européenne a pris le parti de s'ouvrir à une approche plus pragmatique des traitements œnologiques, l'objectif étant d'améliorer la compétitivité de la filière viticole européenne sur le marché mondial et de répondre aux attentes du consommateur (FischerBoel, 2006). Elle a pourtant laissé dès l'origine la possibilité aux Etats membres d'imposer des conditions plus restrictives. La mise en place des cahiers des charges des appellations par le règlement (UE) n°1308/2013 donne maintenant à chacune d'entre elles la possibilité de prévoir « le cas échéant, les pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le(s) vin(s) concerné(s) ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration » (article 94, paragraphe 2). Cette possibilité a été peu utilisée par les Etats membres. Elle ne l'est pas davantage dans les cahiers des charges des AOP. Les restrictions les plus fréquemment observées concernent l'utilisation des bois de chêne, des charbons œnologiques sur les vins rosés et pour quelques appellations l'interdiction de la concentration ou du thermo-traitement de la vendange. A quelques très rares exceptions près, c'est tout !

Comparativement à la réglementation générale, les cahiers des charges BIO ont une approche plus restrictive des pratiques œnologiques. Les critères régissant l'autorisation ou non d'une pratique dépassent la «bonne vinification» et l'absence de tromperie du consommateur. Ils prennent en compte des aspects environnementaux, sociétaux, parfois des principes éthiques. Le règlement UE n°203/2012, entré en vigueur le 1er août 2012, abrogé depuis le 1er janvier 2022 par le règlement UE n°2021/1165, définit les pratiques œnologiques autorisées pour l'élaboration du vin biologique. Le label européen est soupçonné par certains d'entraîner un nivellement par le bas (Teil, 2012). Les différents labels privés, souvent plus anciens que la réglementation européenne, essaient de se démarquer les uns des autres en se donnant une image plus vertueuse comme le montrent par exemple, les teneurs limites en anhydride sulfureux dans les vins. Cette tendance finit par aboutir à l'élaboration de vins sans sulfites et vins naturels qui se veulent en rupture avec la culture viticole classique dans le mode de vinification et le discours promotionnel (Moutat, 2019), parfois jusque dans la remise en cause des connaissances scientifiques acquises antérieurement.

Comme à la fin du XIXe siècle, la filière viticole est actuellement confrontée à de nouveaux défis : les conséquences du changement climatique, la prise en compte du respect de l'environnement, la réduction des intrants, l'utilisation des variétés résistantes, la quête d'authenticité... Dans ce contexte, ce ne sont pas tant les pratiques œnologiques qui sont au cœur du débat que la définition même du vin, l'image qu'on s'en fait, entre une réglementation qui tend progressivement à l'assimiler à un produit alimentaire comme les autres et des approches producteurs et attentes consommateurs qui ne se limitent plus au produit lui-même et à ses conditions de production mais qui englobent le cadre global de son élaboration et de sa consommation.

*Voir en annexe :

- La méthode de comptabilisation des pratiques œnologiques

- L'ensemble des textes réglementaires de 1889 à nos jours

- La bibliographie

<https://docs.google.com/document/d/1o801OV4m27GS6PNRcNHdd50QBnGSOASH/edit?usp=sharing&oid=105264272273141071586&rtpof=true&sd=true>

ERIC MEISTERMANN
IFV PÔLE ALSACE

FRÉDÉRIC CHARRIER
IFV PÔLE VAL DE LOIRE

PHILIPPE COTTREAU



RENCONTRES ŒNOLOGIQUES D'ALSACE

ENJEUX ET SOLUTIONS DE LA DIGITALISATION DES PRODUITS

La nouvelle réglementation européenne, adoptée dans le cadre de la Politique Agricole commune à venir, rend obligatoire, pour les vins et les vins aromatisés, la communication des ingrédients et des valeurs nutritionnelles. Le Comité Européen des Entreprises Vins propose une solution pour digitaliser ces informations via une e-étiquette. GS1, organisation internationale de standardisation, met en avant la valeur d'un système standard (identification, structure des données etc), au bénéfice de ses adhérents pour répondre à ce nouvel enjeu réglementaire.

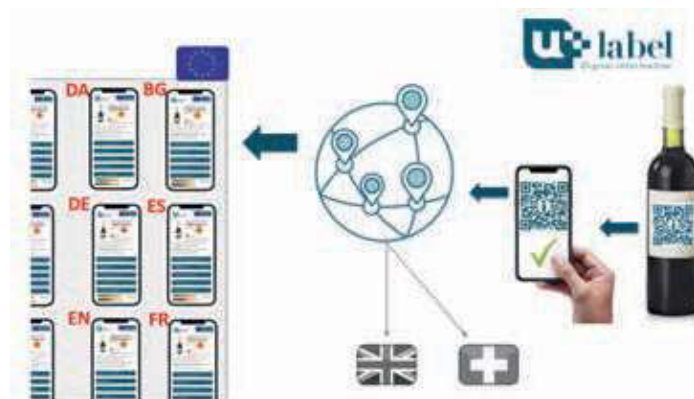
1. CADRE RÉGLEMENTAIRE DE L'ÉTIQUETAGE ET PRÉSENTATION DE U-LABEL

En 2011, lors de l'adoption du Règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, les boissons alcoolisées titrant plus de 1,2% d'alcool en volume, obtiennent une exemption sur l'étiquetage obligatoire de la liste des ingrédients et de la déclaration nutritionnelle.

Cette exemption, assez critiquée, fait l'objet d'un rapport de la Commission Européenne en 2017 dans lequel, il est demandé aux opérateurs des secteurs de boissons alcoolisées de présenter, dans un délai d'un an, une proposition d'autorégulation concernant la communication des ingrédients et des informations nutritionnelles. Faute de quoi, la Commission se réserve le droit de légiférer.

En 2018, les associations européennes représentant les divers secteurs des boissons alcoolisées (vin, spiritueux, bière et cidre) présentent une proposition d'autorégulation commune qui inclut la possibilité d'utilisation d'un support électronique pour la communication de ces informations.

Consciente des limitations de l'applicabilité d'une solution volontaire pour les opérateurs vin et vin aromatisé, la filière vitivinicole demande proactivement aux législateurs européens d'intégrer dans l'OCM vin et dans le règlement sur les vins aromatisés, l'obligation de l'indication de la déclaration nutritionnelle et la liste des ingrédients. La filière demande aussi la possibilité d'utiliser sous certaines conditions des étiquettes électroniques pour la communication de ces informations.



En décembre 2021, l'Union Européenne publie le règlement (UE) 2021/2117 modifiant les règles d'étiquetage des vins et des vins aromatisés et rendant obligatoire la communication de la liste des ingrédients et de la déclaration nutritionnelle de ces produits. En même temps, et pour la première fois dans l'histoire de la réglementation d'étiquetage des aliments et des boissons, il est autorisé, sous certaines conditions, de donner cette information à l'aide d'une étiquette électronique ou e-label. Plus précisément, la législation prévoit que si l'opérateur veut indiquer la liste des ingrédients sur une étiquette électronique, il devra cependant

indiquer sur l'étiquette physique la présence de substances allergéniques et de la même façon, si l'information nutritionnelle est indiquée sur la e-label, l'opérateur devra indiquer la valeur énergétique de 100 ml de vin ou de vin aromatisé sur l'étiquette physique de la bouteille. Le règlement prévoit une période de transition de 2 ans.

Afin de proposer une interprétation harmonisée et adaptée aux attentes du législateur, des consommateurs et des opérateurs, du concept de e-label, le Comité Européen des Entreprises Vins (CEEV) et spiritsEUROPE décident de financer le développement d'une plateforme électronique www.u-label.com. Cette interprétation harmonisée est fondamentale car, d'un côté le législateur a inclus très peu de règles dans le règlement sur le concept de e-label (on sait qu'il doit y avoir un lien direct entre la bouteille et l'information, que les informations marketing ne doivent pas être présentes et qu'il est interdit de traquer le consommateur) et, de l'autre côté, on sait que l'utilisation d'un support électronique doit encore démontrer sa validité pour pouvoir perdurer. La création de U-Label visait donc à proposer un cadre sécurisé pour les entreprises voulant créer des étiquettes électroniques, mais aussi pour les consommateurs voulant obtenir plus d'informations sur des vins, des vins aromatisés ou des boissons spiritueuses. Afin de tester la plateforme avant son lancement, 16 entreprises (9 viticoles et 7 spiritueuses) de toute taille ont participé à un projet pilote visant à tester U-Label sur des produits réels et concrets. Ces 16 produits ont été présentés en septembre 2021.



> DOSSIER

U-Label a été lancé en décembre 2021 et permet déjà aux entreprises de créer des fiches produits avec des informations pertinentes et en ligne avec les exigences législatives, de traduire automatiquement les informations réglementaires dans les 24 langues officielles de l'Union Européenne et de publier le tout dans une e-label. La plateforme contient, entre autres, un outil de facilitation de la création de la liste des ingrédients des vins afin d'aider les entreprises qui pour la première fois doivent communiquer cette information.

A la fin du processus de création de la e-label, les entreprises peuvent télécharger un QR code qui devra être imprimé sur la contre-étiquette du produit. Finalement, les consommateurs n'auront plus qu'à scanner le QR code présent sur l'étiquette pour accéder, dans la langue de leur choix, aux informations incluses dans l'étiquette électronique.

Pour le moment, U-Label permet la création d'étiquettes pour la commercialisation de vins, vins aromatisés et spiritueux dans l'UE mais, l'idée est de développer des e-labels pour d'autres pays hors UE (Suisse, Royaume Uni, Norvège...) de façon à pouvoir commercialiser les produits dans plusieurs pays tout en gardant le même QR code. As-tant le code-barres en soi mais plutôt le code du produit situé sous le code-barres.

Ce numéro à 13 chiffres appelé GTIN (Global Trade Item Number), anciennement GENCOD ou EAN, est l'identifiant pivot qui permet une identification unique et non ambiguë des produits, basé sur des règles décidées et appliquées par les entreprises. Il s'agit de la particule élémentaire et du préalable à l'automatisation de tout échange de type commercial ou transactionnel, supply chain ou logistique.

Identifier pour échanger

GS1 est également l'organisation mondiale qui standardise les informations d'identifications des produits. Ainsi, les données, une fois structurées et associées au code unique du produit, GTIN, peuvent alors être échangées par tous les professionnels et partagées jusqu'aux consommateurs.

En France, GS1 compte, parmi ses 53 000 entreprises adhérentes, près de 10 000 entreprises des filières Vins et Spiritueux réparties dans toute la France métropolitaine et d'outre-mer (producteurs, négociant, marketplaces, cavistes, e-commerçants, logisticiens, transporteurs, distributeurs, éditeurs informatiques, agriculteurs, pépiniéristes, fabricants d'intrants, etc.). Ces entreprises, en majorité des TPE - PME utilisent les standards GS1 pour identifier, capturer et partager de l'information dans un langage commun.

Du contenant au contenu : le nouvel engagement B2C des filières

En anticipation d'une nouvelle obligation réglementaire européenne sur l'information consommateur, les filières vins et spiritueux, représentées par des entreprises et leurs fédérations nationales et européennes dont le CEEV* à GS1 in Europe, organisme de coordination des projets européens de GS1. Depuis février 2019, GS1 in Europe accompagne la collaboration d'une cinquantaine d'acteurs dans l'objectif de rendre possible une réponse harmonisée à la réglementation pour toutes les entreprises au niveau de la digitalisation de l'information nutritionnelle jusqu'aux consommateurs (e-étiquette). Unis par des intérêts partagés et une problématique commune, les acteurs collaborent pour définir par consensus les règles communes qu'ils ont décidé de s'appliquer dès 2023.

Ce qui fait l'intérêt du système d'identification de GS1, c'est avant tout l'engagement des entreprises à identifier les vins et les spiritueux de la même manière grâce à des règles d'usage partagées et internationales permettant une identification unique du produit basée sur le GTIN et des données standardisées décrivant les caractéristiques du produit comme la gestion des millésimes, l'évolution des valeurs nutritionnelles, des ingrédients, allergènes, etc., qui peuvent avoir un impact sur l'identification du produit avec un GTIN et donc la fiabilité des données échangées jusqu'aux consommateurs. Le GTIN pourra être marqué dans un code-barres GS1, dont le QR Code GS1, pour permettre aux consommateurs un accès en ligne à l'information produit via les solutions numériques du marché (logiciels, outils de gestion des fiches produits, catalogues électroniques, applications, etc.). Ces solutions devront être conformes aux règles GS1 pour garantir l'interopérabilité entre les systèmes informatiques des acteurs et permettre l'automatisation des échanges de données dans le but de faciliter le travail aux entreprises.

La production des data au coeur du métier d'oenologue

En votre qualité d'oenologue, l'organisation GS1 vous invite à participer à cette collaboration de sorte que votre rôle et votre responsabilité dans la « production » de l'information nutritionnelle en lien avec les rapports d'analyse des laboratoires soient compris des autres acteurs au sein de la collaboration GS1 et que votre expertise contribue à la définition de l'identité commune des vins et des spiritueux. La collaboration entre les filières et GS1 vise également à organiser l'embarquement des entreprises dans l'adoption de ces règles de façon coordonnée et à accélérer le déploiement via des solutions interopérables adaptées à toutes les entreprises. La place centrale que vous occupez dans les entreprises permettra d'informer et de préparer les équipes à la mise en conformité réglementaire et l'aide au choix des moyens les plus adaptés à la stratégie d'entreprise. L'adoption par le plus grand nombre d'acteurs de l'identification GS1 entre en synergie avec les enjeux commerciaux, environnementaux et logistiques, en France et à l'international, sur lesquels le partage d'une identité standardisée des produits et des entreprises est essentiel aux échanges... et à la construction de toute relation entre professionnels et avec les consommateurs.

IGNACIO SANCHEZ-RECARTE
CEEV



RENCONTRES ŒNOLOGIQUES D'ALSACE

ÉTIQUETAGE DU VIN AVEC LA LISTE DES INGRÉDIENTS : CONTEXTE, PERCEPTION DU CONSOMMATEUR ET DÉFIS FUTURS

Au niveau européen, le règlement UE 1169/2011 sur l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires exige que les aliments préemballés soient étiquetés avec les valeurs nutritionnelles et une liste d'ingrédients. À l'exception de certains composés allergènes potentiels, les boissons alcoolisées étaient jusqu'à présent exemptées de cet étiquetage obligatoire mais un rapport de la Commission Européenne de 2017 a conclu qu'une telle exemption ne pouvait plus être justifiée. En conséquence, l'Union Européenne s'est lancée dans la rédaction d'une réglementation, intégrée à la réforme de la PAC (Politique Agricole Commune) post-2020 et adoptée en décembre 2021 (UE 2021/2117), rendant obligatoire la communication de la valeur nutritionnelle et de la liste des ingrédients pour les vins, vins aromatisés et spiritueux au 8 décembre 2023.

Dans ce contexte, deux enquêtes successives ont été lancées pour évaluer la perception des consommateurs de la liste des ingrédients et son impact sur l'image et l'intention d'achat d'un vin : une première en 2020, axée sur les employés des membres d'OENOPPIA, et une seconde en 2021, axée sur les consommateurs et avec un objectif global et représentatif de plus de 11500 personnes de 10 pays.

Alors que moins d'un consommateur sur cinq a une perception négative de l'utilisation d'additifs dans l'élaboration du vin, l'idée principale qui émerge de ces études est l'incertitude du consommateur. En effet, les résultats obtenus mettent en évidence un réel manque d'informations sur la vinification et sur la composition des vins, et les quelques éléments fournis pour justifier leur utilisation tendraient à démontrer que fournir des informations sur les additifs contribuerait à leur acceptation. La transparence permettrait donc de surmonter une certaine méfiance ou une perception négative, et des choix raisonnés concernant les pratiques œnologiques à utiliser seraient donc à prendre en considération. Rassurer les consommateurs sur la qualité du vin et la sécurité des additifs utilisés semble également crucial.

Ces travaux ouvrent la voie à des actions concrètes pour accompagner le secteur dans le choix des pratiques œnologiques à utiliser et l'étiquetage associé. À cette fin, un groupe de travail composé des principaux acteurs du secteur vitivinicole au niveau international (producteurs de produits œnologiques, œnologues, associations professionnelles et organisations internationales) a récemment été lancé pour examiner un plan d'action concret et une communication étayée sur l'étiquetage du vin.



RENCONTRES ŒNOLOGIQUES D'ALSACE

NOUVELLES RÈGLES D'ÉTIQUETAGE DES VINS

Le règlement (UE) 2021/2117 publié le 2 décembre 2021 modifie les règles d'étiquetage des vins et des vins aromatisés et rend obligatoire la communication de la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle de ces produits après le 8 décembre 2023.

> CADRE RÉGLEMENTAIRE

Il est autorisé, sous certaines conditions, de donner cette information à l'aide d'une étiquette électronique ou e-label. Si l'opérateur veut indiquer la liste des ingrédients sur une étiquette électronique, il devra cependant indiquer sur l'étiquette physique la présence de substances allergéniques. Si l'information nutritionnelle est indiquée sur la elabel, l'opérateur devra indiquer la valeur énergétique de 100ml de vin ou de vin aromatisé sur l'étiquette physique de la bouteille (possibilité d'utiliser le symbole « E » comme « énergie »). L'opérateur peut également faire le choix d'afficher les ingrédients et la déclaration nutritionnelle sur l'emballage ou sur une étiquette jointe à celui-ci.

Le règlement prévoit une période de transition de 2 ans. Tous les vins produits et étiquetés après le 8 décembre 2023 devront comporter l'indication de la liste des ingrédients et l'information nutritionnelle.

Selon le règlement d'information au consommateur (UE) 1169/2011, la définition d'ingrédient est la suivante : 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. Le règlement (UE) 2019/934 du 12 mars 2019 liste les pratiques œnologiques autorisées, et leur classement comme additif ou auxiliaire technologique. Seuls les additifs sont soumis à l'étiquetage.

> QUELS SONT LES ADDITIFS SOUMIS À ÉTIQUETAGE ?

Le règlement (UE) 2019/934 classe les substances suivantes comme additifs :

- Régulateurs d'acidité : acide tartrique, acide malique*, acide lactique, sulfate de calcium, acide citrique.
- Conservateurs et antioxydants: dioxyde de soufre, bisulfite de potassium, métabisulfite de potassium, sorbate de potassium*, lysozyme*, acide ascorbique, dicarbonate de diméthyle (DMDC)*.
- Agents stabilisateurs: acide citrique, acide métatartrique, gomme arabique, mannoprotéines de levures, carboxyméthylcellulose (CMC)*, polyaspartate de potassium*, acide fumarique*.
- Gaz et gaz d'emballage: argon, azote, dioxyde de carbone.
- Autres pratiques: résine de pin d'Alep, caramel*.

*Les additifs avec la mention * ne sont pas autorisés en Bio.*

> PLATEFORME U-LABEL DÉDIÉE À L'ÉTIQUETAGE ÉLECTRONIQUE

Le Comité Européen des Entreprises Vins (CEEV) et spiritsEUROPE ont développé une plateforme électronique www.u-label.com. La plateforme a été lancée en décembre 2021, et permet de créer des fiches produits avec des informations en ligne avec les exigences législatives, de traduire automatiquement les informations réglementaires dans les 24 langues officielles de l'Union Européenne et de publier le tout dans une e-label. Un QR-code est à imprimer sur la contre-étiquette du produit. En scannant le QR code présent sur l'étiquette, les consommateurs accèdent, dans la langue de leur choix, aux informations incluses dans l'étiquette électronique.

> PERSPECTIVES ŒNOLOGIQUES

Alternatives physiques :

- aux régulateurs d'acidité : résines cationiques*, traitements électromembranaires*
- aux conservateurs et antioxydants : flash pasteurisation, microfiltration tangentielle, mise à chaud. (Perspectives des champs électriques pulsés (CEP) et UV-C, techniques non encore autorisées)
- aux agents stabilisateurs : électrodialyse*, résines cationiques*, stabilisation au froid avec ou sans bitartrate de potassium*

Pratiques œnologiques préventives dont la bioprotection. Voir la vidéo de l'IFV sur la Bioprotection

> GRILLE D'ÉVALUATION DES PRATIQUES ŒNOLOGIQUES

L'IFV dispose d'un outil en ligne gratuit, recensant toutes les pratiques œnologiques avec notamment leurs caractéristiques, leurs utilisations et la réglementation. Cet outil est complété d'informations relatives à l'étiquetage.

PHILIPPE COTTEREAU
IFV PÔLE RHÔNE-MÉDITERRANÉE



RENCONTRES ŒNOLOGIQUES D'ALSACE

DÉCONSOMMATION DE VIN EN FRANCE : UNE PRISE DE CONSCIENCE NÉCESSAIRE

En 60 ans, la consommation de vin des Français a chuté de 70 %, passant de plus de 120 L par an et par habitant en 1960 à moins de 40L/an en 2021. Ce constat en masque un autre : celui d'une consommation « générationnelle » portée par les plus de 50 ans. En effet, le vin a perdu beaucoup de terrain auprès des moins de 40 ans : entre 2014 et 2021, le vin a perdu 9 points de parts de marché chez les 18-35 ans face aux autres boissons alcoolisées.

Si les pouvoirs publics et la filière vin ont collectivement gagné la bataille de la modération, la France, pays du vin, est en train de perdre la bataille de sa transmission. La modération est un fait de société : 9 Français ne boivent pas tous les jours, 8 Français sur 10 boivent moins de deux verres par jour, selon les chiffres de santé publique France. Mais près de 33% de Français déclarent ne jamais consommer de vin (FranceAgriMer).

Cet effacement progressif du vin a des causes multiples. Sa stigmatisation d'abord. On est passé en 30 ans de la lutte contre les excès à une incitation permanente aux appels à l'abstinence et « au zéro alcool ». Le 2ème point est la profonde transformation de la société et du rapport à l'alimentation. On ne mange plus, on ne boit plus de la même manière. Enfin, la filière vin versée dans la promotion de ce qui existait n'a pas su faire évoluer ses codes et ses produits pour aller chercher de nouveaux consommateurs.

Pour aider la filière à relever le défi de la transmission, il est temps que ces nouvelles pratiques de consommation adoptées par l'immense majorité des Français, inspirent une nouvelle approche des politiques de santé publique. La modération étant un fait de société, transmettons la fierté des produits issus de nos terroirs.

