



## Bonnes pratiques pour l'utilisation des bouteilles et pots Verallia

### Remplissage et contenance

Septembre 2020

Cette fiche a pour but de résumer les points essentiels associés à l'utilisation des bouteilles et pots en verre. Elle peut être complétée par les conseils des services Technico-Commerciaux de Verallia. Elle ne peut décharger les utilisateurs de leur responsabilité.

#### 1. Rappel de la réglementation

L'embouteilleur/conditionneur qui réalise des préemballages (remplissage en dehors de la présence du client) est soumis principalement à la réglementation directive CEE n° 75/106 du 19/12/74 modifiée par décret n°78-166 du 31/10/78\*. Cette réglementation prévoit notamment :

- Un contenu effectif moyen du lot au moins égal au contenu nominal
- Un respect pour chaque bouteille d'une limite de contenance minimale, et pour les pots un respect de la capacité

#### 2. Recommandations bouteille

Le niveau de remplissage de référence à une température de 20°C est gravée sur les bouteilles modèle Récipient Mesure\* (la plupart des modèles de bouteilles pour le vin par exemple).

Le volume du liquide variant avec la température, ce niveau doit être corrigé en plus ou en moins en fonction :

- De la température d'embouteillage. Cette correction se fait à l'aide de la courbe de dilatation fournie par le fabricant de la bouteille. Il existe une courbe pour chaque modèle de bouteille et par gamme de liquide embouteillé éventuellement.
- De la contenance moyenne du lot de bouteilles. Pour les bouteilles récipient mesure et afin de maintenir un vide d'air approprié entre le bouchage et le liquide, le suivi du remplissage uniquement par contrôle des niveaux peut être toléré.

La mesure de niveau se fait à l'aide d'une réglette à partir du buvant de la bouteille.

Le mode opératoire de contrôle doit être formalisé et les résultats enregistrés et conservés. L'embouteilleur doit s'assurer du bon fonctionnement de toutes les têtes de remplissage pour garantir le bon respect du niveau défini.

Il est important d'adapter la longueur du bouchage (et notamment des bouchons liège) au niveau de remplissage et ceci afin de tenir compte de la dilatation possible du liquide embouteillé en fonction de la température.

Nota : Afin d'éviter les phénomènes de turbulence ou des refus de remplissage sur tireuse, il est conseillé de ne pas utiliser de canule dont le diamètre est supérieur au diamètre de brochage (voir plan bouteille) moins 1 mm. Le respect du diamètre maximum des canules de remplissage limite par ailleurs les risques de détérioration des bagues et des cols pouvant entraîner des particules de verre à l'intérieur des bouteilles.

*\* Pour plus d'information, nous vous conseillons de prendre connaissance de la législation en référence mais aussi du cahier de la qualité n° 9 du C.E.T.I.E traitant de ce sujet*