

Tableau des principaux ingrédients

Version du 07/06/2023

Ingrédient	Remarques
Raisin frais	Possibilité de remplacer par le terme « <i>Raisin</i> »
Moût de raisin frais	Possibilité de remplacer par le terme « <i>Moût de raisin</i> » ou « <i>Raisin</i> »
Saccharose	
Moût de raisin concentré / moût de raisin concentré rectifié	Possibilité de remplacer par les termes « <i>Moût de raisins concentré</i> »
Liqueur d'expédition	Pourra être indiquée seule ou suivi de ces constituants (saccharose, moûts de raisin, moût de raisin partiellement fermenté, moût de raisin concentré, moût de raisin concentré rectifié, vin, distillat de vin.)
<i>Additifs stabilisants et régulateurs d'acidité</i> : acide tartrique, acide malique, acide lactique, sulfate de calcium, acide citrique, acide métatartrique, gomme arabique, mannoprotéines de levures, carboxyméthylcellulose (CMC), polyaspartate de potassium, acide fumarique	Il est possible d'énumérer tous les additifs stabilisants et régulateurs d'acidité susceptibles d'être contenus dans le produit final précédé de la mention « <i>peut contenir</i> »
<i>Additifs conservateurs et antioxydants</i> : dioxyde de soufre, bisulfite de potassium, métabisulfite de potassium, sorbate de potassium, lysozyme, acide ascorbique, dicarbonate de diméthyle (DMDC).	
<i>Additifs gaz d'emballage</i> : argon, azote, dioxyde de carbone.	Ces additifs qui ont pour objectif de déplacer l'oxygène lors de la mise en bouteille pourront être indiqués par une mention descriptive « <i>embouteillé sous atmosphère protectrice</i> » ou « <i>l'embouteillage peut se faire sous atmosphère protectrice</i> »
<i>Autres pratiques</i> : résine de pin d'Alep, caramel	
<i>Liqueur de tirage</i>	Il est autorisé d'étiqueter les termes «liqueur de tirage» et «liqueur d'expédition» dans la liste des ingrédients seuls sans nécessité de lister leurs composants propres.

La **mention des allergènes** est toujours obligatoire, que les ingrédients soient présentés via le support digital ou via le support physique sur l'étiquette. On entend par « allergène » toute

substance qui peut déclencher ou favoriser une allergie, des intolérances ou des réactions chez certains sujets.

- Si les ingrédients sont indiqués directement sur le produit il faut que les allergènes soient présentés de manière visible par rapport aux autres ingrédients (en gras ou en italique).
- Si les ingrédients sont présentés par support dématérialisé, la mention « contient » doit être suivie du nom de l'allergène sur l'étiquette physique. La mention « contient des sulfites » reste donc obligatoire sur le produit.

Par ailleurs :

- La liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle obligatoires font partie de la «description du produit» dans les documents d'accompagnement.
- L'indication de la date de durabilité minimale des vins partiellement désalcoolisés et désalcoolisés ayant un titre alcoométrique volumique acquis inférieur à 10 % s'applique à partir du 8 décembre 2023.

Ce que comprend la liste des ingrédients	Ce que ne comprend pas la liste des ingrédients
<p>Les ingrédients au moment de leur mise en œuvre dans la fabrication du Vin</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Les additifs alimentaires*, désignés par le nom de leur catégorie, suivi de leur nom spécifique ou de leur numéros INS (E ...) <input type="checkbox"/> Les nanomatériaux manufacturés <input type="checkbox"/> Les allergènes 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Les additifs et enzymes alimentaires dont la présence est due uniquement au principe de transfert et sous réserve qu'ils ne remplissent pas de fonction technologique dans le produit fini <input type="checkbox"/> Les additifs et enzymes alimentaires utilisés en tant qu'auxiliaires technologiques <input type="checkbox"/> L'eau utilisée lors du processus de fabrication, uniquement pour reconstituer dans son état d'origine un ingrédient utilisé sous forme concentrée ou déshydratée <input type="checkbox"/> Les supports (substances modifiant physiquement un additif, enzyme... pour en faciliter son utilisation) <input type="checkbox"/> Les substances qui ne sont pas des additifs alimentaires mais qui sont utilisés de la même manière et dans le même but que les auxiliaires technologiques et sont toujours présentes dans le produit fini sous une forme modifiée <input type="checkbox"/> Les constituants d'un ingrédient temporairement soustraits puis réincorporés en quantité ne dépassant pas la teneur initiale <input type="checkbox"/> Des informations relatives à la matière première (cépages employés par exemple)



Confédération des Vignerons du Val de Loire

- Les intrants utilisés à la vigne (pesticides...)
- Les résidus ne sont pas des ingrédients