



ASSOCIATION LOI 1901
UNIVERSITE DU VIN
TERROIR DE CONNAISSANCE

Le Château - F 26790 SUZE LA ROUSSE

Téléphone : (33) 04 75 97 21 34 - Télécopie : (33) 04 75 98 24 20

Site : www.universite-du-vin.com

Mail : contact@universite-du-vin.com

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26 N° SIRET : 324 249 937 00016

Date : 03 et 04 avril 2017

Coût TTC : 448,00 €uros TTC

Coût HT : 373,33 €uros HT

Durée : 14 heures

Coût Heure/Stagiaire : 26,67 €uros HT

Effectif minimum : 8

Effectif maximum : 30

CONNAITRE LE DROIT VITIVINICOLE ET LA FILIERE

Public concerné :

► Les exploitants et chefs d'entreprise, le personnel commercial ou administratif des entreprises du secteur (caves particulières, caves coopératives, négoce, distribution..), le personnel des organisations professionnelles du secteur, notaires et avocats, les personnes en reconversion professionnelle dans la filière

Pré-requis :

► Aucun

Objectifs du stage :

► Comprendre les spécificités du droit vitivinicole/actualiser ses connaissances sur les réglementations qui impactent la filière vitivinicole

En particulier :

Comprendre les évolutions de la politique vitivinicole européenne

Comprendre l'organisation professionnelle de la filière vitivinicole en France pour repérer les compétences et les interlocuteurs

Comprendre les aspects réglementaires de la segmentation des vins dans une optique de différenciation des produits et de respect des contraintes de production

Comprendre les règles d'étiquetage des vins pour permettre aux opérateurs d'effectuer des choix pertinents

Comprendre en fonction du statut des opérateurs leurs différentes obligations

Lieu de l'action

► Université du Vin – Suze la Rousse

Moyens pédagogiques :

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama

Moyens d'encadrement :

► L'Université du Vin assure le déroulement de l'action de formation et garantit le choix des intervenants quant à leur compétence et spécialité

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :

► Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail

► Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.

► Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation.

A l'issue de la formation :

► Remise au stagiaire d'une attestation de formation.

PROGRAMME

1. Les évolutions de politique vitivinicole européenne

La réglementation européenne : contenu et évolutions
Les changements actuels impactant les entreprises de la filière
Lien avec les obligations réglementaires qui s'imposent aux entreprises

2. L'organisation de la filière

Les principaux organismes de la filière vitivinicole, les organismes publics et administrations : rôle et compétences

3. Les catégories de vins

AOP, IGP, vins sans indication géographique : définition des produits

Les cahiers des charges et les conditions de production

Les modalités de contrôle

4. L'étiquetage des vins

Présentation de la réglementation relative à la présentation et à la désignation des vins tranquilles

Etude détaillée des différentes mentions et de leurs conditions d'utilisation par catégorie de vin

5. Le statut d'entrepositaire agréé et les obligations déclaratives

Le statut d'entrepositaire agréé : activités visées, conditions d'acquisition du statut, obligations liées au statut, conséquences sur la vente des produits

Les obligations déclaratives et les principes de tenue des registres dans une optique de traçabilité