

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. A ce titre :
 - la notion de teneur en alcool correspond au 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 à notre disposition, **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.¹
4. **La « valeur énergétique moyenne » d'un vin est calculée sur une fourchette de TAV acquis** de sorte 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 indiquée sur l'étiquette physique du vin, y compris lorsque l'opérateur fait le choix de dématérialiser la déclaration nutritionnelle.
5. Voir proposition de table de valeur énergétique moyenne élaborée sur la base de ces éléments.

Sur les autres lignes de la déclaration nutritionnelle

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 en quelques rares exceptions pour le sel) présents en quantité nulle ou négligeables 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 contenues dans 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**.

¹ A 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.

TABLE DE VALEUR ENERGETIQUE MOYENNE POUR LA FILIERE 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: $(TAV \text{ acquis} \times 0,79 \times 29) + (Teneur \text{ en sucre en g/L} \times 4 / 17) + (Teneur \text{ en polyols en g/L} \times 10 / 10) + (Teneur \text{ en acides organiques en g/L} \times 13 / 10)$
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: $(292+365)/2 = 328$ 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
VINS TRANQUILLES												
VINS PETILLANTS (y c. gazéifiés)												
Teneur en sucre												
≤ 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

	> 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
VINS DE LIQUEUR						
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
VINS MOUSSEUX*												
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 gazéifiés