

Vins désalcoolisés: un défi réglementaire

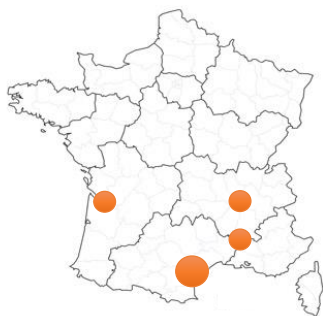


Matthieu DUBERNET

Saumur, le 15 novembre 2024



Analyse et conseil œnologique
Analyse et conseil agro-écologique
Recherche et innovation en chimie analytique



1974

Création du laboratoire Dubernet,
Entreprise familiale depuis 3
générations

1^{er}

Laboratoire œnologique
indépendant d'Europe

3

Sites + 1 bureau commercial

80

Collaborateurs dont 25
consultants

320 000

Échantillons analysés par an



Œnologie et Agro-écologie



LABORATOIRES
Dubernet
G R O U P E

Matthieu DUBERNET
Ingénieur Agronome - Œnologue

▶ Expert dans
la délégation française



Organisation Internationale
de la Vigne et du Vin

▶ Expert inscrit auprès
de la Cour de Montpellier



▶ Expert technique



▶ Conférencier
à l'Agro Montpellier / Toulouse



▶ (ex) Président de



**Les rendez-vous
TechniLoire**

INTER.
Loire
INTERPROFESSION
DES VINS DE LOIRE

LABORATOIRES
Dubernet
œ n o l o g i e





CR du CCFA et de la Commission du Codex

Le Codex alimentarius s'alignera sur les résolutions de l'OIV





Article 80, du R(UE) 1308/2013

3. Lorsqu'elle autorise des pratiques œnologiques (...), la Commission:

a) Prend en compte les pratiques œnologiques et les méthodes d'analyse recommandées par l'OIV ainsi que les résultats de l'utilisation expérimentale des pratiques œnologiques non encore autorisées;



CST -OIV SCIENTIFIC AND TECHNICAL COMMITTEE

President: Luigi Moio (IT)
1st Vice President: Regina Vanderlinde (BR)
2nd Vice President: Markus Herderich (AU)
Director General: John Barker (NZ)

I. Viticulture

VITI
President: Ahmet Altindisli (TR)
Vice President: Vittorino Novello (IT)
Scientific Secretary: Christoph Hoffmann (DE)

SCRAISIN
(Sub-Commission Table grapes, Dried grapes and Unfermented Products)
President: Luis Peres de Sousa (PT)
Vice President: Alejandro Marianetti (AR)
Scientific Secretary: Donato Antonacci (IT)

PROTEC
(Vine Protection and viticultural techniques)
President: Mario de la Fuente (ES)
Vice President: Serge Fischer (LU)
Secretary: Elisa Angelini (IT)

GENET
(Genetic resources and vine selection)
President: Elsa Gonçalves (PT)
Vice President: Laurent Mayoux (FR)
Secretary: Luigi Bavarese (IT)



SUSTAIN
(Sustainable development and climate change)
President: Hans Schultz (DE)
Vice President: Jacques Gautier (FR)
Secretary: António Graça (PT)

II. Oenology

OENO
President: Fernando Zamora (ES)
Vice President: Dominique Tusseau (FR)
Scientific Secretary: Valeriu Cotea (RO)

SCMA
(Sub-Commission Methods of Analysis)
President: Manuel Humberto Manzano (AR)
Vice President: Markus Herderich (AU)
Scientific Secretary: Ana Maria Ruano (ES)

MICRO
(Microbiology)
President: Antonio Morata (ES)
Vice President: Cristina Pino Villar (MX)

TECHNO
(Technology)
President: Valérie Lempereur (FR)
Vice President: Adriaan Oelofse (ZA)

SPECIF
(Specifications of Oenological Products)
President: Antonella Bosso (IT)
Vice President: Fernanda Spinelli (BR)

III. Economy and Law

ECO LAW
President: Yvette van der Merwe (ZA)
Vice President: Dimitar Andreevski (BG)
Scientific Secretary: Antonio Seccia (IT)

DROCON
(Law and consumer information)
President: Alberto Ribeiro de Almeida (PT)
Vice President: Theodore Georgopoulos (GR)

FORMAT
(Training)
President: Conrad Briguet (CH)
Vice President: Pascal Wegmann Herr (DE)

BOISPI
(Vitivinicultural spirituous beverages)
President: Simona Lamorte (IT)
Vice President: Jeanine Bretagne (FR)

ECOMAR
(Economic analysis, markets and consumption)
President: Françoise Brugière (FR)
Vice President: Gergely Szolnoki (DE)

STATCO
(Situation and Statistics)
President: Patrick Aigrain (FR)
Vice President: Tiziana Sarnari (IT)

IV. Safety and Health

SAFETY & HEALTH
President: Pierre Louis Teissedre (FR)
Vice President: Gheorghe Arpentin (MD)
Scientific Secretary: Patrizia Restani (IT)

SECUAL
(Food Safety)
President: Angelika Paschke-Kratzin (DE)
Vice President: Victoria Moreno Arribas (ES)

CONUSA
(Consumption, Nutrition and Health)
President: Rana Kosti (GR)
Vice President: Arina Antoce (RO)



QP
(Qualified Persons)
Tony Battaglene (AU)
Monika Christmann (DE)

OIV



Les rendez-vous
TechniLoire

INTER.
Loire
INTERPROFESSION
DES VINS DE LOIRE

LABORATOIRES
Dubernet
œ n o l o g i e



3. VINS

3.1. DEFINITION DE BASE (18/73)

Le vin est exclusivement la boisson résultant de la fermentation alcoolique complète ou partielle du raisin frais, foulé ou non, ou du moût de raisin. Son titre alcoométrique acquis ne peut être inférieur à 8,5% vol.

Toutefois, compte tenu des conditions de climat, de terroir ou de cépage, de facteurs qualitatifs spéciaux ou de traditions propres à certains vignobles, le titre alcoométrique total minimal pourra être ramené à 7% vol. par une législation particulière à la région considérée.



La tendance "nolo" : le peu ou pas d'alcool fait des émules



Il fut un temps pas si lointain où faire la fête rimait avec alcool et ivresse pour bon nombre d'individus, et ne pas se laisser tenter par des boissons alcoolisées faisait de vous un marginal. Mais la tendance s'inverse, avec la démocratisation du mouvement Nolo, qui prône le sans-alcool. Porté par des jeunes en quête d'un mode de consommation plus sain, il oblige les professionnels du marché à s'adapter.



VOUS AVEZ DIT « SLOW DRINKING » ?

Rembobinons un instant, histoire d'y voir plus clair. Le mouvement initiateur de ce phénomène du « sans alcool » serait le « *slow drinking* », instauré par Bacardi Martini en 2012, précurseur d'une consommation d'alcool plus responsable, aujourd'hui largement plébiscitée par une jeune génération de plus en plus concernée par sa santé.

Près de 40% des 18-25 ans déclarent en consommer. Leurs motivations ? Le souci de l'attention à sa santé (41%), la volonté de réduire sa consommation d'alcool (35%) et le goût (35%) et le peu de calories associées (30%)³.

ENQUÊTE

ALCOOL : L'IVRESSE DU « NOLO »

La tendance du « nolo » – pour « no and low alcohol » – s'étend enfin : les consommateurs se décomplexent de boire moins ou pas d'alcool. Face à cette demande, les acteurs des boissons multiplient les propositions : sur le plaisir et l'expérience de consommation. Enquête sur le phénomène qui a tout pour bouleverser le rayon liquides.

P.14



Un dry january enivrant outre-Manche

Cette tendance NOLO, Nicolas Juhles, mixologiste, l'explique : "Le spirit-free c'est l'idée d'un spiritueux, sans alcool. L'émotion sans l'ivresse. Mais avec la complexité aromatique. Et avec l'esprit de la fête. Un autre possible !"

En tête de file, les millénials, qui seraient de plus en plus nombreux à troquer les bières des pubs contre un kombucha fraîchement préparé. Ainsi, en Angleterre, la célèbre brasserie Brewdog s'est saisie de la tendance du Dry January pour ouvrir son premier pub sans-alcool à Londres. Une véritable célébration du NOLO. Au menu : une quinzaine de bière pression, sans une goutte d'alcool... Et ce n'est pas un pari fou quand on sait que, depuis 2015, en Europe, la consommation de bières sans ou avec peu d'alcool a bondi jusqu'à 18% et que 65 % des Britanniques âgés de 25 à 34 ans souhaitent réduire leur consommation d'alcool.



« Nouveaux » produits

- Deux mondes
 - Vin (boisson alcoolisée)
 - Boisson sans alcool
- Enjeux techniques nouveaux -> régulation qui ne peut pas être calquée sur le vin

Vins désalcoolisés (totalement ou partiellement)
(OCM R.U.E 2019/934)



Boissons aromatisées à base de vins désalcoolisés
(INCO 1169/2001)



Non fermentés
boisson à base de produit vitivinicole



**Les rendez-vous
TechniLoire**

INTER.
INTERPROFESSION
DES VINS DE LOIRE **Loire**

LABORATOIRES
Dubernet
œ n o l o g i e

- **Dénomination**
- **Aromatisation**
- **Compensation**
- **Edulcoration**
- **Stabilisation**
- **Assemblages**

Une envolée mais des complexités apparentes...

Une nomination compliquée :

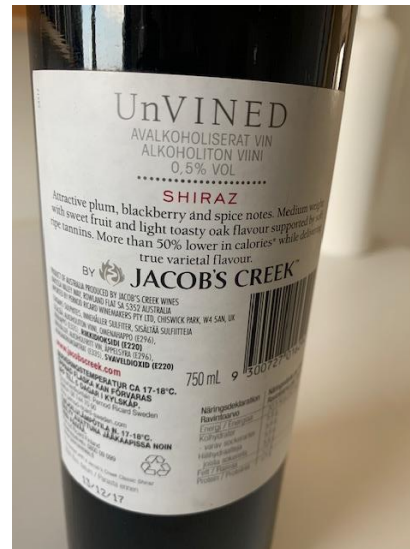
En français : Boisson à base de Chardonnay/vin désalcoolisé, vin sans alcool, vin 0%...?

En anglais : Low&No, LNA, Non alcoholic **wine**, Low to no alcohol beverage...

Comment nommer cette nouvelle catégorie ?

Comment trouver un consensus international ?

Comment vulgariser pour la compréhension des consommateurs sans dévaloriser ?





Accueil / Oenologie / Les vins AOP et IGP pourront être désalcoolisés partiellement

POLITIQUE EUROPÉENNE

Les vins AOP et IGP pourront être désalcoolisés partiellement

La nouvelle Politique Agricole Commune permettra de nommer vin un vin désalcoolisé en dessous de la limite actuelle de 8,5°.alc. Le point sur les premiers éléments connus.

De-alcoholised “wines” will soon be called wines, and have appellations



English Svenska

Author: Britt Karlsson August 30, 2021

Share / Like:



Article filed in: **News** » De-alcoholised “wines” will soon be called wines, and have appellations

The EU has long had restrictive regulations regarding de-alcoholising wines. This is about to change. Non-alcoholic (de-alcoholised) “wines” will probably soon be allowed to call themselves wine. And they will be allowed to keep their AOP or their IGP.

This is an EU decision (in other words, a decision by the 27 member countries), although some details remain to be discussed.

The minimum alcohol content for wine has up until now been 8.5% (with some exceptions). According to the soon to be rules, AOP and IGP wines can be de-alcoholised to 0.5% and wines without geographical origin down to 0%. However, it must be stated on the label that the wine has been entirely or partially de-alcoholised. It is not yet clear which techniques may be used, except that adding water will not be allowed.

However, this does not mean that we will soon see a Pauillac or a Côte Rôtie with 0.5% alcohol. It is up to each AOP to decide if they want to implement these rules, and I guess not many will want to do that. But for vin de france and some IGPs (and corresponding in other countries), it may open up new opportunities as the demand for low-alcohol wines increases.

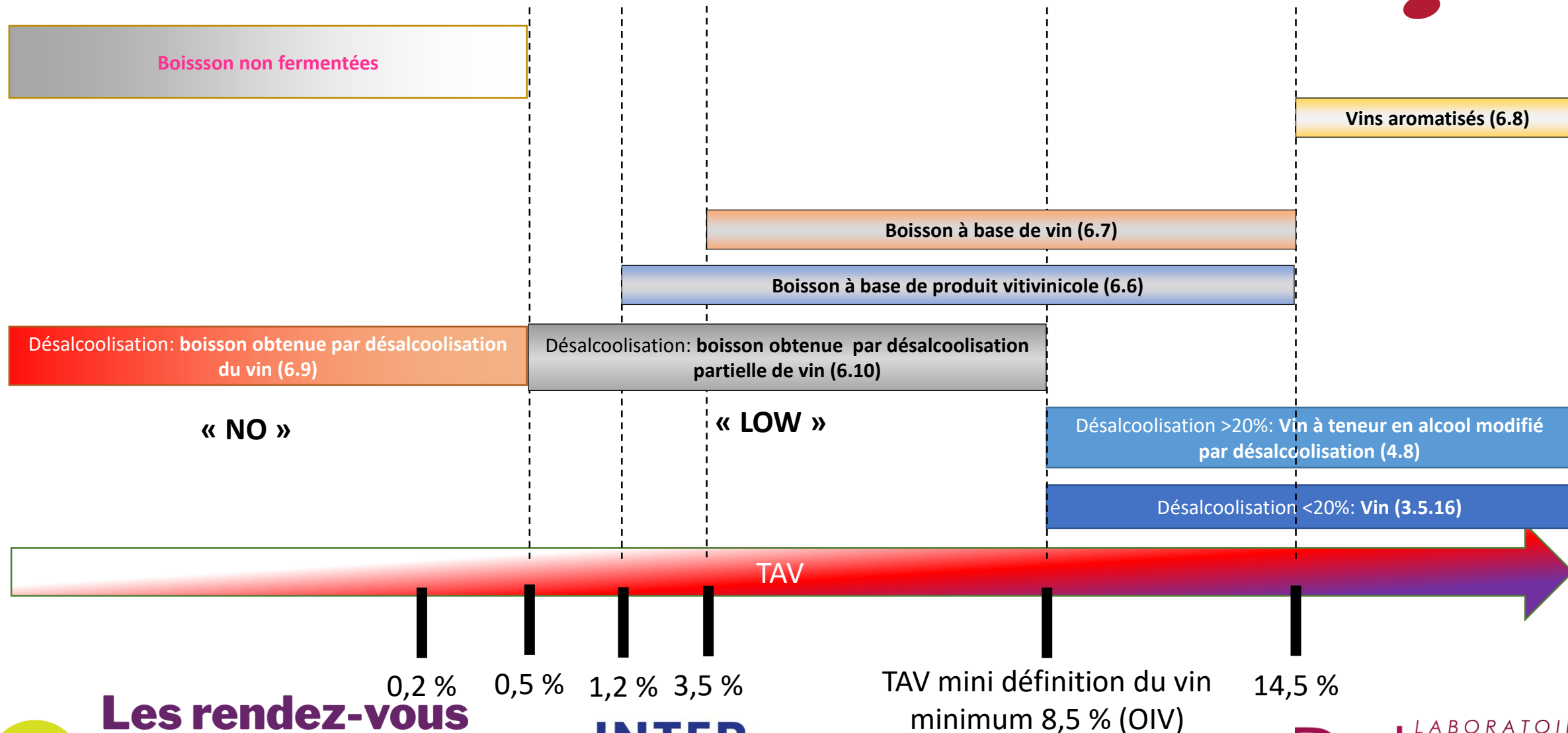
(A quick reminder: “vin de france” was previously called “vin de table”; IGP was called “vin de pays”, terms that are no longer used.)



Les rendez-vous
TechniLoire

INTER.
INTERPROFESSION
DES VINS DE LOIRE **Loire**

LABORATOIRES
Dubernet
œ n o l o g i e



Les rendez-vous
TechniLoire

INTER.
Loire
INTERPROFESSION
DES VINS DE LOIRE

LABORATOIRES
Dubernet
œ n o l o g i e



6. PRODUITS À BASE DE RAISIN, DE MOÛT DE RAISIN OU DE VIN

6.9. BOISSON OBTENUE PAR DESALCOOLISATION DU VIN (ECO 432-2012)

Une boisson obtenue par désalcoolisation du vin est une boisson :

- qui est issue exclusivement du vin ou du vin spécial tel qu'il est décrit dans le Code international des pratiques œnologiques de l'OIV ;
- qui a subi exclusivement des traitements spécifiques à ces produits prévus dans le Code international des pratiques œnologiques de l'OIV et particulièrement une désalcoolisation;
- et qui a un titre alcoométrique volumique inférieur à 0.5%.

***NOTE**

Cette définition n'exclut pas l'utilisation de la dénomination « vin désalcoolisé » dans la mesure où la réglementation des États membres le permet.



6. PRODUITS À BASE DE RAISIN, DE MOÛT DE RAISIN OU DE VIN

6.10. BOISSON OBTENUE PAR DESALCOOLISATION PARTIELLE DU VIN (ECO 433-2012)

Une boisson obtenue par désalcoolisation partielle du vin est une boisson :

- qui est issue exclusivement du vin ou du vin spécial tel qu'il est décrit dans le Code international des pratiques œnologiques de l'OIV ;
- qui a subi exclusivement des traitements spécifiques à ces produits prévus dans le Code international des pratiques œnologiques de l'OIV et particulièrement une désalcoolisation ;
- et qui a un titre alcoométrique volumique égal ou supérieur à 0,5 % et inférieur au titre alcoométrique volumique minimal applicable pour les vins et les vins spéciaux.

*NOTE

Cette définition n'exclut pas l'utilisation de la dénomination « vin partiellement désalcoolisé » dans la mesure où la réglementation des États membres le permet.



6. PRODUITS À BASE DE RAISIN, DE MOÛT DE RAISIN OU DE VIN

6.6. BOISSONS A BASE DE PRODUIT VITIVINICOLE (288/2010)

La boisson à base de produit vitivinicole est une boisson :

- obtenue à partir d'au moins 50 % en volume de vin et/ou de vin spécial et/ou de mout tels qu'ils sont définis dans le Code international des pratiques œnologiques de l'OIV,
- qui a pu subir les traitements suivants :
 - édulcoration
 - coloration
 - ajout de substances ou de préparations aromatisantes
 - ajout de produits de qualité alimentaire ou de boissons non alcoolisées y inclus l'eau
- dont le titre alcoométrique volumique acquis est égal ou supérieur à 1,2 % vol. et inférieur à 14,5 % vol.
- et dont le composé alcoolique provient exclusivement du vin ou du vin spécial utilisé, sauf pour les doses strictement nécessaires pour la dilution des substances aromatisantes, colorantes ou toute autre substance permise.



6. PRODUITS À BASE DE RAISIN, DE MOÛT DE RAISIN OU DE VIN

6.7. BOISSONS A BASE DE VIN (288/2010)

La boisson à base de vin est une boisson :

- obtenue à partir d'au moins 50 % en volume de vin et/ou de vin spécial tels qu'ils sont définis dans le Code international des pratiques œnologiques de l'OIV,
- qui a pu subir les traitements suivants :
 - édulcoration
 - coloration
 - ajout de substances ou de préparations aromatisantes
 - ajout de produits de qualité alimentaire, tel que le mout, ou de boissons non alcoolisées y inclus l'eau
- dont le titre alcoométrique volumique acquis est égal ou supérieur à 3,5 % vol. et inférieur à 14,5 % vol.
- et dont le composé alcoolique provient exclusivement du vin ou du vin spécial utilisé, sauf pour les doses strictement nécessaires pour la dilution des substances aromatisantes, colorantes ou toute autre substance permise.

AVANT-PROJET DE RÉSOLUTION
OENO-TECHNO 14-540 Et3



OGIQUES SPÉCIFIQUES AUX BOISSONS OENOLOGIQUES
DÉSALCOOLISATION DES VINS

pour les boissons obtenues par **désalcoolisation** des vins, mises les pratiques établies pour
les vins et les vins spéciaux dans le *Code international de pratiques*,

pour les boissons obtenues par **désalcoolisation** des vins, mises les pratiques établies pour les vins et
les vins spéciaux dans le *Code international de pratiques* (deux)

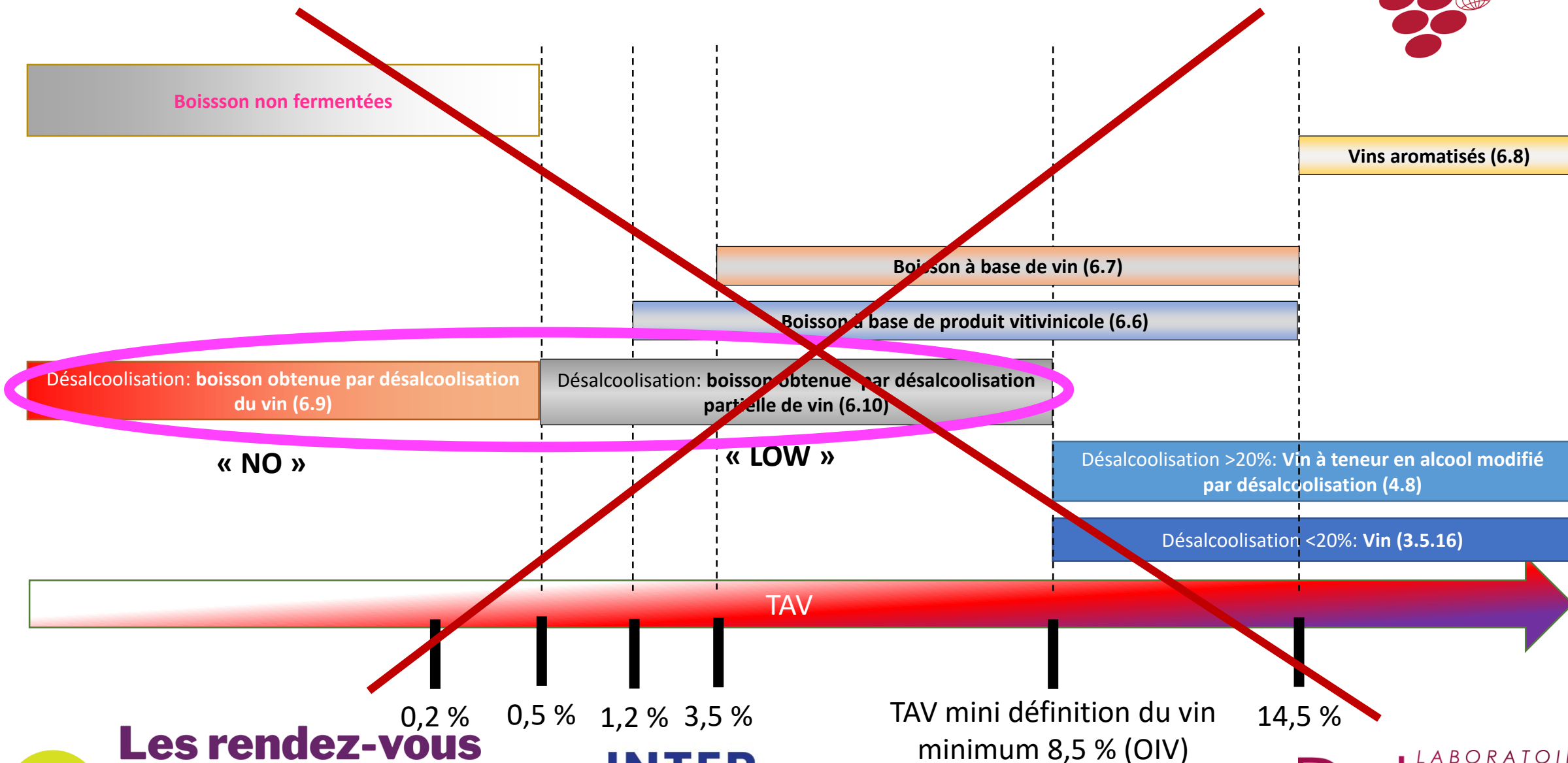
RECOMMANDE, au vu des précédents, que les commissions « Œnologie » examinent la possibilité de réduire la teneur en alcool minimum des vins (limite = somme des teneurs en alcool minimum des vins et des vins spéciaux) sur la base
de preuves scientifiques, de manière à permettre davantage de flexibilité en termes de processus.

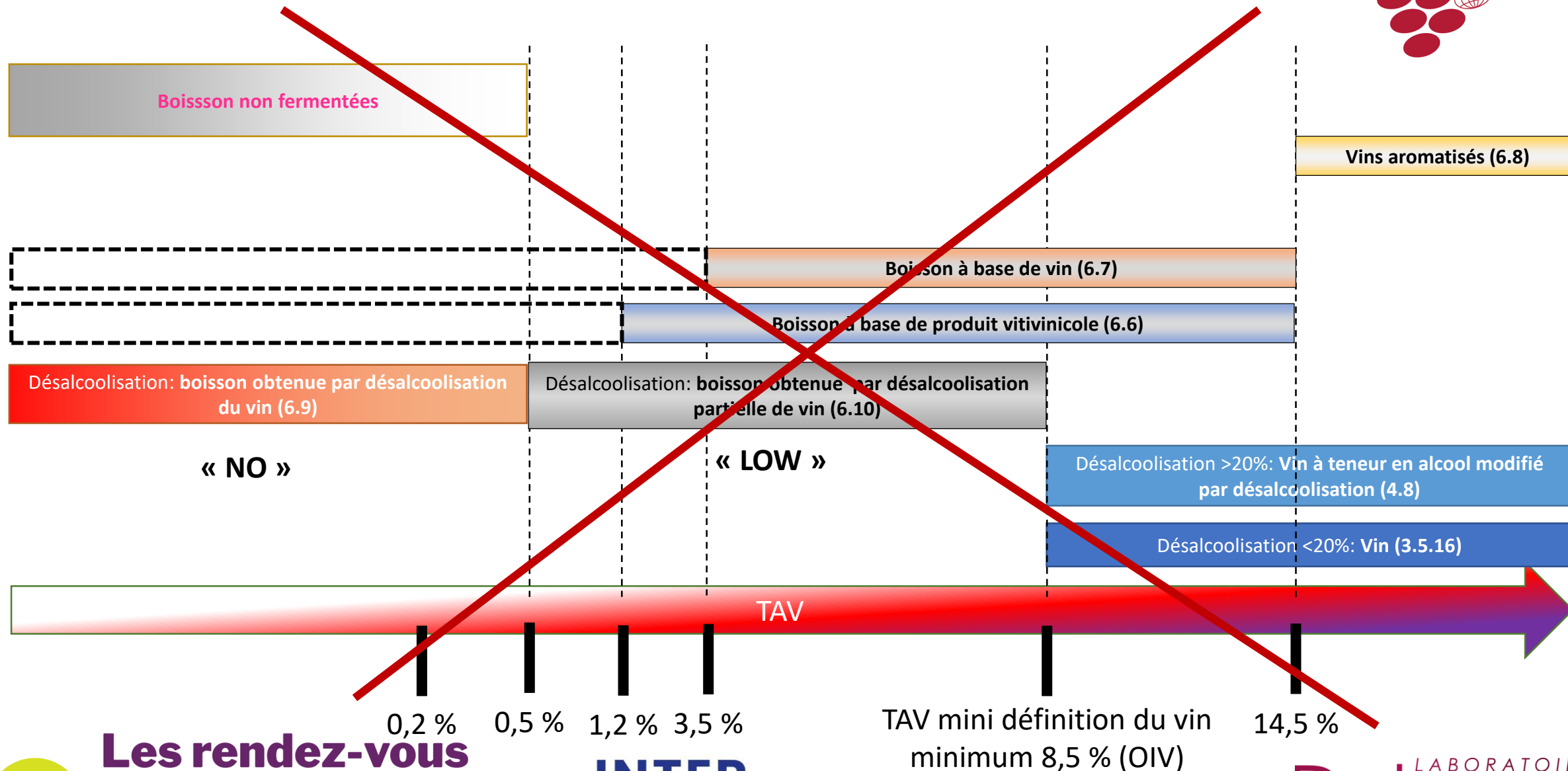


Re rendez-vous
TechniLoire

INTER.
Loire
INTERPROFESSION
DES VINS DE LOIRE

LABORATOIRES
Dubernet
œ n o l o g i e





Les rendez-vous
TechniLoire

INTER.
Loire
INTERPROFESSION
DES VINS DE LOIRE

LABORATOIRES
Dubernet
œ n o l o g i e

AVANT-PROJET DE RÉOLUTION
OENO-TECHNO 14-540 Et3



- **Aromatisation**
- **Compensation**
- **Edulcoration**
- **Stabilisation**
- **Assemblages**

AVANT-PROJET DE RÉOLUTION
OENO-TECHNO 14-540 Et3

1/ Appliquer les mêmes pratiques supplémentaires aux:

- Vins **totale**ment désacoolisés (6.9)
- Vins **partiel**lement désalcoolisés (6.10)

AVANT-PROJET DE RÉOLUTION
OENO-TECHNO 14-540 Et3

2/ Edulcoration

- **Moût de raisin**
- Moûts concentrés
- Moûts concentrés rectifiés
- **Moûts concentrés rectifiés solides**

AVANT-PROJET DE RÉOLUTION
OENO-TECHNO 14-540 Et3

3/ Assemblage

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

Aujourd'hui:

Interdit d'assembler un vin désalcoolisé ou partiellement désalcoolisé avec un vin pour faire un vin partiellement désalcoolisé

Autorisé d'assembler un vin désalcoolisé ou partiellement désalcoolisé avec un vin pour faire un vin réduit en alcool (TAV>8,5 % vol)

AVANT-PROJET DE RÉOLUTION
OENO-TECHNO 14-540 Et3



4/ Glycérol

- Possibilité d'ajout dans les vins désalcoolisés ou partiellement désalcoolisés
- Dose ne doit pas dépasser celle nécessaire pour obtenir un objectif technologique

AVANT-PROJET DE RÉOLUTION
OENO-TECHNO 14-540 Et3

5/ Aromatisation

- Possibilité de réincorporation des arômes récupérés

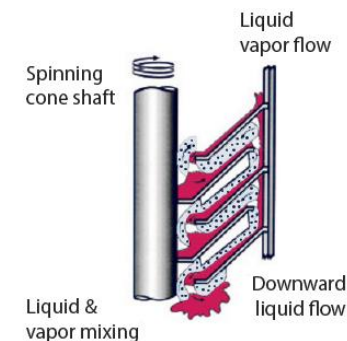
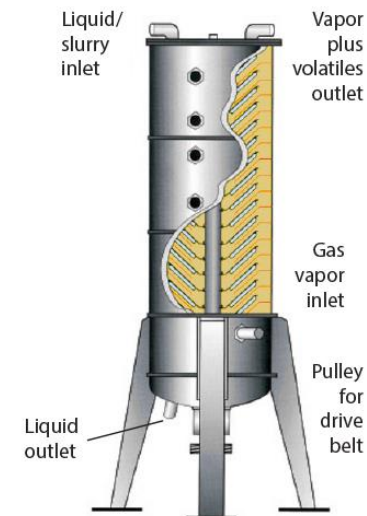
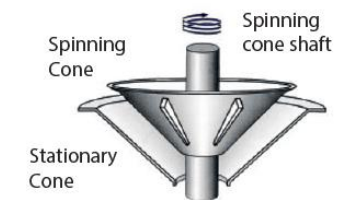
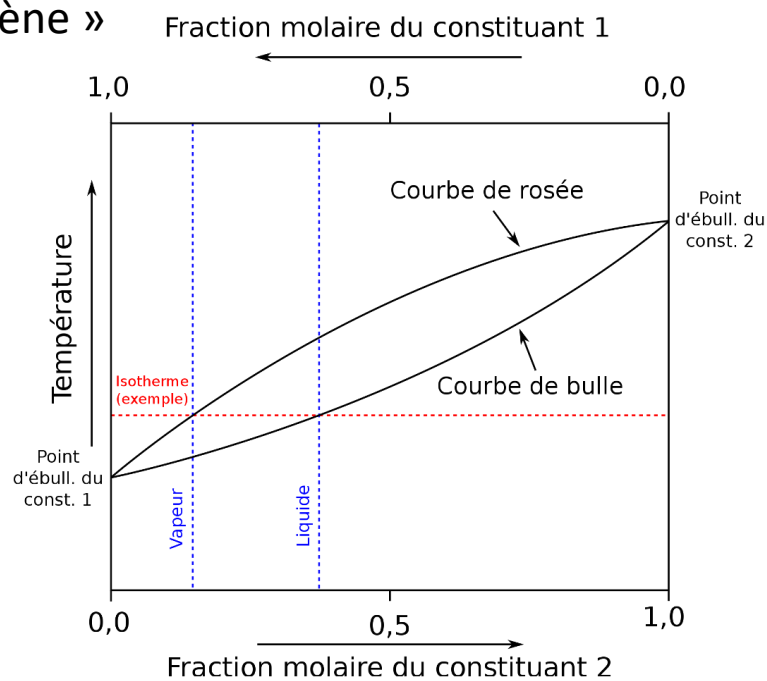
!!!! La fraction aromatique est en phase alcoolique



AVANT-PROJET DE RÉOLUTION OENO-TECHNO 14-540 Et3

5/ Compensation

- Réincorporation de l'eau « indigène »



AVANT-PROJET DE RÉOLUTION
OENO-TECHNO 14-540 Et3

5/ CO₂

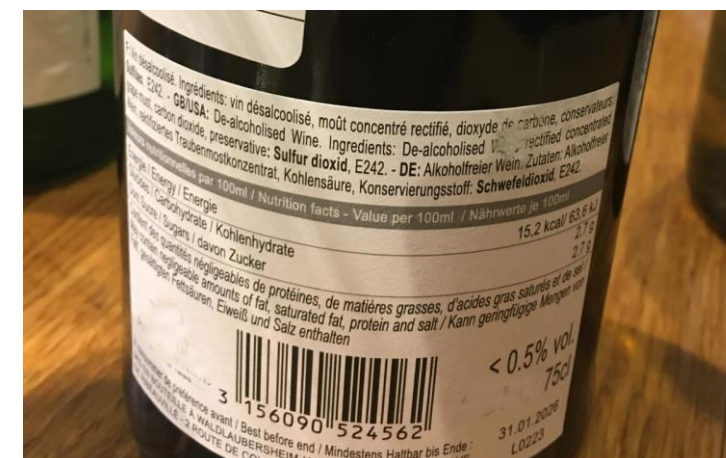
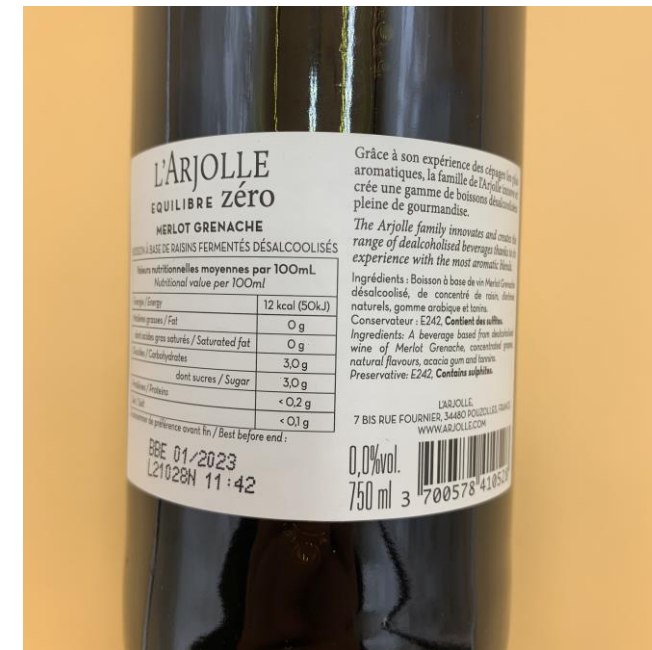
- Apport de CO₂



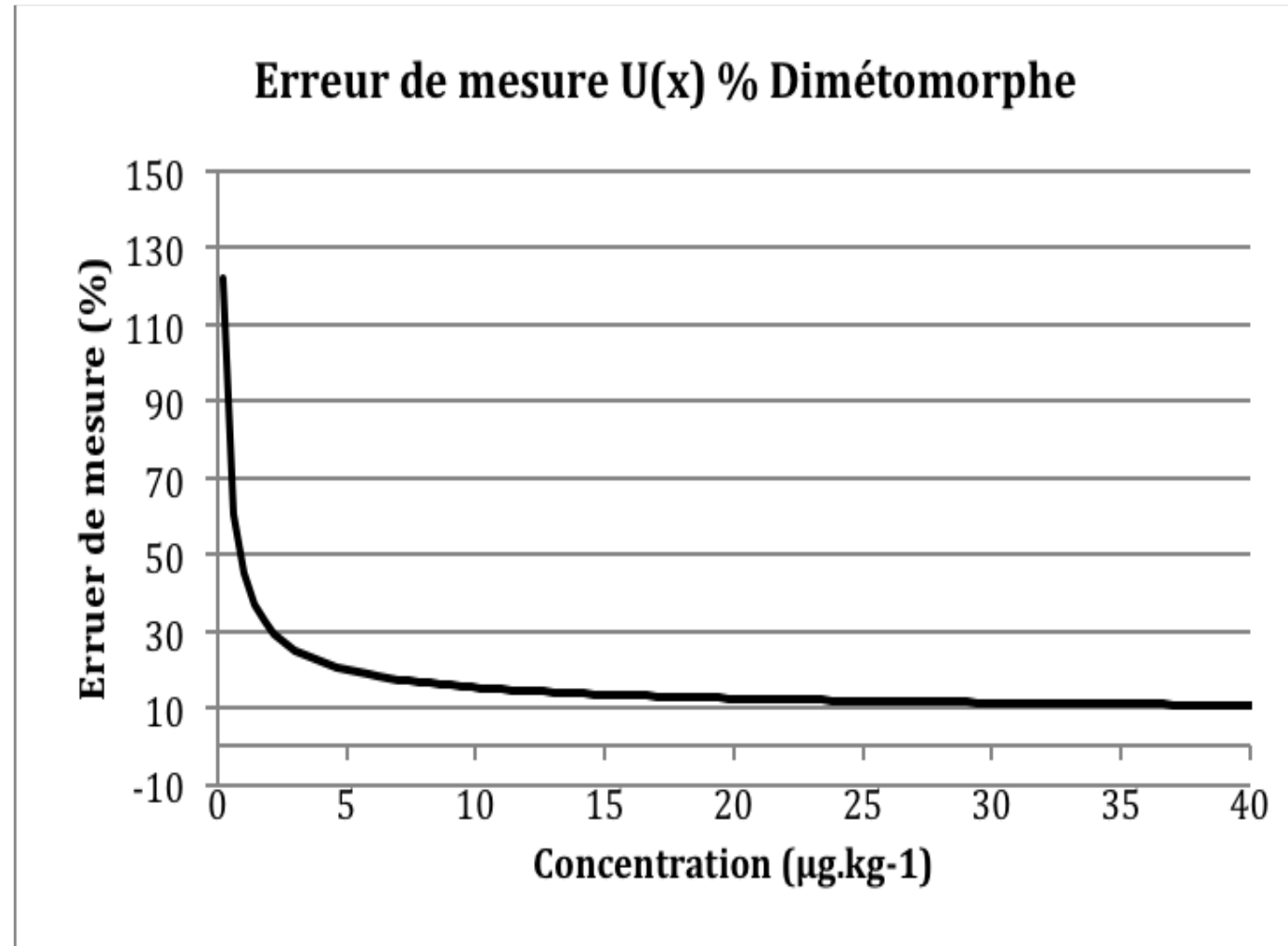
?

Répondre à la demande: 0 alcool





Le « 0 » analytique n'existe pas



Les rendez-vous
TechniLoire

INTER.
Loire
INTERPROFESSION
DES VINS DE LOIRE

LABORATOIRES
Dubernet
œ n o l o g i e

Le « 0 » analytique n'existe pas



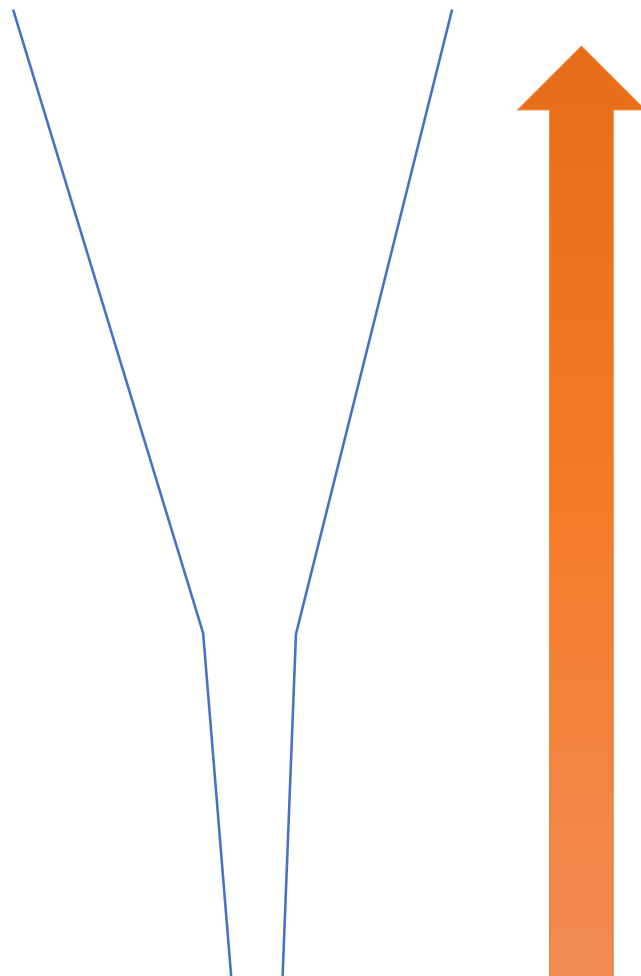
**Les rendez-vous
TechniLoire**

INTER.
INTERPROFESSION
DES VINS DE LOIRE **Loire**

LABORATOIRES
Dubernet
œ n o l o g i e



Jusqu'où un résultat est-il significatif ?



Concentration

-



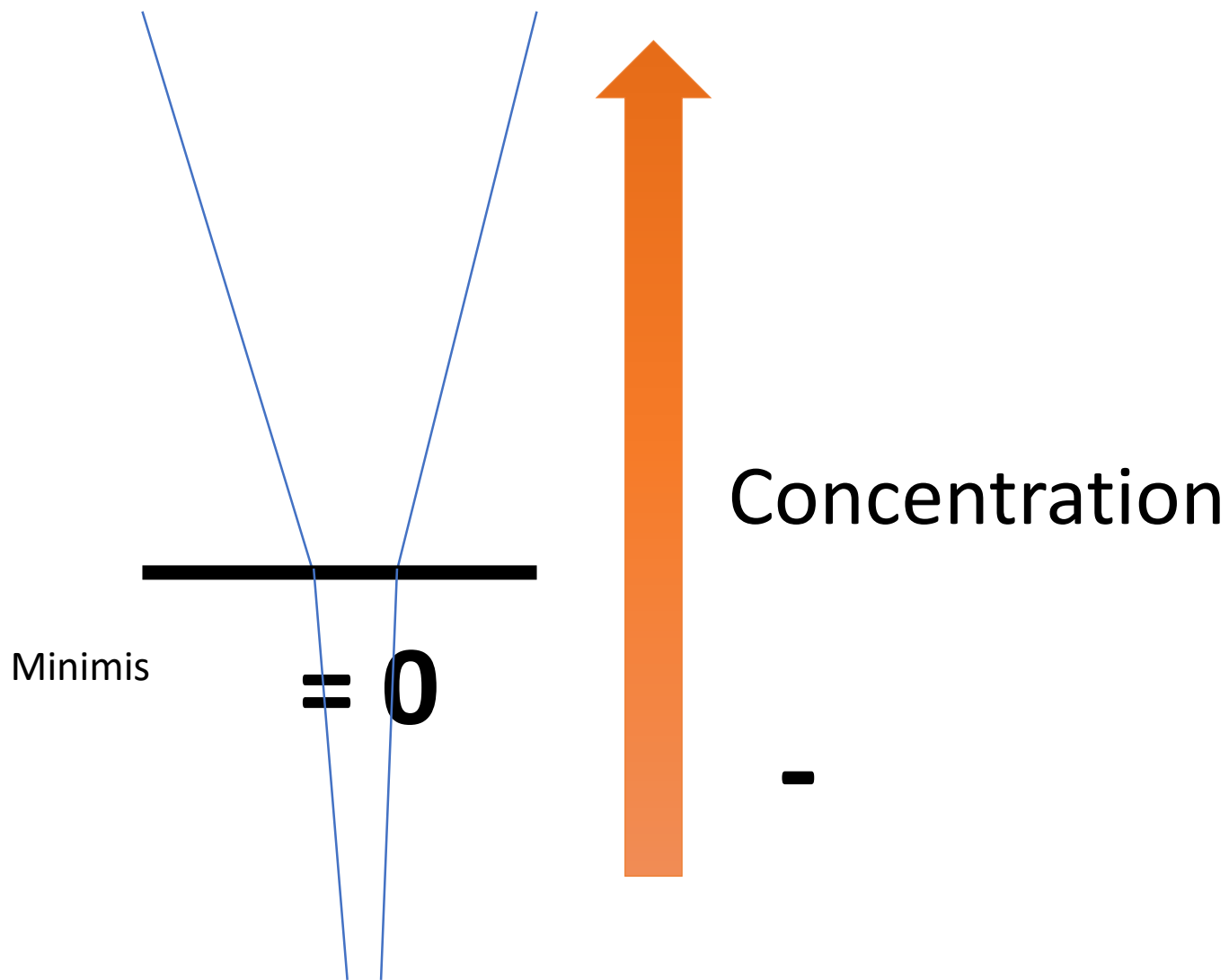
**Les rendez-vous
TechniLoire**

INTER.
Loire
INTERPROFESSION
DES VINS DE LOIRE

LABORATOIRES
Dubernet
œ n o l o g i e



Jusqu'où un résultat est-il significatif ?

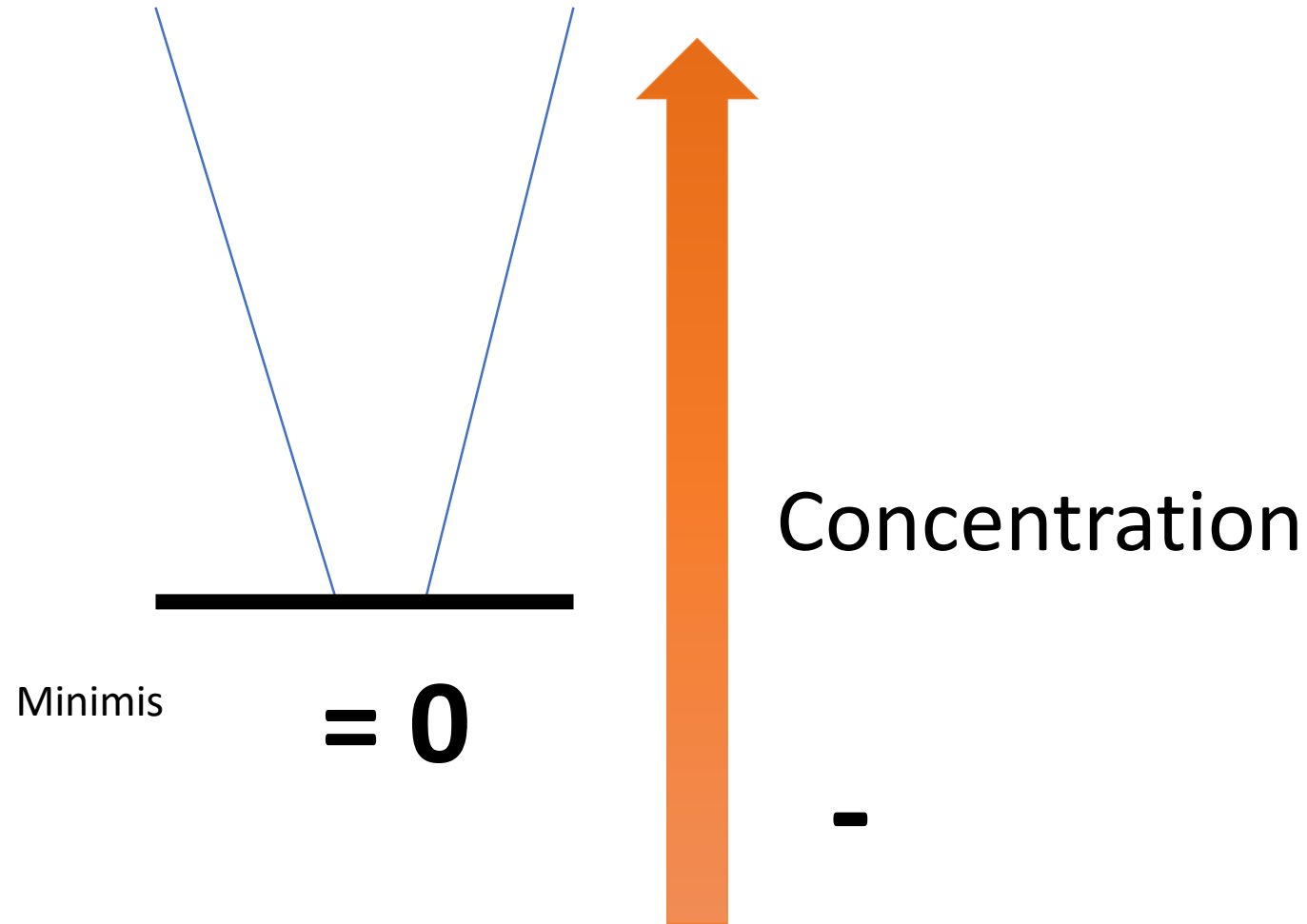




MINIMIS



« Concentration sous laquelle une substance est considérée comme non significative »



Les rendez-vous
TechniLoire

INTER.
Loire
INTERPROFESSION
DES VINS DE LOIRE

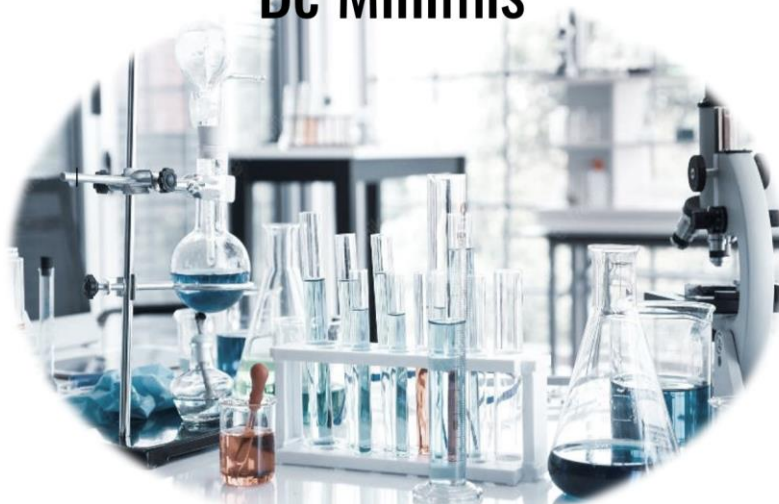
LABORATOIRES
Dubernet
œ n o l o g i e

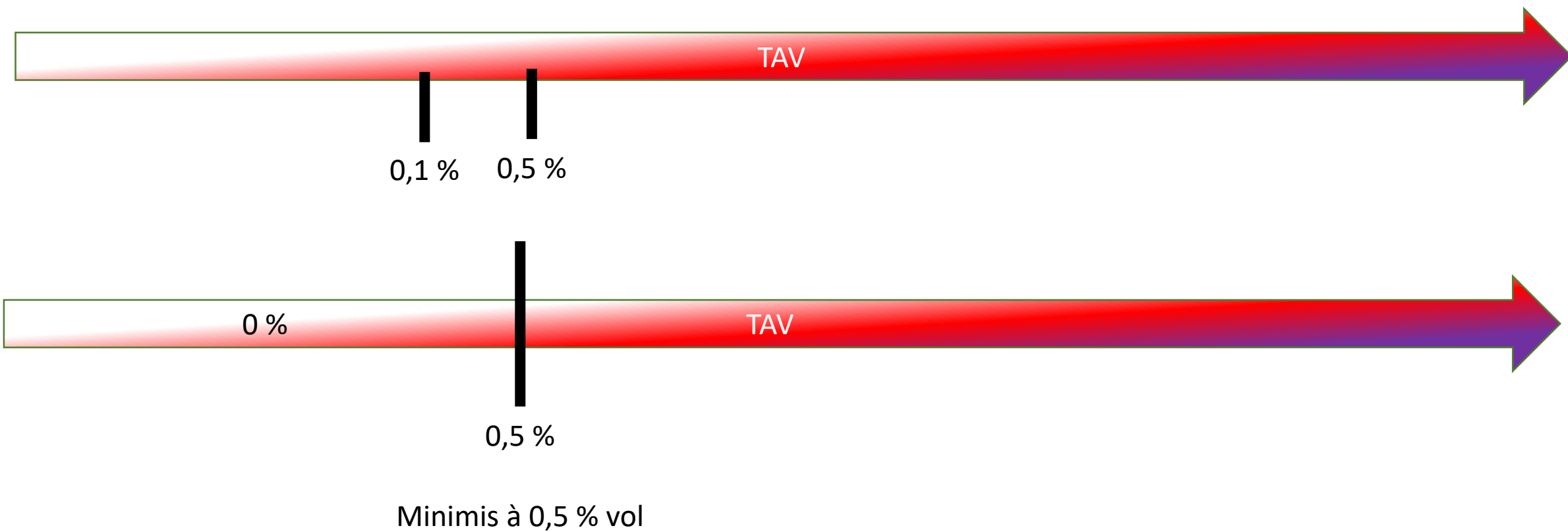


CST

Rapport Task force

De Minimis







En l'absence d'un règlement:

- Pas de vin de désalcoolisé bio (harmonisation européenne).... Mais ...
- Déblocage attendu
- Produit non fermenté: PAS DE SO2 !



Direction générale de la concurrence,
de la consommation et de la répression des fraudes

Bureau 4C



Ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie
Ministère chargé du Budget et des Comptes publics

Presse

Rechercher



Accueil | Particuliers | Entreprises | Les ministres | Ministère

Accueil du portail > DGCCRF > Les fiches pratiques > Désalcoolisation des vins – quelles sont les règles relatives à l'élaboration et à l'étiquetage des produits?

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes

Accès aux rubriques

Accueil

Actualités

Comprendre la DGCCRF

L'action de la DGCCRF

Les fiches pratiques

Les démarches et les services

Signaler un problème

Désalcoolisation des vins – quelles sont les règles relatives à l'élaboration et à l'étiquetage des produits?

31/10/2024

Désormais, les produits « désalcoolisés » et « partiellement désalcoolisés » issus de la désalcoolisation d'un vin peuvent utiliser le terme « vin ». En effet, le règlement 1308/2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles (dit « OCM ») a modifié en profondeur les règles sur l'élaboration et l'étiquetage de ces produits.



©AdobeStock Djoronimo

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



Merci pour votre attention

matthieu.dubernet@dubernet.com

www.dubernet.com



**Les rendez-vous
TechniLoire**

**INTER.
Loire**
INTERPROFESSION
DES VINS DE LOIRE

Dubernet
LABORATOIRES
œ n o l o g i e