

Résumé

Un allergène est une substance qui entraîne une allergie chez certains sujets.

Les allergènes sont obligatoirement mentionnés sur l'étiquette d'un vin.

Les allergènes susceptibles d'être apposés sur une bouteille de vin sont en lien avec les sulfites, les œufs, et le lait.

Dès lors que la teneur en sulfites est **supérieure ou égale à 10mg/l**, on ne peut s'abstenir de mentionner leur présence quand bien même des sulfites n'auraient pas été ajoutés.

Les mots clés associés

Sulfites, Anhydride sulfureux, Œuf, Protéine de l'œuf, Produit de l'œuf, Lysozyme de l'œuf, Albumine de l'œuf, Lait, Produits du lait, Caséine du lait, Protéine du lait, Lactosérum, Lactose, Gélatine de poisson, Colle de poisson.

Les questions les plus fréquentes

- Pourquoi la mention des allergènes est-elle obligatoire ? 2
- Quels sont les allergènes qui doivent apparaître sur l'étiquette d'une bouteille de vin ?
..... 2
- La présence de sulfites naturels doit-elle également être indiquée ? 2
- Sous quelles conditions un vin peut-il bénéficier de mentions valorisantes en rapport avec les sulfites ? 2
- Les allergènes liés au lactosérum et au lactitol doivent-ils apparaître ? 3
- Les allergènes liés à la gélatine de poisson ou à l'ichtyocolle doivent-ils apparaître ?.. 3
- Quel formalisme respecter pour indiquer la présence d'allergènes sur l'étiquette d'une bouteille de vin ? 3
- Quels sont les contrôles possibles ? 4

Qu'est-ce qu'un allergène ? Qu'est-ce qu'une allergie ?

Allergène : substance qui entraîne une allergie chez certains sujets.

Allergie : réaction anormale et spécifique de l'organisme au contact d'une substance étrangère (allergène) qui n'entraîne pas de trouble chez la plupart des sujets.

Pourquoi la mention des allergènes est-elle obligatoire ?

La fréquence des allergies alimentaires et leurs conséquences sur la santé (œdème de Quincke ou urticaire, etc.) ont amené les pouvoirs publics à instaurer des mesures d'information du consommateur. Ainsi, sur l'étiquette d'un vin, les allergènes sont des mentions obligatoires¹.

Quels sont les allergènes qui doivent apparaître sur l'étiquette d'une bouteille de vin ?

Les mentions à indiquer obligatoirement² sont :

- les œufs et produits à base d'œufs ;
- le lait et produits à base de lait (y compris le lactose) ;
- l'anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.

La présence de sulfites naturels doit-elle également être indiquée ?

Oui, elle doit également être indiquée. En effet, dès lors que la teneur en sulfites est supérieure ou égale à 10mg/l, la présence de sulfites doit être mentionnée :

- Si la mention des ingrédients et la déclaration nutritionnelle sont dématérialisées via une e-label, la mention « contient des sulfites » est à indiquer sur l'étiquette physique du vin
- Si la mention des ingrédients et la déclaration nutritionnelle sont indiquées sur l'étiquette physique du vin, il convient de différencier le terme sulfites en le passant en gras ou en italique
-

La mention « sans sulfites ajoutés » utilisée seule pourrait laisser croire au consommateur que le produit ne contient pas de sulfites, alors même qu'il en contient naturellement.

Sous quelles conditions un vin peut-il bénéficier de mentions valorisantes en rapport avec les sulfites ?

- **s'il n'y a pas d'ajout de sulfites mais que la teneur en sulfites est supérieure³ à 10mg/l**, la mention « contient des sulfites » est obligatoire, mais les mentions valorisantes telles que « sulfites présents naturellement », « sans sulfites ajoutés », « vinification sans sulfites » sont tolérées (nous recommandons que la mention valorisante figure à

¹ [Article 14 du règlement 178/2002](#) et [article 21 du règlement 1169/2011](#).

² [Articles 9 et 21 du règlement 1169/2011](#) et [article 41 du règlement 2019/33](#).

³ [Règlement 1169/2011](#) et [178/2002](#).

proximité immédiate, dans une même taille de caractères et une même couleur que la mention « contient des sulfites ») ;

- **s'il n'y a pas d'ajout de sulfites et que la teneur en sulfites est inférieure à 10 mg/l mais supérieure à 1mg/l (limite de détection)⁴**, la mention « contient des sulfites » ou « contient de l'anhydride sulfureux » n'est pas requise. Les mentions valorisantes telles que « sulfites présents naturellement », « sans sulfites ajoutés » ou « vinification sans sulfites » sont tolérées ;
- **s'il n'y a pas d'ajout de sulfites et que la teneur en sulfites est inférieure à 1mg/l (limite de détection)⁵**, la mention « sans sulfites » (ou une mention équivalente telle que « sans soufre ») est tolérée.

Les allergènes liés au lactosérum et au lactitol doivent-ils apparaître ?

Non, les allergènes liés au lactosérum et au lactitol ne doivent pas apparaître. Si le lait et les produits à base de lait (y compris le lactose) doivent bien apparaître, le lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques (y compris d'alcool éthylique d'origine agricole) et le lactitol n'ont en revanche pas à apparaître comme allergènes sur une étiquette de vin⁶. Ils font figure d'exception.

Les allergènes liés à la gélatine de poisson ou à l'ichthyocolle doivent-ils apparaître ?

Non, les allergènes liés à la gélatine de poisson ou à l'ichthyocolle ne doivent pas apparaître. Si le poisson et les produits à base de poisson doivent bien apparaître, la gélatine de poisson ou l'ichthyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin n'ont en revanche pas à apparaître comme allergènes sur une étiquette de vin. Ils font figure d'exception⁷.

Quel formalisme respecter pour indiquer la présence d'allergènes sur l'étiquette d'une bouteille de vin ?

Les substances qui doivent être mentionnées lorsqu'elles sont présentes sont les suivantes : « sulfites » ou « anhydride sulfureux » et « œuf », ou « protéine de l'œuf » ou « produit de l'œuf » ou « lysozyme de l'œuf » ou « albumine de l'œuf » et « lait » ou « produits du lait » ou « caséine du lait » ou « protéine du lait ». Les mentions précédentes peuvent être accompagnées des pictogrammes ci-dessous⁸.

⁴ [Règlement 1169/2011.](#)

⁵ [Règlement 1169/2011.](#)

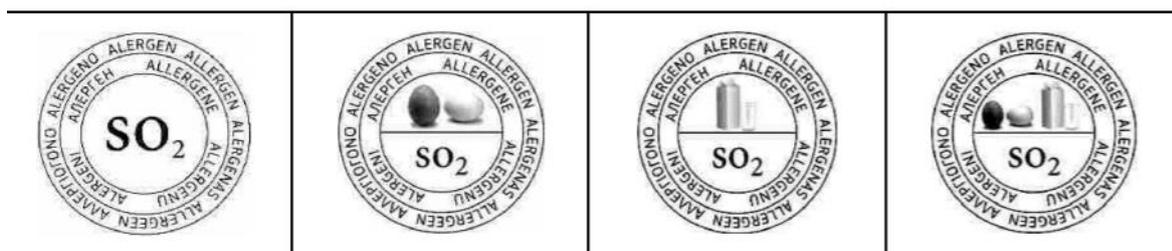
⁶ [Point 7 de l'annexe 2 du règlement 1169/2011.](#)

⁷ [Point 4 de l'annexe 2 du règlement 1169/2011.](#)

⁸ [Article 41 et annexe 1B du règlement 2019/33.](#)

PARTIE B

Pictogrammes visés à l'article 41, paragraphe 2



L'emplacement :

La taille des caractères des indications des mentions obligatoires doit être égale ou supérieure à 1,2 mm, quel que soit le format de caractère utilisé⁹. Les allergènes, contrairement aux autres mentions obligatoires, peuvent figurer en dehors du champ visuel dans lequel se trouvent les autres indications.

Quels sont les contrôles possibles ?

Les vins dont l'étiquetage ou la présentation n'est pas conforme ne peuvent pas être commercialisés dans l'Union européenne¹⁰.

Afin de vérifier si ces obligations sont respectées par les opérateurs, la DGCCRF opère des contrôles réguliers. Elle peut enquêter, adresser des injonctions et, dans les cas les plus graves, dresser des procès-verbaux.

Les textes de référence

Droit européen

- [Articles 9, 21 et points 4 et 7 de l'annexe 2 du règlement 1169/2011.](#)
- [Article 14 du règlement 178/2002.](#)
- [Articles 40, 41, 42 du règlement 2019/33.](#)

L'utilisation de cette fiche est réservée aux opérateurs de Vin De France. Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information et ne tiennent pas compte de la réglementation nationale applicable à d'autres pays que la France. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer aux textes officiels. L'Anivin de France met tout en œuvre pour offrir aux utilisateurs des informations vérifiées mais ne saurait être tenue pour responsable d'informations incomplètes.

⁹ [Article 40 règlement 2019/33.](#)

¹⁰ [Article 42 du règlement 2019/33.](#)