

Fiche d'information « désalcoolisation »

Résumé :

A partir du 1^{er} janvier 2024, il sera possible d'utiliser les mentions « **Vin De France désalcoolisé** » et « **Vin De France partiellement désalcoolisé** » pour qualifier un Vin De France ayant subi une désalcoolisation totale ou partielle.

Seuls les vins issus de la dénomination Vin De France peuvent être totalement désalcoolisés et mentionner sur leurs habillages « Vin De France désalcoolisé ».

La quantité d'alcool présente dans le produit est réglementée, de même que toutes les pratiques qui la font varier.

Les mots clés associés :

TAV, Désalcoolisation, Désalcoolisation partielle, Titre alcoométrique, Degré d'alcool, Etiquetage, Mentions obligatoires, date de durabilité minimale, sans alcool, aromatisation.

Les questions les plus fréquentes :

Qu'est-ce que le vin et quel est le degré minimum/maximum pour un vin ?	2
Qu'est-ce que le titre alcoométrique volumique ?	3
Qu'est-ce qu'un vin à teneur modifiée en alcool ?	3
Qu'est-ce que la désalcoolisation ?	4
Qu'est-ce que la désalcoolisation partielle ?	4
Quelles sont les catégories de produits vitivinicoles qui peuvent subir une désalcoolisation ?	4
Quels sont les T.A.V limites encadrant les mentions « désalcoolisé » et « partiellement désalcoolisé » ?	5
Peut-on produire un Vin De France désalcoolisé ?	5
Quand peut-on désalcooliser un Vin De France ?	6
Quels sont les procédés autorisés pour désalcooliser un Vin De France ?	6
Quelles sont les conditions à respecter pour obtenir un Vin De France désalcoolisé ?	7

L'étiquetage d'un Vin De France désalcoolisé ou partiellement désalcoolisé peut-il mentionner des indications facultatives ?	7
Quelle sont les mentions obligatoires pour un vin ayant subi un processus de désalcoolisation ?	8
Qu'est-ce que la date de durabilité minimale ?	10
Quel est l'intérêt pour un producteur de Vin De France de recourir à la désalcoolisation ?	10
Le processus de désalcoolisation est-il soumis à une déclaration préalable ?	10
L'inscription du message sanitaire est-elle toujours obligatoire ?	11
L'indication du taux d'alcool volumique (T.A.V) est-elle toujours obligatoire ?	11
Est-il possible d'utiliser des mentions comme « vin sans alcool », « sans alcool » et « 0.0% » ?	11
Peut-on édulcorer un vin ayant subi un traitement de désalcoolisation ?	12
Peut-on aromatiser un Vin De France partiellement ou totalement désalcoolisé ?	12

Qu'est-ce que le vin et quel est le degré minimum/maximum pour un vin ?

On entend par « vin », le produit obtenu exclusivement par la fermentation alcoolique, totale ou partielle, de raisins frais, foulés ou non, ou de moûts de raisins¹.

Il ne peut avoir un titre alcoométrique inférieur à 8.5% si les raisins récoltés proviennent exclusivement des zones viticoles A et B² et 9% pour les vins issus de raisins provenant des autres zones viticoles.

Un Vin De France peut-être partiellement ou totalement désalcoolisé ainsi il n'existe pas de limite minimum de T.A.V pour la dénomination Vin De France. Le titre alcoométrique maximal pour un Vin De France est de 15%.

¹ Règlement n°1308/2013, annexe VII, partie II, point 1).

² Règlement n°1308/2013, annexe VII, appendice 1.

Qu'est-ce que le titre alcoométrique volumique ?

Titre alcoométrique volumique acquis : le titre alcoométrique volumique dit « T.A.V » est le nombre de volumes d'alcool pur à une température de 20°C contenus dans 100 volumes du produit considéré à cette température, le plus souvent employé sous la désignation « TAV »³.

Titre alcoométrique volumique en puissance : nombre de volumes d'alcool pur à une température de 20 °C susceptibles d'être produits par fermentation totale des sucres contenus dans 100 volumes du produit considéré à cette température⁴.

Titre alcoométrique volumique total : somme des titres alcoométriques acquis et en puissance⁵.

Titre alcoométrique volumique naturel : titre alcoométrique volumique total d'un produit avant tout enrichissement⁶.

Titre alcoométrique massique acquis : nombre de kilogrammes d'alcool pur contenus dans 100 kilogrammes du produit⁷.

Titre alcoométrique massique en puissance : nombre de kilogrammes d'alcool pur susceptibles d'être produits par la fermentation totale des sucres contenus dans 100 kilogrammes du produit⁸.

Titre alcoométrique massique total : somme des titres alcoométriques massiques acquis et en puissance⁹.

Qu'est-ce qu'un vin à teneur modifiée en alcool ?

Un **vin à teneur modifiée en alcool** désigne une boisson qui est exclusivement issue du vin et qui a subi un procédé de désalcoolisation, ayant pour conséquence la réduction du titre alcoométrique volumique acquis initial du vin¹⁰.

³ Règlement n°1308/2013, annexe II, partie IV, point 13).

⁴ Règlement n°1308/2013, annexe II, partie IV, point 14).

⁵ Règlement n°1308/2013, annexe II, partie IV, point 15).

⁶ Règlement n°1308/2013, annexe II, partie IV, point 16).

⁷ Règlement n°1308/2013, annexe II, partie IV, point 17).

⁸ Règlement n°1308/2013, annexe II, partie IV, point 18).

⁹ Règlement n°1308/2013, annexe II, partie IV, point 19).

¹⁰ Résolution OIV, OIV-ECO 523-2016.

La correction de la teneur en alcool¹¹ est différente de la désalcoolisation partielle. L'objectif de la correction est d'améliorer l'équilibre gustatif du vin. La correction pourra atteindre un maximum de 20 %. Cependant, le TAV devra toujours être supérieur à 8,5 ou 9 % selon la zone viticole. Le vin corrigé pourra conserver la dénomination « vin ».

Exemple : Un vin à 14 %. Vol pourra corriger sa teneur en alcool jusqu'à 11,2 % (14 x 80 % = 11,2 %).

Qu'est-ce que la désalcoolisation ?

La « **désalcoolisation des vins** » désigne un procédé consistant à éliminer une partie ou la quasi-totalité de l'éthanol des vins. Le but est d'obtenir des produits vitivinicoles possédant une teneur en alcool très faible ou réduite¹².

Les conditions relatives à la désalcoolisation des vins sont énumérées dans le règlement 2019/934.

Qu'est-ce que la désalcoolisation partielle ?

La « **désalcoolisation partielle** » désigne un procédé consistant à éliminer une partie de l'éthanol des vins. Le produit de cette désalcoolisation partielle comporte un titre alcoométrique volumique égal ou supérieur à 0,5% vol. et inférieur au titre alcoométrique minimal applicable au vin¹³ soit 9% vol. (et 8,5%vol. pour des vignes en zones viticoles **ZONE A ET B**).

Quelles sont les catégories de produits vitivinicoles qui peuvent subir une désalcoolisation ?

Le règlement 2021/2117 dresse une liste limitée de catégories de produits vitivinicoles pouvant faire l'objet d'un processus de désalcoolisation¹⁴.

- Vin

¹¹ Règlement 2019/934

¹² Résolution OIV, OIV-OENO 394A-2012.

¹³ Résolution OIV, OIV-ECO 433-2012.

¹⁴ Règlement 2021/2117, article 1^{er}, point 74)

- Vin mousseux
- Vin mousseux de qualité
- Vin mousseux de qualité de type aromatique
- Vin mousseux gazéifié
- Vin pétillant
- Vin pétillant gazéifié

Le **vin et les différentes catégories de produits vitivinicoles*** au sens de la réglementation.

Seuls les vins de la désalcoolisation Vin De France peuvent être totalement désalcoolisés.

Quels sont les T.A.V limites encadrant les mentions « désalcoolisé » et « partiellement désalcoolisé » ?

- La mention « **désalcoolisé** », s'applique dans le cadre d'un produit avec un T.A.V inférieur à **0.5% vol**, accompagnée de la catégorie de produit vitivinicole*.
- La mention « **partiellement désalcoolisé** », s'applique dans le cadre d'un produit avec un T.A.V **supérieur à 0.5% et en dessous de 8.5% et 9% vol.** (selon la zone viticole), accompagné de la catégorie de produit vitivinicole*.

** Tel que : les vins, vins mousseux, vins mousseux de qualité, vins mousseux de qualité de type aromatique, vins mousseux gazéifiés, vins pétillants et vins pétillants gazéifiés.*

Peut-on produire un Vin De France désalcoolisé ?

Oui, un Vin De France peut être totalement désalcoolisé si le processus de désalcoolisation respecte la réglementation.

Seuls les vins de la dénomination Vin De France peuvent être totalement désalcoolisés¹⁵.

Il est également possible de produire un Vin De France partiellement désalcoolisé.

¹⁵ Règlement n°2021/2117, considérant (41).

Ainsi les mentions sur l'étiquetage sont :

- « **Vin De France désalcoolisé** » quand le T.A.V est **inférieur ou égal à 0.5% vol.**
- « **Vin De France partiellement désalcoolisé** » quand le T.A.V est strictement supérieur à **0.5% et** a un **T.A.V inférieur au T.A.V minimum** pour la catégorie du produit (9% ou 8.5% selon la zone viticole).

Quand peut-on désalcooliser un Vin De France ?

Les procédés de désalcoolisation doivent intervenir à un certain moment lors de l'élaboration. **Les procédés de désalcoolisation doivent intervenir quand le produit a pleinement atteint les caractéristiques qui le décrivent¹⁶**, il doit toujours s'agir de **vin fini**.

Il est interdit d'édulcorer un vin, mais cela est possible à l'aide d'un ou plusieurs produits : Moût de raisin, moût de raisin concentré, moût de raisin concentré rectifié et il est interdit d'effectuer cette opération en même temps que le processus de désalcoolisation.

L'enrichissement du vin s'effectue lors de la phase de production d'un vin, alors que la désalcoolisation s'effectue sur des vins finis ainsi, il est impossible d'effectuer une opération de désalcoolisation avant l'enrichissement d'un vin. De plus, il est impossible de procéder à une désalcoolisation d'un vin si une opération d'enrichissement a été mise en œuvre¹⁷.

L'édulcoration des vins ne se fait que au stade de la production et de et du commerce de gros. L'édulcoration faite au stade de la production n'est pas compatible avec le processus de désalcoolisation qui n'est possible que pour un vin fini. Toutefois concernant l'édulcoration dans le cadre du commerce de gros rien n'interdit de désalcooliser le vin.

Quels sont les procédés autorisés pour désalcooliser un Vin De France ?

Les pratiques œnologiques sont énumérées par les textes, que ce soit pour la production, l'élevage ou la conservation¹⁸.

Les procédés autorisés sont :

- L'évaporation sous vide partielle
- Les techniques membranaires
- La distillation

¹⁶ Règlement n°2021/2117, point 74), b), i).

¹⁷ Règlement n°2019/934, annexe I, appendice 8.

¹⁸ Règlement n°1308/2013, article 80.

Ils peuvent être utilisés séparément ou conjointement, mais ils ne peuvent être faits en même temps qu'une augmentation de la teneur en sucre des moûts de raisins¹⁹.

Quelles sont les conditions à respecter pour obtenir un Vin De France désalcoolisé ?

- Le vin doit être apte à une consommation directe
- Il ne peut pas y avoir simultanément des opérations d'enrichissement et de désalcoolisation
- L'opération de désalcoolisation doit être effectuée sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié
- L'opération est soumise à une déclaration préalable auprès des douanes
- L'opération de désalcoolisation doit être inscrite dans le registre des manipulations et les documents d'accompagnement

La correction de la teneur en alcool au titre d'une teneur excessive en éthanol est soumise à des conditions différentes :

La teneur en alcool peut être réduite au maximum de 20%.

Le titre alcoométrique volumique doit être conforme à celui défini dans la réglementation (8.5 ou 9% vol. selon la zone viticole).

Dans cette situation la mention « partiellement désalcoolisé » ne peut pas être utilisée

L'étiquetage d'un Vin De France désalcoolisé ou partiellement désalcoolisé peut-il mentionner des indications facultatives ?

La réglementation dispose que les produits définis comme produits de la vigne **peuvent mentionner des indications facultatives**²⁰ dont l'année de récolte et le nom d'une ou plusieurs variétés de cuve sur leur étiquetage.

Un Vin De France avec mention de cépage peut donc être désalcoolisé et son cépage peut figurer sur son habillage.

¹⁹ Règlement n°2021/2117, point 74), b), v).

²⁰ Règlement n°1308/2013, article 120.

Quelles sont les mentions obligatoires pour un vin ayant subi un processus de désalcoolisation ?

Les vins désalcoolisés et partiellement désalcoolisés sont concernés par les mentions obligatoires tout comme les autres²¹.

Toutefois certaines mentions visent particulièrement ces produits, lorsqu'ils sont commercialisés sur le territoire de l'UE.

Les mentions obligatoires sont :

- Dénomination de la catégorie de produit de la vigne et de la provenance VIN DE FRANCE.
- le titre alcoométrique²² ;
- le volume de la bouteille ;
- le numéro de lot ;
- la mention des allergènes ;
- l'identité et l'adresse de l'embouteilleur, du producteur, ou du vendeur²³ ;
- la mention femme enceinte²⁴ ;
- l'identité de l'importateur²⁵ dans le cas des vins importés ;
- la déclaration nutritionnelle accompagnée de la valeur énergétique²⁶ (selon les règles applicables au marché européen, pour les pays tiers se référer à la législation nationale du pays tiers).
- la liste des ingrédients²⁷ (selon les règles applicables au marché européen, pour les pays tiers se référer à la législation nationale du pays tiers).
- la date de durabilité minimale, pour les produits ayant subi un traitement de désalcoolisation dont le T.A.V est inférieur à 10%²⁸
- la mention « désalcoolisée » et « partiellement désalcoolisée » pour les vins correspondants à ces définitions. (Ex : Vin De France désalcoolisé ; Vin De France partiellement désalcoolisé).

²¹ Règlement n°1308/2013, article 119.

²² [Article 119 du règlement n°1308/2013](#) et [article 34 du règlement 2019/34](#).

²³ [Article 119 du règlement n°1308/2013](#), [article 46 du règlement 2019/33](#) et [décret du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage](#).

²⁴ [Article L3322-2 du Code de la santé publique](#).

²⁵ [Article 119 du règlement n°1308/2013](#).

²⁶ [Article 1^{er}, point 32 du règlement n°2021/2117](#)

²⁷ [Article 1^{er}, point 32 du règlement n°2021/2117](#)

²⁸ [Article 1^{er}, point 32 et annexe XV du règlement n°2021/2117](#)

Exemple d'étiquette non dématérialisée :

NOM DU VIN
sans alcool
VIN DE FRANCE DESALCOOLISÉ
Chardonnay 2023
MIS EN BOUTEILLE PAR L'ANIVIN DE FRANCE A 75009

à consommer de préférence avant :
Lot n°000

	Pour 100 ml
Energie	343 KJ / 82 Kcal
Matières grasses	g
Dont d'acides gras saturés	g
Glucides	g
dont sucres	g
Protéines	g
Sel	g

Ingrédients :
Raisins /raisins foulés/
moûts de raisins,
saccharose, acide
malique, dioxyde de
carbone,
sulfites,
Dioxyde de soufre

75 cl
0,0 % vol

CONTIENT DES SULFITES

Exemple : d'étiquette non dématérialisée

- Mention facultative
- Mention obligatoire à emplacement libre
- Mention obligatoire à présenter dans le même champ visuel

Exemple d'étiquette dématérialisée :

NOM DU VIN
sans alcool
VIN DE FRANCE DESALCOOLISÉ
Chardonnay 2023
MIS EN BOUTEILLE PAR L'ANIVIN DE FRANCE A 75009

à consommer de préférence avant :
Lot n°000

E = 343 kJ / 82kcal
pour 100ml

Ingrédients et
valeurs nutritionnelles

75cl
0,0 % vol

CONTIENT DES SULFITES

Exemple : d'étiquette dématérialisée

- Mention facultative
- Mention obligatoire à emplacement libre
- Mention obligatoire à présenter dans le même champ visuel

Qu'est-ce que la date de durabilité minimale ?

La date de durabilité minimale d'une denrée alimentaire est la date jusqu'à laquelle cette denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées²⁹.

Elle est obligatoire pour les vins ayant subi un traitement de désalcoolisation et dont le titre alcoométrique volumique est inférieur à 10%³⁰.

Quel est l'intérêt pour un producteur de Vin De France de recourir à la désalcoolisation ?

Un producteur peut recourir à la désalcoolisation pour obtenir des produits vitivinicoles possédant une teneur en alcool très faible ou réduite³¹. Ces types de vin sont plébiscités de plus en plus par les consommateurs.

Le traitement de correction de la teneur en alcool peut également servir à réduire une teneur excessive d'éthanol du vin afin d'en améliorer l'équilibre gustatif³².

Le processus de désalcoolisation est-il soumis à une déclaration préalable ?

Oui, cette opération doit faire l'objet d'une déclaration préalable auprès des services de douanes sur leur site internet, via l'onglet « [OENO](#) »³³.

L'opération de désalcoolisation doit également être inscrite sur le registre des manipulations et les documents d'accompagnement.

²⁹ Règlement n°1169/2011, article 2, point r).

³⁰ Règlement n°2021/2117, article 1^{er}, point 32), j) et règlement n°1169/2011 article 9, paragraphe 1, point f).

³¹ Résolution OIV-OENO 394A-2012.

³² Règlement 2019/934, annexe 1, partie A, appendice 8.

³³ du Décret n° 2012-655 du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des produits vitivinicoles et à certaines pratiques œnologiques, articles 22 et 23.

L'inscription du message sanitaire est-elle toujours obligatoire ?

L'inscription du message sanitaire fait partie des mentions obligatoires d'après la législation française³⁴. Toutefois cette mention n'est pas obligatoire pour les vins ayant un T.A.V en dessous de 1,2% vol.

L'indication du taux d'alcool volumique (T.A.V) est-elle toujours obligatoire ?

L'indication du T.A.V fait partie des mentions obligatoires d'après la réglementation européenne³⁵. Toutefois cette mention n'est pas obligatoire pour les boissons ayant un T.A.V en dessous de 1,2% vol.

Est-il possible d'utiliser des mentions comme « vin sans alcool », « sans alcool » et « 0.0% » ?

Les mentions « vin sans alcool », « sans alcool » et « 0.0% » sont des mentions non réglementées en rapport avec la teneur en alcool. Il est possible de les utiliser pour un vin désalcoolisé lorsque la quantité d'alcool n'est pas détectable à l'analyse (en dessous de 0.1% vol.).

Toutefois la DREETS (Directions régionales de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités) avertit que l'utilisation de ces mentions peut constituer une confusion dans l'esprit du consommateur en raison du fait que ces boissons peuvent contenir une quantité d'alcool même très petite. Elles pourraient être assimilées à une autre catégorie de produits.

Les vins partiellement désalcoolisés ayant un T.A.V supérieur à 1,2% vol. peuvent cependant utiliser des allégations nutritionnelles relatives à la réduction de la teneur en alcool³⁶ comme par exemple : « vin à teneur réduite en alcool ».

³⁴ Code de la Santé publique, article L.3323-1.

³⁵ Règlement n°1169/2011, article 9.

³⁶ Règlement n°1924/2006, article 4.

Peut-on édulcorer un vin ayant subi un traitement de désalcoolisation ?

Les vins ayant subi un traitement de désalcoolisation sont considérés comme des produits vitivinicoles au même titre que les autres. Les procédés œnologiques autorisés par la réglementation (sauf indication contraire) leurs sont applicables.

L'édulcoration d'un vin désalcoolisé ou partiellement désalcoolisé est autorisée lorsqu'elle est effectuée à l'aide d'un ou plusieurs des produits suivants : moût de raisins, moût de raisins concentré, moût de raisins concentré rectifié et qu'elle n'a pas lieu au même moment que le procédé de désalcoolisation.

De plus le vin concerné devra respecter les règles relatives à l'édulcoration en plus de celles relatives à la désalcoolisation.

Peut-on aromatiser un Vin De France partiellement ou totalement désalcoolisé ?

Non, si un Vin De France désalcoolisé ou partiellement désalcoolisé est aromatisé il entre dans une autre catégorie de produit. « Vin De France » ne pourra donc être mentionné sur l'étiquette du produit.

On entend par « **aromatisation** » une adjonction de substances qui confère au produit final des caractéristiques organoleptiques différentes de celles d'un vin³⁷.

La réglementation européenne comporte trois grandes catégories de produits vinicoles aromatisés:

L'ajout d'arôme dans un produit vinicole le fait entrer dans l'une des catégories suivantes

- Les **vins aromatisés ou apéritifs à base de vin** : ils comportent au moins 75% de produits vitivinicoles et ont un T.A.V compris entre 14.5% et 22% vol.
- Les **boissons aromatisées à base de vin** : ils comportent au moins 50% de produits vitivinicoles et ont un T.A.V compris entre 4.5% et 14.5% vol.
- Les **cocktails aromatisés** : ils comportent au moins 50% de produits vitivinicoles et ont un T.A.V compris entre 1.2% et 10% vol.

³⁷ Règlement n°251/2014, annexe I, point 1).

Les produits vitivinicoles pouvant être aromatisés sont listés de manière exhaustive par la réglementation³⁸ :

- Vin
- Vin de liqueur
- Vin mousseux
- Vin mousseux de qualité
- Vin mousseux de qualité de type aromatique
- Vin mousseux gazéifié
- Vin pétillant
- Vin pétillant gazéifié

Un vin désalcoolisé ou partiellement désalcoolisé peut-il mentionner qu'il est biologique ?

Le règlement 2018/848 sur la production biologique interdit la correction de la teneur en alcool et par extension la désalcoolisation partielle/ totale des vins.

A l'heure actuelle, **aucun produit contenant plus de 5 % de vin désalcoolisé ne peut être certifié biologique.**

Il est impossible de faire mention du caractère biologique du vin de vase dans la dénomination de vente des produits (ex : boisson désalcoolisée obtenue à partir de vin biologique »).

³⁸ Règlement n°251/2014,

Les textes de référence

Droit international

[Résolution OIV, OIV-ECO 433-2012](#)

[Résolution OIV, OIV-OENO 394A-2012](#)

[Résolution OIV, OIV-ECO 523-2016](#)

Droit européen

[Règlement n°1924/2006, article 6](#)

[Règlement n°1169/2021, articles 2 et 9](#)

[Règlement n°1308/2013, articles 80, 119, 120, Annexe II, Annexe VII](#)

[Règlement n°2019/34, article 34](#)

[Règlement n°2021/2117, considérant \(41\), article 1er.](#)

Droit national

[Code de la Santé Publique, article L.3322-2, L-3323-1](#)

[Décret du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage](#)

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.