



LANGUEDOC

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

trait d'union

Mai 2023

Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur l'AOC Languedoc sans jamais oser le demander !

L'étiquetage – Ingrédients et Calories

Pour le vin, la déclaration nutritionnelle et les ingrédients seront obligatoires sur l'étiquette à partir du 8 décembre 2023. Il sera cependant possible de présenter ces informations par voie dématérialisée, via une e-étiquette / e-label.

Les ingrédients Tous les ingrédients utilisés lors de la fabrication du vin, s'ils sont présents dans le **produit fini**, même sous une forme modifiée, doivent être indiqués (raisins, substances édulcorantes et d'enrichissement etc.)

Simplification des termes

- Raisins frais ou moût de raisin → « **Raisins** »
- MC ou MCR → « **Moût de raisin concentré** »
- Constituants de la liqueur de tirage → « **Liqueur de tirage** »
- Constituants de la liqueur d'expédition → « **Liqueur d'expédition** »
- Gaz d'emballage → « **Mise en bouteille sous atmosphère protectrice** »

Traçabilité Les ingrédients et déclaration nutritionnelle devront paraître dans la rubrique de **description du produit** dans les documents d'accompagnement.

Les QR codes (ou toute dématérialisation)

Doivent être précédés d'une mention introductive type « ingrédients » - N'ont pas de taille minimale imposée - Ne sont pas obligatoirement dans le même champ visuel que les autres mentions - Ne doivent pas être utilisées à des fins commerciales (ex : pas de lien internet avec une boutique en ligne)

Les ingrédients qui interviennent à moins de 2 % dans le produit fini peuvent apparaître dans un **ordre aléatoire** à la suite des autres ingrédients et les allergènes doivent apparaître dans la liste de façon distincte (gras et souligné).