

8èmes Assises des Vins du Sud-Ouest

La désalcoolisation des vins : Aspects réglementaires

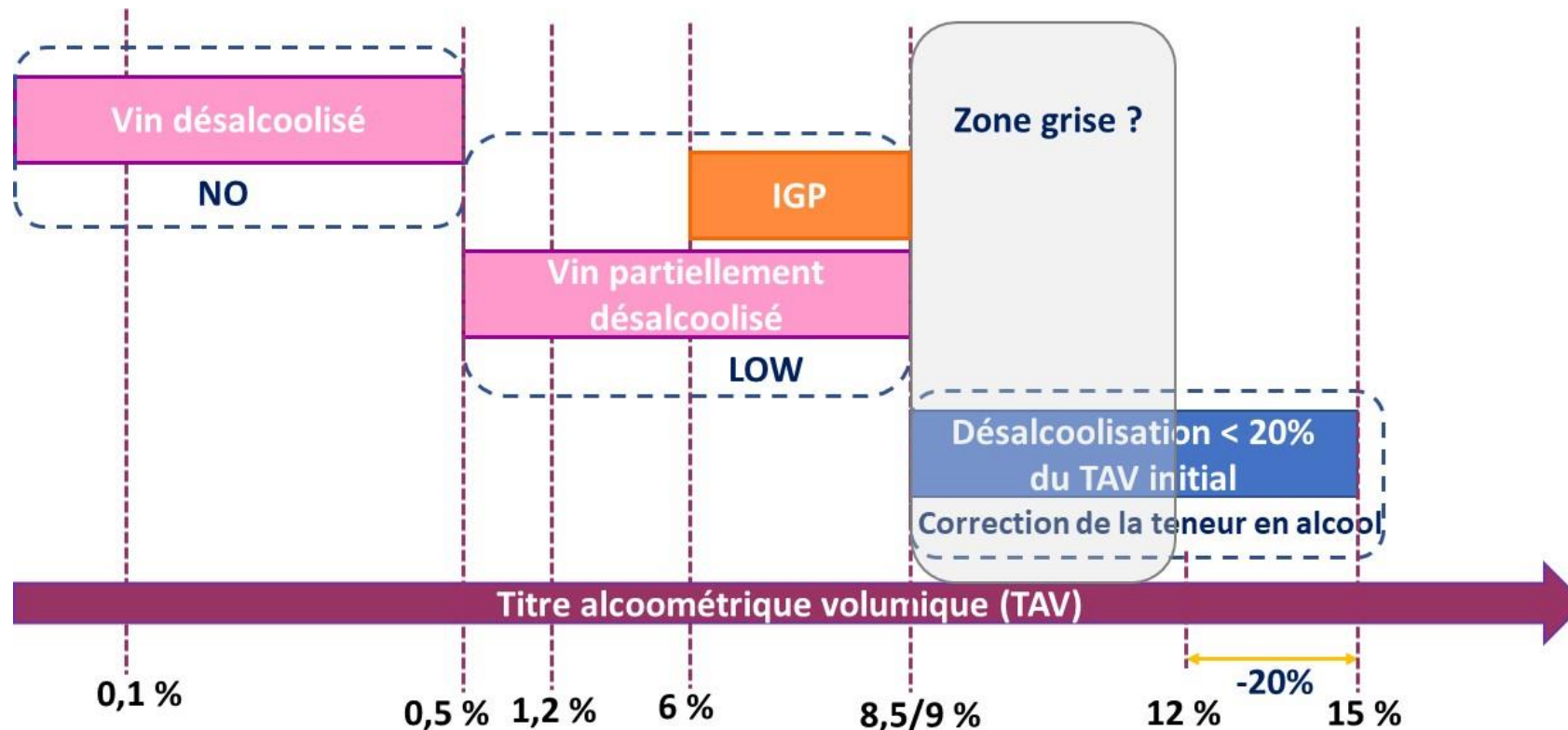
François DAVAUX, 10 janvier 2025

10/01/2025



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales

Les différents produits désalcoolisés



- ✓ Mais aussi « Boisson à base de vin (BABV) » : pratiques œnologiques non autorisées pour les « vins » comme aromatisation, ajout de glycérol, d'eau,...

Quelles techniques de désalcoolisation

E. Processus de désalcoolisation (Annexe VIII Partie I Reg 1308/2013 version consolidée)

▼ M7

E. Processus de désalcoolisation

Chacun des processus de désalcoolisation énuméré ci-après, utilisé soit séparément soit conjointement avec d'autres processus de désalcoolisation, est autorisé pour réduire partiellement ou presque totalement la teneur en éthanol dans les produits de la vigne visés à l'annexe VII, partie II, point 1) et points 4) à 9):

a) évaporation sous vide partielle;

Quand est-il des AOP et IGP ?

b) techniques membranaires;

c) distillation.

Les processus de désalcoolisation utilisés n'entraînent pas de défauts organoleptiques du produit de la vigne. L'élimination de l'éthanol dans les produits de la vigne n'est pas effectuée conjointement à une augmentation de la teneur en sucre dans le moût de raisins.

Les pratiques Œnologiques

(Vins désalcoolisés et partiellement désalcoolisés)

Que peut-on faire ?

- Les seules pratiques œnologiques autorisées sont celles prévues par la réglementation actuelle (R(UE)n°2019/934)
 - Elles peuvent être mises en œuvre sur le « vin de base » avant désalcoolisation
 - Elles peuvent être mises en œuvre sur le vin désalcoolisé ou partiellement désalcoolisé
 - Les doses maximales correspondent à la somme des deux

- Pratiques en cours de discussion à l'OIV
 - Edulcoration (moût de raisin, moût de raisin concentré, MCR) – Autorisée par l'UE
 - Saccharose ? Sucre de raisin solide ?
 - Ajout de glycérol ?
 - Récupération d'arômes (initialement contenus dans le vin) – Autorisée par l'UE
 - Eau (initialement contenue dans le vin avant désalcoolisation)
 - Ajout de CO2 – Autorisé par l'UE

Qu'en est-il des AOP et IGP ?

- Vin désalcoolisé
 - Interdit pour les AOP ou IGP
 - Seul les vins sans IG (VdF) peuvent être utilisés pour obtenir des vins désalcoolisés (< 0,5% Vol.)
- Vin partiellement désalcoolisés autorisés à condition de :
 - Respecter le degré minimal de l'IGP considéré (Degré minimal 6% Vol. fixé par l'INAO)
 - Conforme au cahier des charges de l'IGP considéré sous réserve que le cahier des charges de l'IG l'envisage dans le futur → Actuellement interdit. Chaque IGP doit faire évoluer son cahier des charges pour autoriser cette pratique
 - AOP : Actuellement l'INAO n'a pas statué sur la possibilité d'élaborer un VPD → Non autorisé
- Correction de la teneur en alcool des vins : -20% par rapport au TAV initial
 - Autorisée pour les AOP
 - Autorisée pour les IGP
 - Autorisée pour les Vins de France

Les assemblages

(Vins désalcoolisés et partiellement désalcoolisés)

Que peut-on faire ?

- Vin désalcoolisé / partiellement désalcoolisé mélangé avec un vin non désalcoolisé
 - Pour les VdF : Assemblage possible de vin avec des vins partiellement ou totalement désalcoolisés (car les 2 sont en VdF. Tous les types d'assemblage sont possibles → Plus de zone grise. Validée par la DGCCRF au niveau technique mais qu'en est t'il de l'étiquetage ?
 - Pour les IGP on pourrait appliquer la même règle mais uniquement avec des vins partiellement désalcoolisés > 6% Vol. Cette possibilité sera étudiée à l'OIV en mars 2025
Actuellement interdit mais cette réglementation pourrait évoluer dans le futur ?
 - Pour les AOP : Interdit
- Mélange de 2 vins partiellement désalcoolisés
 - Autorisé - Appelé « vin partiellement désalcoolisé » car les 2 vins ont été partiellement désalcoolisés

L'étiquetage des vins désalcoolisés et partiellement désalcoolisés

- Tolérance du TAV acquis 0,5 % Vol. (et 0,8 % Vol.)
 - S'applique à tous les vins y compris les vins désalcoolisés et partiellement désalcoolisés
 - Vin 0,1 % Vol.(à l'analyse) ➔ Possibilité d'indiquer « 0% Vol. », « 0,0 % Vol. » et « sans alcool » sur l'étiquette en fonction de la règle de tolérance
 - Vin 0,7 % Vol.(à l'analyse) ➔ Vin partiellement désalcoolisé, ne peut être étiqueté que 1% Vol.

- L'indication « 0,5 % Vol. » s'applique uniquement pour les vins désalcoolisés

Indication de la date de durabilité minimum

- Applicable aux vins désalcoolisés et partiellement désalcoolisés (R(UE) 2021/2117)
 - Indication de cette date sur l'étiquette
 - Date de durabilité selon le R(EU) n°1169/2011
 - La date de durabilité est sous la responsabilité de l'exploitant du secteur alimentaire

Les vins Bio



■ En l'absence de règlement :

- La désalcoolisation de vin Bio est **interdite**, ...Mais...
- Une demande d'autorisation de désalcoolisation totale est en cours auprès de l'UE, une réponse est possible courant 2025
- Aucune demande n'a été faite pour les vins partiellement désalcoolisés


Valorisation de L'alcool issu de la désalcoolisation

- Evaporation sous vide partielle / distillation : Il peut être valorisé comme
 - « Distillat de vin » : élaboration de boissons spiritueuses, brandies, liqueurs, cocktails, ..., mais pas du Gin ou de la Vodka
 - « Eau-de-vie de vin » : à condition de respecter les règles des eaux-de-vie de vin, comme un TAV compris entre 37,5% et 86% Vol., une teneur minimale en substances volatiles, ...
 - « Distillat d'origine agricole » si le distillat est concentré à 96% Vol., dans ce cas, il est possible de faire du Gin ou de la Vodka
 - L'alcool peut être reconcentré pour atteindre 96% Vol. ce qui permettra d'obtenir un « Distillat d'origine agricole »
- Alcool issu de techniques membranaires
 - Les alcools issus de techniques membranaires ne peuvent en aucun cas produire des alcools de bouche, même si la technique membranaire est suivie d'une distillation
 - Il peut être valorisé en alcool dénaturé à usage pharmaceutique, cosmétique, ...

Réglementation Douanière liée à l'utilisation d'un équipement de désalcoolisation

- Evaporation sous vide / distillation (sous vide ou non)
 - Demande d'autorisation préalable à l'achat de l'équipement
 - Une fois l'équipement installé, il doit être poinçonné par le service des douanes
 - Il faut déclarer le lieu où se trouve physiquement le matériel « entrepôt fiscal suspensif »
 - Pour détenir de l'alcool, l'entreprise doit avoir le statut d' « entrepositaire agréée »
 - Le statut d'entrepositaire agréée s'accompagne d'un dépôt de garanti (contracté auprès d'une banque) correspondant au volume maximum d'alcool que l'on a le droit de détenir (1866,52 €/HI d'AP)
 - Pour pouvoir mettre en œuvre l'équipement de désalcoolisation, il faut avoir le statut de « distillateur » ou de « distillateur ambulant »

Réglementation Douanière liée à l'utilisation d'un équipement de désalcoolisation

- Evaporation sous vide / distillation (sous vide ou non)
 - Pratique soumise à déclaration préalable : Déclaration 3J avant sur le site Prodouanes + inscription cahier de cave
 -  Les équipements vendus comme des concentrateurs (évaporateur sous vide) sont considérés par les services des douanes comme des alambics dès lors qu'ils sont utilisés pour faire de la désalcoolisation → Cf règles sur les alambics présentés ci-dessus
 - Gestion de l'alcool : Conservé par la cave ou vendu directement à une distillerie → le plus simple car c'est la distillerie qui gère tout le coté administratif
 - Stockage de l'alcool : Cuve épalée ou cuve en plastique de 1000 L
 - Réglementation ATEX pour le stockage de l'alcool

Réglementation Douanière liée à l'utilisation d'un équipement de désalcoolisation

■ Techniques membranaires

- L'appareil n'étant pas considéré comme un alambic, il n'a pas besoin d'être répertorié par les douanes
- Lorsqu'un équipement de désalcoolisation membranaire est couplé à une colonne à distiller, les règles applicables aux alambics s'appliquent
- Pratique soumise à déclaration préalable : Déclaration 3J avant sur le site Prodouanes + inscription cahier de cave

Stade de la désalcoolisation

- La désalcoolisation n'est autorisée que sur vin
- Pourquoi désalcooliser en cours de FA ?
 - Il est intéressant de réaliser cette désalcoolisation sur du moût en cours de fermentation de façon à resynthétiser des composés aromatiques lors de la poursuite de la fermentation alcoolique post désalcoolisation. Il est donc important de définir à partir de quel stade le produit en fermentation passe de la dénomination de moût à vin.
- La désalcoolisation en cours de FA : Autorisée à condition d'avoir atteint le stade vin
 - Le TAV acquis atteint 8,5 ou 9% Vol. (selon la zone viticole)
 - La fermentation a atteint les 3/5 du TAV total

Pour en savoir plus

Publication sur la désalcoolisation des vins par les services de la DGCCRF

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

The screenshot shows the official website of the DGCCRF (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes). The page header includes the French Government logo and the Ministry of Economy, Finance, and Industry. A search bar is visible in the top right. The main navigation menu includes 'Accueil', 'Particuliers', 'Entreprises', 'Les ministres', 'Ministère', and 'Rejoignez-nous'. The breadcrumb trail reads: 'Accueil du portail > DGCCRF > Les fiches pratiques > Désalcoolisation des vins – quelles sont les règles relatives à l'élaboration et à l'étiquetage des produits ?'. The page title is 'Désalcoolisation des vins – quelles sont les règles relatives à l'élaboration et à l'étiquetage des produits ?' with a date of 31/10/2024. The introductory text states: '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.' Below the text is a photograph of a man in a suit holding a wine glass, with the caption '©AdobeStock Djonimo'.



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Merci pour votre attention



10/01/2025



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales