

Vins désalcoolisés, un défi réglementaire

Matthieu Dubernet

Expert OIV, Président des Laboratoires Dubernet

matthieu.dubernet@dubernet.com

Les produits issus de la désalcoolisation du vin se situent au croisement des influences réglementaires de plusieurs institutions : le Codex Alimentarius, l'OIV, et l'Europe. Les débats sur les questions réglementaires doivent se comprendre aussi dans les interactions qui ont cours entre ces institutions.

Quelle que soit la technologie utilisée, la désalcoolisation a un impact non négligeable sur la composante aromatique des vins qui conduit à une diminution plus ou moins importante des arômes et de la perception en bouche des vins.

L'OIV traite la question depuis 2014 par un projet de résolution, qui, à ce jour, n'a pas abouti. L'Europe a pris les devants d'une part par le R/UE 2019/934 qui établit les règles applicables sur les produits issus des vins désalcoolisés, en se calquant strictement sur les pratiques œnologiques en vigueur dans les vins. Ce sont ces règles qui sont à l'heure applicables.

D'autre part, en 2021, l'Europe a pris l'initiative de nommer ces produits « VINS DESALCOOLISÉS », et d'introduire la possibilité juridique aux vins avec indication géographique de réaliser ce procédé, tout en gardant les informations d'origine. En nommant ces produits « VINS » l'Europe affirme un principe qui est de limiter au maximum les pratiques œnologiques au plus près des pratiques œnologiques en vigueur sur les vins « normaux ».

Les produits « boisson à base de vin désalcoolisé », peuvent eux se prévaloir de la réglementation INCO 1169/2011, sur l'étiquetage. Ils relèvent donc de cadre général du Codex Alimentarius. Ils peuvent donc recevoir les pratiques agro-alimentaires générales, y compris aromatisation, édulcoration pour différents modes, stabilisation, etc...

Pour les « VINS DESALCOOLISÉS », l'absence d'alcool induit cependant des défis technologiques non couverts par les pratiques œnologiques classiques, et né-

cessitent d'ouvrir sensiblement ces pratiques. C'est la mission que s'est donnée l'OIV au travers du projet de résolution OENO-TECHNO 14-540 et d'un groupe de travail dédié d'experts OIV.

Les discussions portent à l'heure actuelle sur :

1. L'application des mêmes pratiques supplémentaires,

- ➔ Aux Vins **totalem**ent désalcoolisés (paragraphe 6.9 du code international des pratiques œnologiques).
- ➔ et aux Vins **partiellem**ent désalcoolisés (paragraphe 6.10 du code des pratiques œnologiques).

2. L'édulcoration

- ➔ **Moût de raisin,**
- ➔ Moûts concentrés,
- ➔ Moûts concentrés rectifiés,
- ➔ **Moûts concentrés rectifiés solides.**

Il s'agit donc d'introduire des nouvelles pratiques, notamment par assemblage avec des moûts de raisin.

3. L'assemblage

- ➔ Assembler une fraction désalcoolisée, avec une fraction non désalcoolisée,
- ➔ Assembler une fraction partiellement désalcoolisée, avec une fraction non désalcoolisée.

Il est rappelé qu'aujourd'hui en l'état actuel de la réglementation :

- Il est interdit d'assembler un vin désalcoolisé ou partiellement désalcoolisé avec un vin pour faire un vin partiellement désalcoolisé,
- Il est autorisé d'assembler un vin désalcoolisé ou partiellement désalcoolisé avec un vin pour faire un vin réduit en alcool (TAV > 8,5 % vol).

4. Le glycérol

À la demande d'un État membre de l'OIV, la possibilité d'ajout de glycérol est examinée sur deux points :

Vins désalcoolisés, un défi réglementaire

- ➔ sur la possibilité d'ajout dans les vins désalcoolisés ou partiellement désalcoolisés,
- ➔ sur la dose utilisée qui ne doit pas dépasser celle nécessaire pour obtenir un objectif technologique.

5. L'aromatisation

- ➔ Possibilité de réincorporation des arômes récupérés sur les colonnes.

D'une façon générale, ces arômes se trouvent en phase alcoolique. Une telle récupération induit généralement un dépassement de la valeur de 0,1% vol du TAV, et ne permet pas de rentrer dans la catégorie commerciale des « 0,0 ».

6. La compensation

- ➔ Réincorporation de l'eau « indigène », issue de la distillation.

Il est rappelé qu'une telle pratique induit des processus supplémentaires, et donc des dépenses supplémentaires d'énergie.

7. Le CO₂

- ➔ Apport de CO₂

À l'heure actuelle, il n'est pas possible de faire un vin désalcoolisé BIO. Les discussions sont en cours à ce sujet, et pourraient aboutir très prochainement.

La question du « 0 » doit également être traitée au niveau technico-juridique. Le « 0 » n'est pas une valeur analytique. Ainsi, il n'est pas possible aujourd'hui d'établir une définition du vin « sans alcool ».

La notion de minimis, qui vient d'être introduite à l'OIV : « *Concentration sous laquelle une substance est considérée comme non significative* », constitue un nouvel outil permettant de produire une information fiable et homogène du consommateur. Un minimis à 0,5% vol serait envisagé. Ceci aurait un effet sur la classification commerciale des « 0,5 », et des « 0,0 », qui techniquement et juridiquement ne semble pas satisfaisante à l'heure actuelle.

Enfin, il est signalé la création par la DGCCRF d'une page web reprenant une série de questions réglementaires sur le sujet :

<https://www.economie.gouv.fr/dgc-crf/les-fiches-pratiques/desalcoolisation-des-vins-queles-sont-les-regles-relatives>