



Réforme étiquetage 2023

Ingrédients & valeurs nutritionnelles

Présentation par la CAVB

Mars 2024



Déroulé de la présentation

1. Application de la réforme étiquetage
 1. Calendrier & textes
 2. Produits concernés
 3. Ecoulement des stocks
 4. Mentions obligatoires en 2024
 5. Supports autorisés
 6. Précisions diverses
2. Liste des ingrédients
3. Valeur nutritionnelle
4. Présentation de solutions dématérialisées
 1. Mise en garde
 2. VINICODE
 3. WID-Group
5. Questions



Entrée en vigueur : 8 décembre 2023

Textes spécifiques à la réforme

- Règlement n°2021-2117 relatif à l'ajout de la liste des ingrédients et de la déclaration nutritionnelle comme mentions obligatoires pour les vins
- Règlement délégué n°2023-1606 précisant la liste des ingrédients et la présentation de ces derniers
- Corrigendum du règlement n°2021-2117 relatif au délai d'écoulement des stocks et à la notion de « vin produit »
- Lignes directrices de la Commission européenne n°C/2023/1190

Textes génériques

- Règlement OCM n°1308-2013
- Règlement n°1169-2011 relatif à l'information des consommateurs
- Règlement n°2019-33

Textes de l'Administration

- Courrier de la DGCCRF en date du 27.12.2023 répondant aux questions de la filière vin sur la notion de vin produit, l'export, les valeurs énergétiques moyennes et les vins d'assemblage





Application de la réforme étiquetage

Produits concernés

- Vins tranquilles ; vins mousseux ; vin de liqueur ; VDN ; vins aromatisés

- Vins commercialisés dans l'UE :
 - vins produits dans l'UE
 - vins produits dans des pays tiers et importés dans l'UE

- Vins de l'UE commercialisés dans les pays tiers :
 - Principe : pour sortir de l'UE, un vin doit respecter toutes les règles d'étiquetage de l'UE + celles du pays importateur
 - Exception : absence d'une ou plusieurs mentions obligatoires de l'UE / France si interdiction explicite par le pays importateur
Aucune exception existante à l'heure actuelle à notre connaissance.
Renseignez-vous auprès de vos importateurs !
 - Dérogation : autorisation d'écoulement des stocks d'étiquettes export par la DGCCRF (courrier 27/12/2023)
 - Y compris sur des millésimes soumis à la réforme
 - Travail en cours au niveau européen pour que tous les vins bénéficient du même régime de faveur que les vins aromatisés
= aucune application de la réforme pour l'export hors UE





Application de la réforme étiquetage

Délai d'écoulement des stocks → Référence à la notion de « vin produit » avant le 8 décembre 2023 :

- Vin tranquille produit = fermentation alcoolique faite
- Vin mousseux produit = stade de vin de base atteinte (= FA faite) et/ou 2^e fermentation faite (=date de tirage)
- Vin de liqueur = date de mutage

→ Vérification via l'obligation d'auto contrôle : analyses de suivi de vinification + inscription dans les registres dédiés

→ Millésimes 2023 et antérieurs exemptés par la réforme !

Ajout des mentions « ingrédients » et « valeur nutritionnelle » → vins « produits » après le 8 décembre 2023 :

- Millésime 2024 = 1er concerné par la réforme
- Si assemblage d'un millésime soumis à la réforme avec un millésime exempté = ingrédients et valeur nutritionnelle obligatoires MAIS basés uniquement sur le millésime soumis à la réforme
exemple : assemblage de 85% de Bourgogne 2024 avec 15% de Bourgogne 2022, on se référera uniquement aux ingrédients utilisés et à la valeur nutritionnelle du 2024





Application de la réforme étiquetage

Mentions obligatoires en 2024

- **Dénomination de vente / catégorie réglementaire du vin** : dénomination de l'AOC + « appellation d'origine contrôlée » ou autre
 - **Numéro de lot** : « L. »
 - **Allergènes** : sulfites, lait, œuf → « contient des sulfites »...
 - **Embouteilleur** : « mis en bouteille par ... à ... – France »
 - **Titre Alcoométrique Volumique Acquis (TAVA)** : en unité ou demi-unité avec « % vol »
 - **Volume nominal** : en litre, centilitre, millilitre
 - **Indication de provenance** : « Produit de France »
 - **Message sanitaire femme enceinte** : logo ou phrase
 - **Teneur en sucre pour les vins effervescents** : brut, demi-sec...
 - **Ingrédients** : « Ingrédients : ... »
 - **Valeur nutritionnelle** : « E (100ml) : ... kJ ... kcal »
- ➔ Aucune suppression de mentions obligatoires déjà connues
- ➔ Aucune modification dans la présentation de celles-ci, sauf les allergènes qui sont inclus dans la liste d'ingrédients si celle-ci est inscrite sur l'étiquette, donc soumis à l'obligation de champ visuel





Application de la réforme étiquetage

Support de l'information

2 possibilités offertes par la réglementation

- Inscription sur l'étiquette :

- Taille de police = 1,2mm
- Obligation de champ visuel
- Allergènes indiqués dans la liste des ingrédients et mis en avant (ex: gras, souligné...) → soumis au champ visuel
- Langue compréhensible par le consommateur

- Dématérialisation partielle :

- Valable uniquement pour la mention « ingrédients » et/ou « valeur nutritionnelle »
- Détail des mentions via le lien → uniquement « E (100 ml) : ... kJ ... kcal » & le lien de dématérialisation
- Identification du lien → « **INGREDIENTS & NUTRITION** » à proximité immédiate
- Obligation de champ visuel
- Durabilité = durée de vie « idéale » du produit dans des conditions de stockage correctes (ex: « à consommer dans les 5 ans »)
- Repiquage d'étiquette ou ajout d'autocollant possible si respect du même champ visuel
- Si le consommateur ne peut pas avoir accès librement à la bouteille avant l'achat (ex: coffret, étui, caisse bois, carton...) il faudra indiquer l'ensemble des mentions obligatoires sur l'emballage (ex: coller une étiquette).



Application de la réforme étiquetage

- Illustrations de champ visuel & d'étiquettes





Application de la réforme étiquetage

- Illustrations de champ visuel & d'étiquettes

Vin de Bourgogne

BOURGOGNE
Appellation d'Origine Contrôlée

Chardonnay
2024

Domaine CAVB



Bourgogne
Appellation d'Origine Contrôlée

Le millésime ensoleillé de 2024 permet à ce Bourgogne blanc d'exprimer de jolies notes de fruits jaunes. A déguster dans sa jeunesse pour apprécier cette explosion de saveurs.

La CAVB est à votre disposition pour analyser vos BAT. N'hésitez pas !

Mis en bouteille au Domaine CAVB à Beaune – 21200 – France
Produit de France – 75 cl – L.0122
Contient des sulfites – 13 % vol.

INGREDIENTS & NUTRITION
E = 314kJ / 75kcal



Vin de Bourgogne

BOURGOGNE
Appellation d'Origine Contrôlée

2024

Domaine CAVB

Mis en bouteille au Domaine à Beaune – 21200 – France
13 % vol. - 75 cl



Domaine CAVB

Le millésime ensoleillé de 2024 permet à ce Bourgogne blanc d'exprimer de jolies notes de fruits jaunes. A déguster dans sa jeunesse pour apprécier cette explosion de saveurs.

La CAVB est à votre disposition pour analyser vos BAT. N'hésitez pas !

Produit de France — L.0122
Contient des sulfites –

INGREDIENTS & NUTRITION
E = 314kJ / 75kcal






Application de la réforme étiquetage

- Illustrations de champ visuel & d'étiquettes

Vin de Bourgogne

BOURGOGNE
Appellation d'Origine Contrôlée

Chardonnay
2024

Domaine CAVB

Bourgogne
Appellation d'Origine Contrôlée

La CAVB est à votre disposition pour analyser vos BAT. N'hésitez pas !

Mis en bouteille au Domaine CAVB à Beaune – 21200 – France

Déclaration Nutritionnelle	Valeur / 100 ml
Energie	76 kJ / 313 kcal
Matières grasses	0 g
Dont : acides gras saturés	0 g
Glucides	0,9 g
Dont : sucres	0,2 g
Protéines	0 g
Sel	0 g

Produit de France – 75 cl – L.0122 – 13 % vol.

Ingrédients : raisin ; **enrichissement :** sucre ; **conservateur :** sulfites ; **régulateur d'acidité :** acide tartrique

Vin de Bourgogne

Domaine CAVB

BOURGOGNE
Appellation d'Origine Contrôlée

2024

Déclaration Nutritionnelle	Valeur / 100 ml
Energie	76 kJ / 313 kcal
Matières grasses	0 g
Dont : acides gras saturés	0 g
Glucides	0,9 g
Dont : sucres	0,2 g
Protéines	0 g
Sel	0 g

Bourgogne – Appellation d'Origine Contrôlée – Mis en bouteille au Domaine CAVB à Beaune – 21200 – France
Produit de France – 75 cl – L.0122 – 13 % vol.
Ingrédients : raisin ; **enrichissement :** sucre ; **conservateur :** sulfites ; **régulateur d'acidité :** E334





Application de la réforme étiquetage

Précisions diverses

QR Code obligatoire ?

- NON
- Toute voie dématérialisée répondant aux critères fixés par l'UE → puce, code 2D...

1 QR Code / puce pour plusieurs vins ?

- Principe : NON
- Exception : possible, si liste des ingrédients ET valeur nutritionnelle identiques + identification du vin sans risque pour le consommateur
 - Pour 1 même cuvée entre 2 millésimes (ex: BSA pour un crémant)
 - Pour 1 même cuvée avec 2 circuits de distribution (ex: caveau & GD)

Coexistence de plusieurs QR Code ou QR Code avec puce ?

- **OUI**, sous réserve d'identification et de distinction claire entre lien informationnel et commercial
- Termes « INGREDIENTS & NUTRITION » devant figurer à proximité immédiate du lien informationnel

Mise à disposition de la VN / ingrédients en ligne:

- Si vitrine d'information / fiche technique : aucune obligation d'information directe = sur demande et/ou via CGV
- Si vente en ligne : entre dans l'obligation d'information précontractuelle via les caractéristiques essentielles du produit. Mise à dispo par tout moyen adapté





Application de la réforme étiquetage

Précisions diverses

Cas particulier : vente à un négociant ou métayage

- **Ventes moûts / vrac / nue sur pile** → précision obligatoire dans « description commerciale du produit » (case 17 p) des DAE / DSA
 - Référence au N° Lot pour les produits conditionnés
 - Référence au bon de livraison ou au contrat d'achat pour les produits vrac
 - Liste des ingrédients et de la valeur nutritionnelle possible directement
 - Si DAE fait par l'acheteur : info préalable nécessaire (mail/courtier) des ingrédients utilisés + attention aux mentions sur les contrats types
 - **Génération du QR Code / puce...** → par le metteur en marché sur l'étiquetage final du produit = rien sur DAE / DSA
- **Aucune aide financière** (France/UE) n'est prévue pour prendre en charge les coûts supplémentaires
- **Sanctions** : Pratique Commerciale Trompeuse = délit = 300 000 € & 2 ans d'emprisonnement
- **Contrôles Fraudes** : Pédagogie et prévention sur 2024/2025
- **Procédure d'autocontrôle** = analyses et conseils oeno permettant de déterminer les ingrédients & la VN sur vrac & bouteilles
- **Oenologues & Imprimeurs** = au fait de la réforme & recours à leurs services non obligatoires. Ne pourront pas renseigner ingrédients / VN à votre place, ni créer le lien en lui-même, et vous demeurez le responsable via la signature du BAT.





📱 Règles de dématérialisation 📱

- Lien clairement identifiable → « **INGREDIENTS & NUTRITION** » devant figurer à proximité immédiate
- Accès direct aux informations des mentions obligatoire, en priorité ingrédients & valeur nutritionnelle
- Compréhension des informations : traduction dans la langue du pays de mise à la consommation (=fonction du marché)
- Etanchéité avec les informations commerciales / publicitaires → pas de renvoi vers site commercial ou fiche technique du vin
- Absence de collecte et de suivi des données personnelles des utilisateurs
- Pas de taille minimum imposée par la réglementation

Remarques:

- Pas d'obligation de QR Code → la réglementation parle de « voie dématérialisée » donc possibilité d'autres système (ex: puces)
- Attention au niveau de sécurité du lien
- Attention à la lisibilité avec les paramètres sécurité + taille + forme de la bouteille + type de papier utilisé...
- Attention au champ visuel → le lien de dématérialisation doit être dans le même champ visuel que les autres mentions obligatoires
- Obligation d'indiquant où scanner via la mention « **INGREDIENTS & NUTRITION** » proche du lien + taille 1,2mm





Liste des ingrédients

Ingrédient = « *toute substance ou tout produit, y compris les arômes, **additifs** et enzymes alimentaires ou tout constituant d'un ingrédient composé, utilisé dans la fabrication d'une denrée alimentaire, éventuellement sous 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
- Liqueur de tirage et d'expédition
- Composés œnologiques : régulateurs d'acidité, conservateurs et antioxydants, agents stabilisateurs, gaz et gaz d'emballage
- Allergènes : sulfites, lait, œuf, protéine de blé

On n'indique pas :

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





Liste des ingrédients

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) → Code européen
 - **Liste précédée du terme « ingrédients : »**
 - 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 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
 - Allergènes obligatoires sur l'étiquette et dans le lien de dématérialisation, avec mise en avant (surligné, gras...)
- **Régulateurs d'acidité et agents stabilisateurs** : 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. Si assemblage millésimes 2024 avec millésime 2023 = ingrédients basés sur millésime 2024





Liste des ingrédients

Liste des ingrédients :

- **Matières premières: raisins**
- **Enrichissement / édulcoration :** sucre (ou saccharose) ; moût de raisin concentré ; moût de raisin concentré rectifié
- **Conservateurs et antioxydants :** sorbate de potassium E202 ; lysozyme E1105 ; acide ascorbique E300 ; dicarbonate de diméthyle (DMDC) E242 ; Dioxyde de soufre E220 ; bisulfite de potassium E228 ; métabisulfite de potassium E224 → Ou « Sulfites » (=allergènes)
- **Régulateurs d'acidité :** acide tartrique E334 ; acide malique E296 ; acide lactique E270 ; sulfate de calcium E516 (vin de liqueur uniquement) ; acide citrique E330
- **Agents stabilisateurs :** acide citrique E330 ; acide métatartrique E353 ; gomme arabique E414 ; mannoprotéines de levure ; 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 d'emballage :** « Mis en bouteille sous atmosphère protectrice » ou « Peut être mis en bouteille sous atmosphère protectrice » ou le détail : « argon », « dioxyde de carbone » « azote »
- **Autres ingrédients :** caramel ; résine de pin d'Alep
- **Allergènes :** sulfites, lait, œuf, protéine de blé

Exemple: « Ingrédients : raisin ; enrichissement : sucre ; conservateurs : **sulfites** ; régulateur d'acidité : acide tartrique (ou E334) »

En rouge : **INTERDIT** en AB





Valeur nutritionnelle

C'est quoi ?

Ce sont les informations précisant la valeur énergétique et un ou plusieurs nutriments présents dans une denrée alimentaire

- Matières grasses, acides gras saturés, glucides, sucres, protéines, sel
- Exprimée en kJ et kcal
- Si quantité nulle = « 0 g » ou « contient des quantités négligeables »

Comment l'indiquer?

Déclaration nutritionnelle complète sur l'étiquette → valeur énergétique ; quantités de lipides, acides gras saturés, glucides, sucres, protéines et de sel.

→ Sous forme de tableau ou sous format linéaire selon la place disponible. **Formalisme de présentation à respecter !**

OU

Déclaration nutritionnelle limitée à la valeur énergétique sur l'étiquette → exprimée à l'aide du symbole « E » pour énergie, en précisant les kJ et les kcal pour 100 ml.

Possibilité d'exprimer cette valeur par portion et/ou unité de consommation facilement reconnaissable par les consommateurs (ex : 1 verre de 125ml). 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





Valeur nutritionnelle

Calcul de la valeur nutritionnelle

→ Basé sur les éléments apportant de l'énergie
→ alcool ; sucre ; glycérol ; acides organiques

→ 2 méthodes principales de calcul, à votre disposition :

- Sur la base d'analyses du vin effectuées par le producteur → analyses spécifiques ou via vos analyses classiques (sucre + TAV indiqué sur votre étiquette) à l'aide d'une formule de calcul disponible auprès de la CAVB.
- Sur la base du calcul effectué à partir des valeurs moyennes → énergies moyennes validées par la DGCCRF, disponible auprès de la CAVB, puis renseignement des glucides, sucres et TAV via vos analyses





Valeur nutritionnelle

Calcul sur la base d'analyses du vin effectuée par le producteur

- ➔ Analyses spécifiques ou via vos analyses classiques
- ➔ Formule de calcul disponible auprès de la CAVB

Calculs des sucres & glucides	
Modifier uniquement la case jaune ci-dessous en entrant votre valeur de sucres	
Prendre les résultats "Sucres arrondis en g/100ml" & "Glucides arrondis g/100 ml"	
<i>Glucides en g/L= teneur en sucres résiduels en g/L + teneur moyenne en polyols en g/L</i>	
<i>Glucides en g/100 ml= (teneur en sucres résiduels en g/L + teneur moyenne en polyols en g/L) / 10</i>	
Sucres résiduels en g/L	2
Sucres résiduels en g/100 ml	0,2
Sucres arrondis en g / 100 ml	0
Polyols en g/L	7
Polyols en g/100 ml	0,7
Glucides en g/100 ml	0,9
Glucides arrondis g/100 ml	0,9

Calculs de l'énergie en kJ	
modifier uniquement les cases jaunes	
Prendre le résultat "Energie en kJ/ 100 ml"	
<i>Energie en kJ = (TAV acquis*0,79*29) + (teneur en sucres résiduels en g/L *4/17) + (teneur en polyols en g/L *10/10) + (teneur en acides organiques en g/L *13/10)</i>	
TAV en % alc :	13
Sucres résiduels en g/L	2
Polyols :	7
Acides organiques :	6
Energie en kJ / 100 ml	313

Calculs de l'énergie en kcal	
modifier uniquement les cases jaunes	
Prendre le résultat "Energie en kcal / 100 ml"	
<i>Energie en kcal = (TAV acquis*0,79*7) + (teneur en sucres résiduels en g/L *4/10) + (teneur en polyols en g/L *2,4/10) + (teneur en acides organiques en g/L *3/10)</i>	
TAV en % alc :	13
Sucres résiduels en g/L	2
Polyols :	7
Acides organiques :	6
Energie en kcal / 100 ml	76



Valeurs énergétiques moyennes acceptées par la DGCCRF

- ➔ Tableau complet disponible auprès de la CAVB
- ➔ Renseignement des glucides, sucres et TAV via vos analyses



Vins tranquilles		TAV ≥ 9% et ≤ 12 % vol.		TAV > 12% et ≤ 15 % vol.	
		kJ / 100 ml	kcal / 100 ml	kJ / 100 ml	kcal / 100 ml
Teneur en sucre	≤ 4 g/L (sec)	260	63	328	79
	> 4 et ≤ 9 g/L	267	64	336	81
	> 9 et ≤ 12 g/L	274	66	343	83
	> 12 et ≤ 18 g/L	282	68	350	84
	> 18 et ≤ 45 g/L	310	74	378	91

Vins mousseux		TAV ≥ 9% et ≤ 12 % vol.		TAV > 12% et ≤ 15 % vol.	
		kJ / 100 ml	kcal / 100 ml	kJ / 100 ml	kcal / 100 ml
Teneur en sucre	< 3 g/L (sec)	259	62	327	79
	≥ 3 et ≤ 6 g/L	264	64	332	80
	> 6 et < 12 g/L	271	65	340	82
	≥ 12 et ≤ 17 g/L	281	68	349	84
	> 17 et ≤ 32 g/L	298	72	367	88
	> 32 et ≤ 50 g/L	326	78	395	95

Vins mousseux		Sucres moyenne en g/L	Sucres moyenne en g/100ml	Sucres arrondi g/100ml	Valeurs moyennes glycérols = polyols en g/100 ml	Glucides en g/100 ml = cumul teneur moyenne en sucre et glycérols	Glucides arrondi g/100ml
teneur en sucre	< 3 g/L (brut nature)	1.5	0.15	0 ou < 0.5	0.7	0.85	0.9
	≤ 3 et ≤ 6 g/L (extra-brut)	4.5	0.45	0 ou < 0.5	0.7	1.15	1.2
	> 6 et ≤ 12 g/L (brut)	9	0.9	0.9	0.7	1.6	1.6
	≤ 12 et ≤ 17 g/L (extra-sec)	14.5	1.45	1.5	0.7	2.15	2.2
	> 17 et ≤ 32 g/L (sec)	24.5	2.45	2.5	0.7	3.15	3.2
	> 32 et ≤ 50 g/L (demi-sec)	41	4.1	4.1	0.7	4.8	4.8





Présentation de solutions de dématérialisation

Mise en garde

Attention, nombre de prestataires ne sont pas conformes en tout point avec les exigences réglementaires.

Assurez-vous d'avoir à minima :

- Un niveau de cybersécurité optimal
- Conformité et respect des obligations réglementaires : non traçage des données (RGPD), étanchéité des informations...
- La 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 à minima dans les 24 langues de l'Union Européenne + anglais
- Durée de vie de la voie dématérialisée (ex: QR Code)
- Formalités de récupération des données
- Modalités & durée d'abonnement





Prestataires de Services

- Vin.co
- Nutrilabel
- U-Label by Scantrust
- Deevin





Présentation de solutions de dématérialisation

VINICODE

- Technologie : QR Code
- Abonnement annuel
- Prix indépendant du nombre de QR Code :
 - 150 € HT / an
 - 450 € HT / an caves coop
- Interlocuteur unique : CAVB
- Compte avec plusieurs structures
- Durée de vie minimale de 10 ans du QR Code

WID-Group

- Technologie : PUCE RFID-NFC
- Abonnements : 5 ans
- Prix
 - A partir de 100 € HT / mois
 - Prix de **LA puce** préférentielle la 1^{ère} année puis 0,18 € HT
 - Prix additionnel pour prestation d'insertion de la puce : 650 € HT/ jour
- Acquisition de matériel (*facultatif*) : sur demande auprès de WID Group
- Interlocuteurs uniques : WID Group & CAVB
- Autres avantages : logistique + traçabilité + communication
- Durabilité & résistance

- Solutions adaptées à la Bourgogne dans l'interface
- Liaisons extranet CAVB
- Adaptations aux nouvelles réglementations → Info tri italien incluse
- Traduction automatique selon la langue du téléphone & possibilité de traduction manuelle par l'utilisateur





Merci de votre attention

