



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

viticulture

Question écrite n° 72670

Texte de la question

M. Kléber Mesquida souhaite attirer l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la pêche sur le dossier de désalcoolisation du vin. Des vignerons de l'Hérault, connus pour leur exemplarité et leur excellence dans le métier, font figure de précurseurs dans les pratiques oenologiques, en particulier pour s'adapter au marché, tout en répondant au principe de précaution alimentaire. Mais le procédé de désalcoolisation n'apparaît pas dans la liste des pratiques oenologiques autorisées par la Commission européenne dans le cadre du règlement portant organisation commune du marché vitivinicole (OMC) de 1999. Ainsi, la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes a effectué des contrôles et les vignerons héraultais sont aujourd'hui poursuivis. La désalcoolisation du vin reste un procédé favorable pour notre région. Le procédé d'osmose inversée est utilisé dans de nombreux domaines et ne suscite pas d'inquiétudes pour la consommation. Elle est utilisée par nos concurrents (USA y compris sur des vins français) pour ajuster le degré d'alcool du vin à la demande de la clientèle. Il est hautement probable par ailleurs que certains pays européens en usent également. Le dossier de désalcoolisation porté unanimement par tous les professionnels de la région attend toujours des réponses concrètes. D'autre part le procédé de désalcoolisation pour les vignerons incriminés, et pour notre région, permettrait d'offrir un vin de haute qualité après une maturation optimale des baies, tout en réduisant le taux d'alcool. Elle contribuerait, de fait, à la lutte contre l'alcoolisme. En conséquence, il lui demande de lui faire connaître les mesures qu'il compte prendre pour autoriser la pratique de désalcoolisation. Ainsi les entreprises viticoles pourront s'engager dans la voie de la modernisation et conquérir de nouveaux marchés.

Texte de la réponse

Certains vignerons du département de l'Hérault qui veulent adapter leur production au marché souhaitent ajuster le degré d'alcool du vin à la demande de la clientèle en recourant à un procédé d'élimination partielle de l'alcool du vin. Plusieurs procédés peuvent être employés, dont la distillation partielle ou l'osmose inverse couplée à une distillation. L'osmose inverse est autorisée comme opération d'enrichissement visant à l'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel des vins. Elle est alors appliquée au moût de raisins. La pratique consistant à réduire la teneur en alcool d'un vin n'est pas autorisée par la réglementation communautaire (règlement CE n° 1493/1999). Cependant, le cadre réglementaire communautaire relatif à l'organisation commune du marché vitivinicole dispose que chaque État membre peut autoriser, en matière de pratiques et traitements oenologiques, des expérimentations pour une durée maximale de trois ans et dans la limite de 50 000 hectolitres par an et par expérimentation. Il faut montrer dans ce cas que le traitement oenologique sera utilisé pour permettre une bonne vinification, une bonne conservation ou un bon élevage du produit. Les dossiers de demande sont à déposer auprès des services de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes. Afin d'établir l'innocuité du procédé, il est demandé que le fabricant du matériel fournisse, en complément de la demande d'essais, la justification de la conformité des matériaux, notamment des membranes, utilisés au contact du vin. L'inscription de cette pratique oenologique dans la réglementation communautaire ne pourra s'envisager qu'à l'issue de la phase expérimentale.

Données clés

Auteur : [M. Kléber Mesquida](#)

Circonscription : Hérault (5^e circonscription) - Socialiste

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 72670

Rubrique : Agriculture

Ministère interrogé : agriculture et pêche

Ministère attributaire : agriculture et pêche

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 6 septembre 2005, page 8290

Réponse publiée le : 29 novembre 2005, page 11029