



Etiquetage des ingrédients et calories

Depuis le 8 décembre 2023, la filière vin doit se soumettre à la réglementation européenne 2021/2117, qui oblige à mentionner la liste des ingrédients, ainsi que la valeur nutritionnelle du produit. Des mentions qui peuvent être dématérialisées, lisibles via un QR Code. C'est la première fois que la Commission européenne autorise la dématérialisation d'informations réglementaires.

En apparence, le vin se met ainsi en conformité avec les autres produits alimentaires. Et cela, après des années de dérogation. Les boissons alcoolisées- vins, bières et spiritueux- avaient obtenu une dérogation face au règlement Inco, qui clarifie la législation en matière d'étiquetage et d'information sur les denrées alimentaires. Cette dérogation a été battue en brèche voici deux ans, lors de discussions autour de la PAC. La filière viticole avait anticipé la fin de cette dérogation et ont décidé de mentionner ces informations. En revanche, les acteurs de la filière vin ont avancé que l'ajout des informations sur la liste des ingrédients, ainsi que les valeurs nutritionnelles, comporterait le risque d'alourdir des étiquettes déjà bien chargées sur une bouteille de vin. La Commission européenne et les parlementaires ont entendu cet argument et laissé la possibilité de dématérialiser ces informations, via des QR Codes.

Dans la forme, cette réglementation est la première à donner officiellement la possibilité d'utiliser une étiquette digitalisée.

Si la filière vin a soutenu la dématérialisation de ces informations réglementaires, il a ensuite fallu éclaircir de nombreux points que le règlement n'a précisé qu'en novembre avec la publication des lignes directrices de la Commission Européenne : https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=OJ:C_202301190

2024 restera une année de rodage pour cette nouvelle réglementation souligne Benjamin Nardeux, responsable du pôle boissons alcoolisées de la DGCCRF. En effet, au vu de la mise au point tardive de la réglementation, les contrôles seront bienveillants et pédagogiques d'autant qu'il reste quelques sujets à éclaircir avec la Commission européenne.

Application de la réforme

Produits concernés

- Vins tranquilles ; vins effervescents ; vin de liqueur ; VDN ; vins aromatisés
- Vins commercialisés dans l'UE = vins de l'UE + vins des pays tiers importés dans l'UE
- Vins de l'UE commercialisés dans les pays tiers, sauf interdiction explicite par le pays (aucun à notre connaissance + négociations en cours) mais autorisation de l'écoulement des stocks d'étiquettes export par la DGCCRF.

Délais d'écoulement des stocks → vin « produit » avant le 8 décembre 2023

- « Vins tranquilles » produits = Fermentation alcoolique faite → **millésimes 2023 et antérieurs exemptés**
- « Vins mousseux » produits = vin de base et/ou 2^{ème} fermentation faite → **millésimes 2023 et antérieurs exemptés**

Cependant, par souci de cohérence avec les autres Etats membres qui auraient éventuellement une autre interprétation des textes, nous incitons les vignerons à débiter une mise en conformité sans jouer sur les délais.

Date de production d'un vin

La question de la date précise de production des vins a été clarifiée par la DGCCRF dans un courrier de réponse à nos interrogations en janvier 2024. Les dates de production retenues sont les suivantes :

Catégorie	Date de production
Vin tranquille	Fin de la fermentation alcoolique, dès lors que le TAC acquis du produit dépasse le minimum prescrit
Vin mousseux	Date d'inscription de l'élaboration de vin mousseux ou la date de tirage inscrite dans le registre
Vin pétillant	Date d'inscription de l'élaboration du vin mousseux dans le registre
Vin de liqueur	Date d'inscription de l'élaboration du vin de liqueur dans le registre
Autre catégorie, quelle qu'elle soit notamment produit vinicole aromatisé	Date d'inscription de l'élaboration dans le registre

La DGCCRF précise que, pour les assemblages de vins tranquilles 2023-2024, seules les informations relatives au millésime 2024 pourront être fournies.

De même, les vins mousseux, vins de liqueur, vins désalcoolisés ou partiellement désalcoolisés et produits vinicoles aromatisés qui seront produits après le 8 décembre 2023 à partir de vins tranquilles eux-mêmes produits avant cette date pourront être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks, sans la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle.

Les vins déjà étiquetés peuvent donc être commercialisés tels quels jusqu'à épuisement des stocks.

Concernant les vins destinés à l'export

Les vins produits au sein de l'Union européenne et exportés vers les pays tiers doivent également répondre à cette obligation, sauf dans les cas où elle est contraire à la réglementation du pays en question.

Afin de simplifier cette situation, la DGCCRF souhaite obtenir une simplification globale de la part de Commission européenne, et nous a affirmé en réponse à notre courrier de novembre 2023 continuer à solliciter au niveau européen un alignement de la réglementation relative au vin. Nous continuons également à travailler avec eux afin d'identifier des solutions juridiques potentielles.

La DGCCRF a également précisé que les étiquettes destinées à l'export ne mentionnant pas la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle pourront être écoulées jusqu'à épuisement des stocks.

Documents d'accompagnement

Les nouvelles obligations d'étiquetage entraînent également des conséquences sur les documents d'accompagnement. La liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle des produits doivent figurer dans le Document Administratif Electronique (DAE) et le Document d'Accompagnement Electronique Simplifié (DAES), ainsi que le DSA national.

La Direction Générale des Douanes a proposé en janvier 2024 de renseigner les cases n°17p du DAE/DAES ou n°9 du DSA avec le numéro de lot pour les produits conditionnés, ou avec la référence du bon de livraison ou du contrat d'achat pour les produits en vrac.

Cela permettra aux services des Douanes d'accéder à la liste des ingrédients et à la déclaration nutritionnelle du produit en circulation, répondant ainsi aux exigences européennes.

Etiquetage des calories (déclaration nutritionnelle)

La déclaration nutritionnelle complète correspond à la valeur énergétique, quantité de lipides, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel. Ainsi, cette déclaration devra figurer sur les étiquettes des bouteilles de vin. Chaque producteur pourra au choix faire figurer la déclaration nutritionnelle complète sur l'étiquette ou se limiter à la déclaration de la valeur énergétique (exprimée par le symbole (E) pour énergie) sur l'étiquette et publier le détail de la déclaration nutritionnelle de manière dématérialisée.

La valeur nutritionnelle doit être :

- **soit affichée sur l'étiquette** (sous forme de tableau ou sous format linéaire selon la place disponible)
- **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), et publier le détail de la déclaration nutritionnelle de manière dématérialisée.

Possibilité d'exprimer cette valeur par portion et/ou unité de consommation facilement reconnaissable par les consommateurs (ex : 1 verre de 125 ml). Dans ce cas, la portion ou l'unité doit être quantifiée et le nombre de portions ou unités contenues dans l'emballage doit être mentionné.

➤ Contenu, présentation et expression de la déclaration nutritionnelle obligatoire

		Pour 100 g ou 100 ml
Energie		kJ/kcal
Matières grasses	g	
dont :		
Acides gras saturés	g	
Glucides	g	
dont :		
Sucres	g	
Protéines	g	
Sel	g	

Ces mentions doivent être présentées ensemble, sous une forme claire et dans l'ordre de présentation du tableau précédent. Si possible, ces mentions doivent être présentées sous forme de tableau (sauf si manque de place).

La valeur énergétique à déclarer se calcule à l'aide des coefficients de conversion suivants :

COEFFICIENTS DE CONVERSION POUR LE CALCUL DE L'ÉNERGIE

-Glucides (à l'exception des polyols)	17 kJ/g – 4 kcal/g
-Polyols	10 kJ/g – 2,4 kcal/g

-Protéines	17 kJ/g – 4 kcal/g
-Graisses	37 kJ/g – 9 kcal/g
-Différentes formes de salatrim	25 kJ/g – 6 kcal/g
-Alcool (éthanol)	29 kJ/g – 7 kcal/g
-Acides organiques	13 kJ/g – 3 kcal/g
-Fibres alimentaires	8 kJ/g – 2 kcal/g
-Erythritol	0 kJ/g – 0 kcal/g

Un travail a été réalisé conjointement avec la DGCCRF pour établir un tableau recensant des valeurs moyennes par type de produits, afin de faciliter le calcul pour les vignerons. Vous trouverez le tableau en annexe de cette note. Lorsque la valeur énergétique ou la quantité de nutriments d'un produit est négligeable, la déclaration nutritionnelle peut être remplacée par la mention « Contient des quantités négligeables de ... », placée à proximité immédiate de celle-ci.

Etiquetage des ingrédients

➤ Définitions Ingrédients :

L'article 2 du [règlement \(UE\) 1169/2011](#) prévoit les définitions suivantes.

• **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 » ; les résidus ne sont pas considérés comme des ingrédients.

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

On n'indique pas :

- Les auxiliaires technologiques (absorbant, activateur FA/FML, agents clarifiants & fermentation, enzymes), sauf les allergènes (sulfites, lait, œuf)
- Les levures (auxiliaires technologiques), sauf la mannoprotéine de levure

La liste des ingrédients doit être

- **soit affichée sur l'étiquette**
- **soit de manière dématérialisée**

Pour le transport en vrac, la liste est annexée au document d'accompagnement, et chaque opérateur intermédiaire doit la mettre à jour.

Si les vins sont exportés dans l'Union Européenne, la liste doit être traduite dans la langue du pays de destination.

En pratique

- Liste fermée → tous les composés œnologiques du [règlement 2019/934](#) (colonne additif)
 - Possibilité d'utiliser le nom ou code « E » de l'ingrédient (ex : Acide citrique = E330)
 - Aucune notion de quantité minimale → tout ajout par le producteur doit être mentionné (= aucune mention de l'eau)
 - Inscription des ingrédients dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de leur mise en œuvre dans la fabrication, sauf les ingrédients sous les 2% de présence
 - Précision de la catégorie fonctionnelle de l'ingrédient : « enrichissement » ; « conservateur » ; « régulateur d'acidité... »
 - Taille minimale de 1,2mm en cas d'inscription sur l'étiquette
- Possibilité d'utiliser pour les régulateurs d'acidité et les agents stabilisateurs la formule « contient et/ou » suivi de 3 additifs au maximum qui sont similaires ou substituables, dont au moins 1 est présent dans le vin
- En cas de mélanges de plusieurs cuves / moûts / vins : indication de tous les ingrédients utilisés dans chacune des cuves

La **mention des allergènes** est toujours obligatoire, que les ingrédients soient présentés via le support digital ou via le support physique sur l'étiquette.

- 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.

Concernant l'obligation pour certains vins de préciser la teneur en sucre : il s'agit des vins mousseux, des vins mousseux gazéifiés, des vins mousseux de qualité et des vins mousseux de qualité de type aromatique. L'indication de la teneur en sucre reste facultative pour les autres vins.

Liste des ingrédients

- **Raisins**
- **Enrichissement/édulcoration** : saccharose/sucre ; moût de raisin concentré ; moût de raisin concentré rectifié
- **Régulateurs d'acidité** : acide tartrique **E334**, acide malique **E296**, acide lactique **E270**, sulfate de calcium **E516**, acide citrique **E330**.
- **Conservateurs et antioxydants** : dioxyde de soufre **E220**, bisulfite de potassium **E228**, métabisulfite de potassium **E224**, sorbate de potassium, lysozyme **E1105**, acide ascorbique **E300**, dicarbonate de diméthyle (DMDC) **E242**.
- **Agents stabilisateurs** : acide citrique **E330**, acide métatartrique **E353**, gomme arabique **E414**, mannoprotéines de levures, carboxyméthylcellulose (CMC) **E466**, polyaspartate de potassium **E456**, acide fumarique **E297**.

- **Liqueur de tirage** : « liqueur de tirage » ou le détail via « moût de raisin » ; « moût de raisin concentré » ; « moût de raisin concentré rectifié » ; « sucre » ; « vin » ; « distillat de vin ».
- **Liqueur d'expédition** : « liqueur d'expédition » ou le détail via « moût de raisin » ; « moût de raisin concentré » ; « moût de raisin concentré rectifié » ; « sucre » ; « vin »
- **Gaz et gaz d'emballage** : « Mise en bouteille sous atmosphère protectrice » ou le détail argon, azote, dioxyde de carbone.
- **Allergènes** : sulfite, lait, oeuf

Autres pratiques : résine de pin d'Alep, caramel.

Exemple: « Contient / ingrédients : raisin ; enrichissement : saccharose ; conservateur : sulfites ; régulateur d'acidité : acide tartrique (ou E334) »

Dématérialisation

La dématérialisation signifie fournir les informations aux consommateurs sur internet à l'aide d'un moyen électronique identifié (QR code, site internet, puce...) visible sur l'étiquette qui devra permettre d'accéder aux informations en ligne.

Les opérateurs qui font le choix de la dématérialisation pourront au choix développer leur propre système d'information dématérialisée ou utiliser les services d'une plateforme commune de dématérialisation.

Quelles conditions pour la dématérialisation ?

- Accès direct aux informations des mentions obligatoires, en priorité ingrédients et valeur nutritionnelle
- Lien clairement identifiable → « INGREDIENTS & NUTRITION » devant figurer à proximité immédiate
- Aucune donnée d'utilisateur ne doit être collectée ni faire l'objet d'un suivi.
- La liste des ingrédients n'est pas présentée avec d'autres informations destinées à la vente ou à la commercialisation.
- Traduction obligatoire dans la langue du pays de mise à la consommation
- La page spécifique ne doit pas être hébergée sur le site du domaine
- Il doit y avoir une page par vin vendu par le vigneron
- L'information doit être facilement et clairement lisible
- Les informations doivent rester disponibles en ligne le temps de la consommation
- Les e-étiquettes doivent intégrer uniquement des éléments d'identification du vin, la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle. Seul peut être mentionné comme information annexe le site internet.

La Commission européenne a annoncé le 24 novembre que le QR Code devait être identifié et qu'un symbole ou la lettre « I » ne pouvait pas suffire à identifier le QR Code. L'identification attendue n'est pas encore certaine mais il s'agirait d'écrire « ingrédients et déclaration nutritionnelle » ou seulement « ingrédients », la question est encore en suspens.

La dématérialisation de la déclaration nutritionnelle est, comme pour la liste d'ingrédients, possible. En effet, la déclaration nutritionnelle figurant sur l'emballage peut se limiter à la valeur énergétique, exprimée au moyen du symbole « E » comme « énergie ».

Dans ce cas, la déclaration nutritionnelle complète est fournie sous forme électronique, à condition que :

- ♦ La déclaration ne soit pas présentée avec d'autres informations destinées à la vente ou à la commercialisation
- ♦ Aucune donnée d'utilisateur ne soit collectée ou ne fasse l'objet d'un suivi

Remarques

- **Pas d'obligation de QR Code** : la réglementation parle de « voie dématérialisée » (ex : puces)
- **Attention au niveau de sécurité du lien**
- **Attention à la lisibilité**
- **Attention au champ visuel** : le lien de dématérialisation doit être dans le même champ visuel que les autres mentions obligatoires

Quelles sont les solutions de dématérialisation ?

Il existe deux solutions :

- L'opérateur peut intégrer les e-étiquettes / e-label comportant les ingrédients sur son site internet obligatoirement dans une rubrique dédiée.
- L'opérateur peut faire appel à un prestataire extérieur. Cet outil intègre un module de traduction des informations dans les différentes langues de l'Union européenne.

Vers qui me tourner ? De nombreux prestataires me démarchent, que faire ?

La dématérialisation étant possible, la FRAOC du Sud-Est a étudié les différentes possibilités proposées par les prestataires afin de vous aider à y voir plus clair et choisir une solution fiable en termes de protection et de portabilité des données et répondant aux exigences réglementaires. Nous nous sommes assurés de plusieurs points, notamment :

- Un niveau de cybersécurité optimal
- Conformité et respect des obligations réglementaires (RGPD)
- Capacité du prestataire d'effectuer une veille juridique sur les évolutions de la réglementation + possibilité d'ajout d'autres réglementations (ex : Italie)
- Une traduction automatique a minima dans les 24 langues de l'Union Européenne + anglais
- Durée de vie de la voie dématérialisée
- Formalités de récupération des données
- Modalités et durée d'abonnement

Quatre sociétés ont été identifiées : « VINISCAN », « VIN.CO », « SCANTRUST », « ATT »

Prestataires	VIN.CO	ADVANCED TRACKED AND TRACE	VINISCAN	SCANTRUST
Avantages	<ul style="list-style-type: none"> - Expérience dans le secteur viticole depuis 20 ans - Hébergement des données en France - Partenaire avec ATT - Prestations complémentaires 	<ul style="list-style-type: none"> - Expérience dans le secteur viticole depuis 20 ans - Hébergement des données en France - Partenaire avec VIN.CO - Norme ISO 27001 - Prestations complémentaires 	<ul style="list-style-type: none"> - Partenaire officiel de fédérations viticoles (Bourgogne, Champagne, Fédération Sud) - Prix attractif - Norme ISO 27001 - Hébergement des données en France 	<ul style="list-style-type: none"> - Expérience dans le secteur viticole depuis 10 ans - Possibilité d'importer toutes les données - Prestations complémentaires
Coût	240 €/AN = QR Codes illimités	240 €/AN = 20 QR Codes	150 € H.T/AN = QR Codes illimités	190 € H.T/AN = 30 QR Codes
Liens internet	https://vin.co/about/	https://advancedtrackandtrace.com/	https://www.qrcode.vin/p-4-etiquette-qrcode-vin.html	https://www.scantrust.fr/

Il existe bien-sûr d'autres prestataires de services également fiables et identifiés par la filière viticole : Nutrilabel, U-Label, Deevin, Vinicode, WID-Group (puce)

Soyez particulièrement vigilants quant aux démarchages de prestataires offrant des solutions de dématérialisation notamment gratuites. En effet, nombre d'entre eux ne sont pas conformes aux exigences réglementaires et de cybersécurité.

Annexe

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 acquis x 0,79 x 7) + (Teneur en sucre en g/L x 4 / 10) + (Teneur en polyols en g/L x 2,4 / 10) + (Teneur en acides organiques en g/L x 3 / 10) - en kj: (TAV acquis x 0,79 x 29) + (Teneur en sucre en g/L x 17 / 10) + (Teneur en polyols en g/L x 10 / 10) + (Teneur en acides organiques en g/L x 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.

VINS TRANQUILLES VINS PETILLANTS (y.c. gazéifiés)		≤ 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
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

VINS DE LIQUEUR		> 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
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

VINS MOUSSEUX*		≤ 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
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

Références réglementaires :

- Règlement (UE) 2021/2117 du Parlement européen et du Conseil du 2 décembre 2021 modifiant les règlements (UE) n°1308/2013 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits agricoles
- Corrigendum publié au JOUE du 31/07/2023
- Règlement délégué (UE) 2023/1606 de la Commission du 30 mai 2023
- Lignes directrices de la Commission européenne n°C/2023/1190

Mise à jour Février 2024

📧 Pour toute question supplémentaire : Raphaël BRANDAZZI

r.brandazzi@federation-aocsudest.com – 04 90 27 24 64

FRAOC – Maison des Vins – 6 rue des Trois Faucons – CS 60093 – 84918 AVIGNON cedex 9