

Les règles d'étiquetage des vins

Webinaire 22 et 23 juillet 2024



SOMMAIRE

- **Généralités**
- **Mentions obligatoires**
 - La dénomination de la catégorie de produit de la vigne
 - La provenance
 - Le titre alcoométrique
 - Le volume de la bouteille
 - L'identité et l'adresse de l'embouteilleur, de l'élaborateur
 - La mention femme enceinte
 - La teneur en sucre pour les vins mousseux
 - Le numéro de lot*
 - La mention des allergènes*
 - La déclaration nutritionnelle et la liste des ingrédients
- **Mentions facultatives**
- **Mentions libres**
- **ADELPHE et REP**
- **Logo TRIMAN et Info Tri**

Les généralités

- **Définition de l'étiquetage**

- « Mentions, indications, marques de fabrique ou de commerce, images ou signes figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, bague ou collerette accompagnant ou se référant à un produit donné. »

- **Taille des caractères**

- Les mentions obligatoires qui figurent sur l'étiquetage sont imprimées de manière clairement **lisible** dans le corps de caractère dont la **hauteur** est **égale ou supérieure à 1.2 mm**

Les généralités

- **La langue**
 - Les indications apparaissent dans une langue facilement compréhensible par les consommateurs de l'Etat membre dans lequel le produit est commercialisé. **La France impose que les mentions figurent en français.** Pour les autres pays se reporter aux règles propres à chacun d'entre eux.
- **La notion de même champ visuel**
 - Les indications obligatoires apparaissent dans le **même champ visuel** sur le récipient de façon à être lisibles simultanément sans qu'il soit nécessaire de tourner le récipient. Elles peuvent toutefois être répétées dans un autre champ visuel à condition qu'elles apparaissent bien une fois avec toutes les autres mentions obligatoires.

Les généralités

- **Mention obligatoire** : indication devant obligatoirement être portée à la connaissance du consommateur par l'apposition d'une information dans la présentation du produit.
- **Mention facultative définie**: indication pouvant être portée à la connaissance du consommateur par l'apposition d'une information dans la présentation du produit.
- **Mention libre** : mention non obligatoire.

Les règles d'étiquetage présentées sont les règles applicables à tous les vins, **sauf précision d'application dans les cahiers des charges pour les AOC et IGP.**

Les mentions obligatoires

- La dénomination de la catégorie de produit de la vigne
- La provenance
- Le titre alcoométrique
- Le volume de la bouteille
- L'identité et l'adresse de l'embouteilleur, de l'élaborateur
- La mention femme enceinte
- La teneur en sucre pour les vins mousseux
- Le numéro de lot*
- La mention des allergènes*
- La déclaration nutritionnelle et la liste des ingrédients

**pas obligatoirement dans le même champ visuel que les autres mentions obligatoires*

Les mentions obligatoires

- **Dénomination de la catégorie de produit de la vigne**
 - **Vin tranquille AOC/AOP :**
 - le nom de l'appellation (ex : Touraine)
 - et le terme « *Appellation d'Origine Contrôlée* » ou « *Appellation d'Origine Protégée* »
 - soit sur 2 lignes distinctes
 - soit sur 1 ligne : ex « *Appellation d'Origine Contrôlée Touraine* » ou « *Appellation Touraine Contrôlée* »
 - AOP /IGP = terme européen, AOC / Vins de Pays = déclinaison française
 - **Vin tranquille IGP:**
 - Le nom de l'IGP avec la mention « Indication Géographique Protégée » en toutes lettres
 - **Vin tranquille en Vin de France : Vin**

Les mentions obligatoires

- **Dénomination de la catégorie de produit de la vigne**
 - **Vin Effervescent en AOC** : *idem Vin Tranquille en AOC*
 - le nom de l'appellation (ex : Touraine)
 - et le terme « *Appellation d'Origine Contrôlée* » ou « *Appellation d'Origine Protégée* »
 - soit sur 2 lignes distinctes
 - soit sur 1 ligne : ex « *Appellation d'Origine Contrôlée Touraine* » ou « *Appellation Touraine Contrôlée* »

Les mentions obligatoires

- **Dénomination de la catégorie de produit de la vigne**
 - **Vin Effervescent en Vin de France :**

VIN MOUSSEUX	VIN MOUSSEUX DE QUALITE
<p>a) obtenu par première ou deuxième fermentation alcoolique: — de raisins frais, — de moût de raisins, — de vin;</p> <p>b) caractérisé au débouchage du récipient par un dégagement d'anhydride carbonique provenant exclusivement de la fermentation;</p> <p>c) présentant, lorsqu'il est conservé à température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique en solution non inférieure à 3 bars;</p> <p>d) préparé à partir de cuvées dont le titre alcoométrique total <u>n'est pas</u> inférieur à 8,5 % vol.</p>	<p>a) obtenu par première ou deuxième fermentation alcoolique: — de raisins frais, — de moût de raisins, — de vin;</p> <p>b) caractérisé au débouchage du récipient par un dégagement d'anhydride carbonique provenant exclusivement de la fermentation;</p> <p>c) présentant, lorsqu'il est conservé à la température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique en solution non inférieure à 3,5 bars;</p> <p>d) préparé à partir de cuvées dont le titre alcoométrique total <u>n'est pas</u> inférieur à 9 % vol.</p>

Les mentions obligatoires

- **Dénomination de la catégorie de produit de la vigne**
 - **Vin Effervescent en Vin de France :**

VIN MOUSSEUX DE QUALITE DE TYPE AROMATIQUE	VIN MOUSSEUX GAZEIFIE
<p>a) uniquement obtenu en utilisant, pour la constitution de la cuvée, des moûts de raisins ou des moûts de raisins fermentés qui sont issus de variétés de vigne spécifiques figurant sur une liste à établir. Les vins mousseux de qualité de type aromatique produits de manière traditionnelle en utilisant des vins pour la constitution de la cuvée sont déterminés selon la procédure visée à l'article 113, paragraphe 2 du règlement de base;</p> <p>b) présentant, lorsqu'il est conservé à température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique en solution non inférieure à 3 bars;</p> <p>c) ayant un <u>titre alcoométrique acquis</u> non inférieur à 6 % vol.;</p> <p>d) ayant un <u>titre alcoométrique total</u> non inférieur à 10 % vol</p>	<p>a) obtenu à partir de vin <u>ne bénéficiant pas d'une appellation protégée ni d'une indication géographique protégée</u>;</p> <p>b) caractérisé au débouchage du récipient par un dégagement d'anhydride carbonique provenant totalement ou partiellement d'une addition de ce gaz;</p> <p>c) présentant, lorsqu'il est conservé à la température de 20°C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique en solution non inférieure à 3 bars. Pour les produits de cette catégorie, y compris s'il s'agit de vins à IG, l'étiquetage doit être complété en caractères du même type et de la même dimension par les termes "obtenus par adjonction de dioxyde de carbone" ou "obtenu par adjonction d'anhydride carbonique"(article 60 du règlement 607/2009)</p>

Les mentions obligatoires

- **Dénomination de la catégorie de produit de la vigne**
 - **Vin Effervescent en Vin de France :**

VIN PETILLANT	VIN PETILLANT GAZEIFIE
<p>a) obtenu à partir de vin, de vin nouveau encore en fermentation, de moût de raisin ou de moût de raisin partiellement fermenté pour autant que ces produits présentent un titre alcoométrique total non inférieur à 9 % vol. ;</p> <p>b) ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 7 % vol. ;</p> <p>c) présentant, lorsqu'il est conservé à la température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique endogène en solution non inférieure à 1 bar et non supérieure à 2,5 bars</p>	<p>a) obtenu à partir de vin, de vin nouveau encore en fermentation, de moût de raisin ou de moût de raisin partiellement fermenté ;</p> <p>b) ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 7 % vol. et un titre alcoométrique total non inférieur à 9 % vol. ;</p> <p>c) présentant, lorsqu'il est conservé à 20 °C dans des récipients fermés, une surpression, due à l'anhydride carbonique en solution ajoutée totalement ou partiellement, non inférieure à 1 bar et non supérieure à 2,5 bars</p>

Les mentions obligatoires

- **La provenance : Pays de production**
 - AOC/IGP : Produit en France / Produit de France
 - VSIG:
 - En vin tranquille : « Vin » + « de France » (= Vin de France)
 - En vin effervescent : Catégorie de produit effervescent (Mousseux/Pétillant) + « produit de France » ou « produit en France »
- **Le titre alcoométrique**
 - Indication par **unité ou par demi-unité**
 - Obligatoirement suivie du symbole « % vol. »
 - Peut être précédée des termes « titre alcoométrique acquis » ou « alcool acquis » ou « alc »
 - Le titre alcoométrique indiqué dans l'étiquetage ne peut **être ni supérieur, ni inférieur de plus de 0,5 % vol** au titre déterminé par l'analyse. Cette tolérance est élargie à **+/- 0,8 % vol** du titre alcoométrique déterminé par l'analyse pour les vins stockés en bouteilles pendant + de 3 ans

Les mentions obligatoires

- Le titre alcoométrique

- Taille en fonction du volume du contenant

<i>Volume net</i>	<i>Hauteur minimale des caractères</i>
<i>$\leq 20 \text{ cl}$</i>	<i>2 mm</i>
<i>$> 20 \text{ cl et } \leq 100 \text{ cl}$</i>	<i>3 mm</i>
<i>$> 100 \text{ cl}$</i>	<i>5 mm</i>

- Il est fortement conseillé d'indiquer la mention à côté du pictogramme « femme enceinte »

Les mentions obligatoires

- **Le volume**
 - Indication faite **en litres, centilitres ou millilitres** accompagnée de l'unité de mesure employée ou symbole de cette unité (L, cL, mL)
 - hauteur minimale des caractères / volume

<i>Volume et</i>	<i>Hauteur minimale des caractères</i>
$\leq 5 \text{ cl}$	2 mm
$> 5 \text{ cl et } \leq 20 \text{ cl}$	3 mm
$> 20 \text{ cl et } \leq 100 \text{ cl}$	4 mm
$> 100 \text{ cl}$	6 mm

Les mentions obligatoires

- L'identité de l'embouteilleur, de l'élaborateur
 - **Embouteilleur** : personne physique ou morale ou groupement de personnes **qui procède ou fait procéder pour son compte à l'embouteillage.**
 - L'embouteilleur ou le producteur/élaborateur est la **personne responsable pénalement du vin commercialisé.**
 - « Mis en bouteille par.... » si l'embouteillage a lieu sur le site de l'exploitation par l'exploitant.
 - « Mise en bouteille pour.... » ou « mis en bouteille par....pour... » si l'embouteillage est réalisé par un prestataire sur le site de l'exploitation.
 - Le terme « embouteilleur... » peut également être utilisé

Les mentions obligatoires

- L'identité de l'embouteilleur, de l'élaborateur
 - **Elaborateur** : le nom du producteur (élaborateur ou non)
Le nom de l'élaborateur n'est pas obligatoire.
 - « Elaboré ou Produit à (lieu de l'élaboration) par ... ou Elaboré ou Produit pour.... » dans le cas d'une élaboration chez un prestataire
 - « Elaboré ou Produit par ... » si l'élaboration a lieu sur le site de l'exploitation
 - **Nom de la société** (raison sociale), **commune**, **Etat membre** (en toute lettre)
 - Ex : Mis en bouteille par SCEA Dupont, 41700 Sassay, France
 - Ex: Elaboré à 41400 Montrichard Val de Cher pour SCEA Dupont, 41700 Sassay, France
 - Ex: Elaboré pour SCEA Dupont, 41700 Sassay, France

Les mentions obligatoires

L'identité de l'embouteilleur, de l'élaborateur

- **Pour les Vins de France (VSI) : Codage obligatoire**
 - Si la **commune** du lieu de l'embouteilleur ou de l'élaborateur **porte le nom ou une partie du nom d'une AOC ou IGP**
 - Forme du code : **lettre "F"** (pour France) **suivie du code postal de la commune concernée.**
 - Si le code postal est partagé entre plusieurs communes, celui-ci sera complété par les trois chiffres du code géographique de la commune, attribué par l'INSEE.
 - Obligation de mentionner également le nom de **l'Etat membre en toutes lettres**
 - Exemple cas Cheverny : « mis en bouteille par SCEA Dupont à F 41700-050 France »

Les mentions obligatoires

- **L'identité de l'embouteilleur, de l'élaborateur**
 - **Code EMB : Code Emballeur** attribué par la DGCCRF
 - Demande à faire au niveau départemental (DDPP) ou (DDETSPP)
 - **Utilisé pour des raisons de discrétions commerciales**
 - Si codage EMB , faire apparaître **le nom et l'adresse d'une personne physique ou morale** ayant participé au circuit commercial
 - Exemple : « distribué parà X (adresse du distributeur) »
 - **Si pas de codage possible** : remplacer la raison sociale par un nom commercial déjà enregistré au k-bis.

Les mentions obligatoires

L'identité de l'embouteilleur

- Nom de l'exploitation
- Pour les AOC/ AOP et IGP uniquement
 - « Mis en bouteille au *...»
 - * **Château, Clos, Hospice** : expressions réservées aux vins à **AOP/AOC** provenant d'une exploitation viticole ainsi dénommée.
 - * **Domaine, Mas, Abbaye, Bastide, Campagne, Chapelle, Commanderie, Manoir, Monastère, Monopole, Moulin, Prieuré, Tour**: expressions réservées aux vins à **AOP/AOC et IGP** provenant d'une exploitation viticole ainsi dénommée
 - **Raisins récoltés** sur les parcelles de l'exploitation et **vinifiés au sein de cette exploitation** sans transport du vin avant la mise

Les mentions **obligatoires**

- **L'identité de l'embouteilleur**
 - **Pour les AOC/ AOP et IGP uniquement**
 - « Mis en bouteille à la propriété » ou « **Mise d'origine** »
 - **La mise en bouteille** doit avoir été effectuée **dans l'exploitation** où ont été récoltés et vinifiés les raisins **OU dans la cave coopérative** qui a procédé à la vinification.
 - « Mis en bouteille **dans la région de production** »
 - L'embouteillage a lieu dans la zone géographique délimitée de l'AOP ou de l'IGP ou dans l'aire de « proximité immédiate ».

Les mentions obligatoires

- L'identité de l'embouteilleur
 - Pour les AOC/ AOP et IGP uniquement

Propriétaire du vin lors de la mise en bouteille (= embouteilleur)	Qui fait la mise en bouteille ?	Mention(s) éligible(s)
Récoltant vinificateur	Récoltant vinificateur	Mis en bouteille au château / domaine par Mis en bouteille à la propriété par
Récoltant vinificateur	Prestataire tiers (sur l'exploitation)	Mis en bouteille au château / domaine pour Mis en bouteille à la propriété pour
Récoltant vinificateur	Prestataire tiers (hors de l'exploitation)	Mis en bouteille dans l'aire de production à (lieu de la mie en bouteille) par (nom de l'embouteilleur)
Récoltant vinificateur	Cave coopérative	Mis en bouteille à la propriété (si le producteur est adhérent à la cave coopérative)
Cave coopérative	Cave coopérative	Mis en bouteille à la propriété
Récoltant vinificateur	Négociant (sur l'exploitation)	Mis en bouteille au château / domaine par (nom du négociant) Mis en bouteille à la propriété par (nom du négociant)

Les mentions obligatoires

- L'identité de l'embouteilleur
 - Pour les AOC/ AOP et IGP uniquement

Propriétaire du vin lors de la mise en bouteille (= embouteilleur)	Qui fait la mise en bouteille ?	Mention(s) éligible(s)
Négociant	Récoltant vinificateur ou prestataire tiers (sur l'exploitation)	Mis en bouteille au château / domaine pour (nom du négociant) Mis en bouteille à la propriété pour (nom du négociant)
Négociant	Négociant	Mis en bouteille dans l'aire de production par
Négociant	Prestataire tiers	Mis en bouteille dans l'aire de production pour

Les mentions **obligatoires**

- **L'identité de l'embouteilleur**
 - **Pour les Vins de France**
 - **Codage** dans certains cas (voir précédemment)
 - **Interdiction** de l'utilisation des termes « **Domaine** », « **Château** »...dans le nom de l'embouteilleur mais aussi dans le nom de l'exploitation (voir liste protégée pour AOC/IGP) ;
 - un récoltant dont la **raison sociale** comporte le terme « **domaine** » ne peut **pas commercialiser** des Vins de France ;
 - Remplacer « domaine » par un nom commercial ou un nom d enseigne préalablement enregistré au registre du commerce ;
 - **Au niveau des graphismes:** interdiction des visuels avec des bâtiments, maisons ou châteaux.

Les mentions obligatoires

- **La mention femme enceinte**

- LOGO



OU

- « la consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant »

Les mentions obligatoires

- **Teneur en sucre des Vins Mousseux**

Brut nature	<3g/l (sans addition de sucre après la prise de mousse)
Extra brut	Entre 0 et 6 g/l
Brut	< 12g/l
Extra sec	Entre 12 et 17 g/l
Sec	Entre 17 et 32 g/l
Demi-sec	Entre 32 et 50 g/l
Doux	> 50 g/l

Les mentions obligatoires

- **Le numéro de lot**
 - Pas d'obligation de l'indiquer dans le même champ visuel que les autres mentions obligatoires
 - Il peut être constitué de chiffres ou de lettres et est précédé de la lettre « L »
- **La mention des allergènes**
 - Pas d'obligation de l'indiquer dans le même champ visuel que les autres mentions obligatoires
 - Concerne Sulfites, œuf, lait

Les mentions obligatoires

- **La mention des allergènes**
 - **Pour les sulfites** : emploi du terme « contient » suivi des termes « sulfites » ou « anhydride sulfureux ». L'étiquetage devient obligatoire lorsque les sulfites sont présents en quantité supérieure à 10 mg/l ou 10 mg/kg exprimé en SO₂. La mention « contains sulphites / sulfites » est tolérée.
 - **Pour les colles à base d'œufs** : emploi du terme « contient » suivi des termes « œuf », « protéine de l'œuf », « produit de l'œuf », « lysozyme de l'œuf » ou « albumine de l'œuf ».
 - **Pour les colles à base de lait** : le terme « contient » suivi des termes « lait », « produit du lait », « caséine du lait » ou « protéine du lait ».

Les mentions obligatoires

- **Ingrédients et déclaration nutritionnelle**
 - Application pour les vins du millésime 2024
 - Éléments présentés lors des Webinaires du 28 et 29 mars dernier
 - Informations et documents disponibles sur le site des FAV(s) : www.vigneronsdelatouraine.com

Les mentions facultatives

- La teneur en sucre pour les vins tranquilles
- Le millésime
- Le cépage
- Les méthodes relatives à certaines méthodes de production
- Les mentions traditionnelles

Les mentions facultatives

- La teneur en sucre pour les vins tranquilles
 - La mention peut être rendue obligatoire par les cahiers des charges des IG (AOC ou IGP)

Sec	< 4 g/L ou < 9 g/L si teneur en acidité totale (en g d'acide tartrique / litre) n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucre résiduel
1/2 sec	Supérieure aux limites ci-dessus et... ... < 12 g/L ou ... <18 g/L si teneur en acidité totale (en g d'acide tartrique / litre) n'est pas inférieure de plus de 10 grammes par litre à la teneur en sucre résiduel
Moelleux	Supérieure aux limites ci-dessus et < 45 g/L
Doux	> 45 g/L

Les mentions facultatives

- **Le millésime**
 - La mention du millésime exige qu'**au moins 85 %** des raisins utilisés aient été récoltés pendant l'année considérée.
 - **Mention obligatoire** pour les **vins primeurs** ou **vins nouveaux**.
- **Pour les Vins de France:**
 - Nécessite **l'obtention d'un numéro d'agrément** délivré par France Agrimer et **certification des volumes** concernés.
 - Application « **Vin de France** » service en ligne de France Agrimer.

Les mentions facultatives

- **Le cépage**
 - Le **nom d'un cépage** peut être mentionné si le produit concerné **est issu à 85 %** au moins de cette variété.
 - Etiquetage du nom de **deux ou de plusieurs cépages** :
 - **100 % de ces variétés** doivent être dans la cuvée.
 - **chaque cépage** représente **plus de 15%** de l'assemblage (pour les seuls vins **AOP et IGP**).
 - **Interdiction** d'indiquer sur l'étiquette d'un vin bénéficiant d'une **AOP ou d'une IGP** l'ensemble des cépages composant le vin dans l'hypothèse où **un des cépages représente moins de 15% de l'assemblage**.
 - Les cépages doivent apparaître sur l'étiquette dans **l'ordre décroissant de la proportion** utilisée et en caractères de même taille.

Les mentions facultatives

- **Le cépage**
 - **Pour les Vins de France :**
 - Nécessite **l'obtention d'un numéro d'agrément** délivré par France Agrimer et **certification des volumes** concernés
 - Application « **Vin de France** » service en ligne de France Agrimer.
 - **Interdiction** d'étiqueter la mention de **certaines cépages** protégés par les AOC :
Aligoté, Altesse, Clairette, Gewurztraminer, Gringet, Jacquère, Mondeuse, Persan, Poulsard, Rielsing, Savagnin, Sylvaner et Trousseau.

Les mentions facultatives

- **Les mentions traditionnelles**

- Une mention traditionnelle est une **mention employée traditionnellement** dans un Etat membre, protégée et réservée à certaines **AOC et IGP** selon **une liste bien définie** :
 - pour indiquer que le produit **bénéficie d'une AOP ou d'une IGP** en vertu de la législation de l'UE ou de la législation nationale

OU

- pour désigner la **méthode de production** ou de **vieillesse** ou la **qualité**, la **couleur**, le type de lieu ou un événement particulier lié à l'histoire du produit bénéficiant d'une AOP ou d'une IGP.

Les mentions facultatives

- Les mentions traditionnelles
 - Le nom de l'exploitation
 - **AOP** : abbaye, bastide, campagne, chapelle, *château*, *clos*, commanderie, *cru*, domaine, mas, manoir, *mont*, monastère, monopole, moulin, prieuré, *tour*, *hospices*.
 - **IGP** : abbaye, bastide, campagne, chapelle, commanderie, domaine, mas, manoir, monastère, moulin, prieuré, tour, monopole.

Les mentions facultatives

- **Autres mentions traditionnelles**
 - **Réservées à une liste précise d'AOC ou IGP (indiqué dans les CDC)**
 - Vendanges tardives
 - Sélection de grains nobles
 - Primeur
 - Ambré
 - Clairnet
 - Rancio
 - Sur lie
 - ...

Les mentions facultatives

- **Certaines méthodes de production**
 - **Élevage et vieillissement sous bois**
 - « fermenté / élevé / vieilli en fût » ou « fermenté / élevé / vieilli en fût de » mention réservée **en AOC IGP uniquement**
 - **Vin de France** mention autorisée « **Vieilli sous bois** »
 - 50% de la cuvée doit être passée en fût pendant au moins 6 mois.
 - **Interdiction** de mentionner ces termes dans le cadre de vinification avec des **copeaux de bois même en association avec l'utilisation de fût.**

Les mentions facultatives

- **Certaines méthodes de production**
 - **Méthode traditionnelle**
 - « fermenté en bouteille selon la méthode traditionnelle » ou « méthode traditionnelle » ou « méthode classique » ou « méthode traditionnelle classique »
 - **Vin mousseux** bénéficiant d'une appellation d'origine protégée (**AOC/AOP**) ou « **vins mousseux de qualité** » en Vin de France ,
 - Deuxième fermentation alcoolique en bouteille,
 - Sur lies sans interruption au moins 9 mois dans la même entreprise à partir de la constitution de la cuvée,
 - Séparation des lies par dégorgement.

Les mentions facultatives

- **Certaines méthodes de production**
 - **Crémant**
 - **AOC Uniquement**
 - Les raisins sont récoltés manuellement
 - Les vins sont issus de moûts obtenus par pressurage de raisins entiers ou éraflés. La quantité de moûts obtenue n'excède pas 100 litres pour 150 kilogrammes de raisins
 - La teneur maximale en anhydride sulfureux ne dépasse pas 150 mg/l ;
 - La teneur en sucre est inférieure à 50 g/l
 - Les vins respectent les exigences pour l'emploi des termes « méthode traditionnelle »

Les mentions facultatives

- Noms d'une unité géographique plus petite (lieux dits cadastrés...)
 - **AOC et IGP uniquement**
 - Tous les raisins à partir desquels ces vins ont été obtenus proviennent de cette unité plus petite
 - **Cette possibilité doit être prévue dans le cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP**
 - **Mention à indiquer dans la déclaration de récolte**
(Mention valorisante)
 - **Interdiction** de mentionner la référence à un lieu géographique **en Vin de France**

Les mentions facultatives

- Noms d'une unité géographique plus grande
 - **AOC et IGP uniquement**
 - Cette possibilité doit être **prévue dans le cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP** (partie règle de présentation et d'étiquetage)
 - **Liste des mentions nominatives** définie dans le **CDC**
 - **Interdiction** de mentionner la référence à un lieu géographique **en Vin de France**

Les mentions libres

- **Mentions complémentaires** relatives au mode de production, d'élevage ou de vieillissement, à l'histoire du vignoble ou de l'entreprise, aux caractéristiques du produits, aux conseils aux consommateurs, aux récompenses obtenues (guides, sélections, ...), aux circuits de distribution.

Ce sont des mentions que le producteur/l'élaborateur décide de faire figurer sur l'étiquetage **sous sa seule responsabilité** dès lors qu'en cas de contrôle, il peut **apporter la preuve de ce qu'il énonce**.

En résumé

- **Pour les AOC et IGP :**
 - Bien regarder la partie « **Règle de présentation et d'étiquetage** » du **cahier des charges** car certaines règles générales d'étiquetage peuvent **être interdites** ou au contraire **rendues obligatoire**.
- **Pour les Vins de France :**
 - **Interdiction** d'indiquer la mention « **domaine** » dans l'étiquetage du vin, carton des bouteilles, « mise en bouteille... » mais également dans tout autre communication (nom de l'exploitation, flyer, fiche technique, site internet, adresse mail...)
 - **Autorisation** de mentionner le **cépage et/ou le millésime** à condition d'être **agrée et volume certifié** par France Agrimer.


Adelphe et la REP

- **REP** : Responsabilité Elargie du Producteur
- La **REP** concerne **toute entreprise** qui met sur le marché français des **produits emballés consommés ou utilisés par les ménages** et implique leur responsabilité en matière de gestion de la fin de vie de ces emballages ménagers et papiers, notamment la collecte, le tri, le recyclage, mais aussi l'écoconception et l'information des consommateurs.
- Concerne les bouteilles, bouchons, capsules, muselets, cartons, poches des bag in box...

Adelphe et REP

- **Qu'est-ce-que cela implique pour l'entreprise?**
 - Pourvoir directement à l'élimination en mettant en place un dispositif de collecte et de traitement de ces déchets respectant le Code de l'Environnement.
 - Ou **contribuer financièrement** à leur élimination en déléguant leur responsabilité à une société agréée par le gouvernement telle qu'**ADELPHE** (filiale de CITEO)
 - **Déclaration en ligne** sur le site « Adelphe » **avant fin février** de l'année civile qui suit la commercialisation.
- **2 REP**
 - REP Emballages ménagers
 - REP Emballage de la restauration

Logo Triman et Info Tri

- Logo Triman 
- Logo Triman et info tri sont indissociables
- Si les **bouteilles en verre pour boissons** sont exemptées de l'obligation d'apposer la nouvelle règle Info-tri, les **cartons d'emballage** sont qu'en à eux concernés par cette obligation.



Retrouvez toutes les informations sur notre site

www.vigneronsdelatouraine.com

Merci pour votre attention

Pour toute question complémentaire :

FAV 41 : Isabelle DEFRO COURT > 06.50.10.26.87 / direction.fav41@orange.fr

FAV 37-72 : Camille ROUBIERE > 06.59.02.29.78 / fav3772@gmail.com

FÉDÉRATIONS VITICOLES

ViGnerons
de la
Touraine

www.vigneronsdelatouraine.com