



**Languedoc**  
APPELLATION  
D'ORIGINE PROTÉGÉE

trait d'union

janvier 2024

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

## Nouvelle réglementation étiquetage

Règlement (UE) 2021/2117

---

L'obligation d'information des consommateurs sur les ingrédients et calories est désormais actée : **elle entrera en vigueur pour les vins produits après le 8 décembre 2023.**

**POUR LES VINS « TRANQUILLES » le millésime 2023 n'est pas concerné. L'application concernera 2024, alors il faut se préparer.**

Depuis le 8 décembre, les étiquettes de vin devront afficher deux nouvelles mentions obligatoires :

- *La liste des ingrédients*

- *La déclaration nutritionnelle*

Cette réglementation ne modifie pas celle sur l'étiquetage des allergènes !

**Les vins produits avant cette date pourront être mis en marché jusqu'à écoulement des stocks.**

Afin d'être en conformité avec cette nouvelle réglementation, Vous avez 2 possibilités :

- L'affichage sur l'étiquette des deux nouvelles mentions
- La dématérialisation.

Attention, la dématérialisation est possible que dans le cadre de cette réglementation.



**Languedoc**  
APPELLATION  
D'ORIGINE PROTÉGÉE

trait d'union

janvier 2024

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

**Toutes les autres mentions NE SONT PAS CONCERNEES, elles doivent rester sur l'étiquette physique dans le même champ visuel que toutes les autres mentions obligatoires.**

Ces informations « dématérialisées » devront être disponibles immédiatement et gratuitement pour les consommateurs. Elles ne devront pas être associées à un contenu commercial.

### 1. La liste des ingrédients

Ingrédient : « *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* »

#### **Que faut-il indiquer ?**

Tous les additifs utilisés lors de l'élaboration du vin, s'ils sont présents dans le produit fini, **même sous une forme modifiée** :

- Raisins
- Substances édulcorantes et d'enrichissement : sucre, MCR...
- Liqueur de tirage et d'expédition
  
- Composés œnologiques : régulateurs d'acidité, conservateurs et antioxydants, agents stabilisateurs, gaz et gaz d'emballage (notamment lors des mises en bouteilles sous gaz inerte)

#### NE CONCERNE PAS :

- Les auxiliaires technologiques (absorbant, activateur FA/FML, agents clarifiants & fermentation, enzymes), **sauf les allergènes (sulfites, lait, oeuf) (l'étiquetage des allergènes est réglementé)**
  
- Les levures (auxiliaires technologiques), **sauf la mannoprotéine de levure.**



**Languedoc**  
APPELLATION  
D'ORIGINE PROTÉGÉE

trait d'union

janvier 2024

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

## 2. La déclaration nutritionnelle

La valeur nutritionnelle doit être :

- Soit affichée dans son intégralité sur l'étiquette (sous forme de tableau)

La déclaration nutritionnelle devra contenir :

➔ Dans cet ordre :

- **La valeur énergétique (voir mention ci-dessus)**
- La quantité des matières grasses
- La quantité d'acides gras saturés
- La quantité de glucides
- La quantité de sucres
- La quantité de protéines
- La quantité de sel

- Soit se limiter à la déclaration de la **valeur énergétique** sur l'étiquette (exprimée par le symbole (E) pour énergie précisant les kJ et les kcal pour 100 ml),

**Exemple : 100ml: E= 324kJ/ 77kcal**

et publier le détail de la déclaration nutritionnelle de manière dématérialisée (renvoi au tableau via un QRCode).

### **A NOTER**

Le 24 novembre dernier, ont été publiées les lignes directrices permettant l'interprétation des règlements européens.

Voici quelques précisions issues de ces lignes directrices :

- Un vin « produit » : signifie un vin ayant fait sa fermentation.

***Donc l'application de cette réglementation NE CONCERNE PAS LES VINS « TRANQUILLES » du millésime 2023. ELLE SERA APPLICABLE AU MILLESIME 2024.***



**Languedoc**  
APPELLATION  
D'ORIGINE PROTÉGÉE

trait d'union

Janvier 2024

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

- En cas de dématérialisation, le terme INGRÉDIENTS devra être inscrit à proximité du QR code comportant les mentions obligatoires afin qu'il soit aisément identifiable pour les consommateurs.

**POINT DE VIGILANCE :** La question de la langue dans laquelle ce terme doit être rédigé est encore floue.

### Définition de « dématérialiser »?

La dématérialisation signifie fournir les informations aux consommateurs sur internet à l'aide d'un moyen électronique identifié (exemple : QR code) visible sur l'étiquette qui permettra d'accéder **directement aux informations en ligne**.

Les informations ne devront pas être présentées avec d'autres indications, destinées à la vente ou à la commercialisation et aucune donnée d'utilisateur ne doit être collectée ni faire l'objet d'un suivi.

→ La dématérialisation peut se faire via votre propre système d'information dématérialisée ou via une plateforme commune.

**Attention, malgré le recours à la dématérialisation, l'affichage sur la bouteille des allergènes ainsi que de la valeur énergétique est obligatoire.**