

ENCADREMENT

## Les vins IGP s'ouvrent à la désalcoolisation partielle "sous conditions"

Les vins à Indication Géographique Protégée vont pouvoir désalcooliser partiellement leurs vins dans le cadre fixé ce jeudi 4 avril par le comité vins IGP de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO). Le point avec son président, Éric Paul.

Par Alexandre Abellan Le 05 avril 2024

Lire plus tard 

Partage   



« L'idée du comité national est de donner une orientation. Il n'y a pas d'interdiction, mais une autorisation sous condition » pointe Éric Paul. - crédit photo : Adobe Stock (boryanam)

**L**e comité national vin IGP ouvre une possibilité de désalcoolisation jusqu'à 6°alc [NDLR : le degré alcoolique minimal en vin IGP étant fixé à 8,5°alc, pouvant être atteint naturellement ou par correction du TAV, plafonnée à 20 %] pour toutes les IGP souhaitant l'intégrer dans leurs cahiers des charges\*, mais demande une expérimentation en deçà (Dispositif d'Évaluation des Innovations, DEI).

**Éric Paul** : Cela fait plusieurs séances que l'on a des discussions sur la désalcoolisation qui vont toujours dans le même sens. Nous avons pris le temps de la réflexion, ce n'est pas en un après-midi que tout a été décidé. Nous avons organisé plusieurs dégustations à chaque fois. Ce n'était pas exhaustif, mais cela a permis de se faire une idée. Et nous avons vu à Wine Paris que ce type de vin fait florès. Nous voulons absolument garder le lien au territoire sans se couper de la capacité de proposer de nouveaux produits. Nous avons trouvé un bon compromis. C'est une orientation du comité national pour recevoir les demandes des Organismes de Défense et de Gestion (ODG). Et nous avons demandé à la commission technique de continuer à travailler sur les outils d'amélioration de la qualité de ces produits

### **Pourquoi cette bascule à 6°alc. ?**

L'alcool est un support composant le vin, quand on retire ce support, il n'y a pas toujours des produits qualitatifs. Nous voulons vérifier ce qui se fait avec ces deux phases (suivi qualitatif pour une désalcoolisation au-dessus de 6°alc. et DEI en dessous\*). Avec la dégustation, nous nous sommes aperçus que les produits à 6°alc sont très intéressants. C'est un bon compromis entre la qualité produit et la possibilité d'aller jusqu'à 0,5°alc, qu'on n'interdit pas. Mais nous voulons vérifier que tous les produits issus de la désalcoolisation soient d'un parfait état qualitatif pour la mise en marché.

### **Quelles sont les techniques autorisées ? Et les additifs ?**

Il s'agit des techniques que la réglementation européenne permet (évaporation sous vide, osmose inverse, distillation sous vide...). Pour les additifs, il n'y rien de plus que ce que permet la réglementation européenne : pas d'apport exogène d'arômes, de glycérol et d'eau

### **Quel sera la mention sur l'étiquette de ces vins IGP partiellement désalcoolisée ?**

Pour l'IGP X, ce sera vin IGP X partiellement désalcoolisé. On ne pourra pas mettre vin désalcoolisé, que l'on soit à 0,5°alc., 4°alc ou 8°alc.

### **Avez-vous connaissance de premiers candidats IGP pour l'inscription de la désalcoolisation dans leurs cahiers des charges ?**

Pas encore. Je pense que l'on peut s'attendre à des retours rapides. Il y aura ensuite tout un travail d'instruction des dossiers.

**Ce sujet est-il consensuel ou conflictuel au sein de l'INAO ? Dans la filière vin on entend aussi bien ceux qui veulent y voir un outil de diversification d'avenir et ceux qui critiquent le concept même de vin désalcoolisé...**

Ce n'est absolument pas conflictuel. Je suis persuadé que l'on aura des consommateurs pour l'ensemble des produits. Pour l'heure, on a demandé une étude consommateur pour voir où l'on va. Il y a gens pour qui le vin c'est de l'alcool et je n'ai pas de problème avec ça. D'autres disent qu'ils ont la capacité de chercher de nouveaux consommateurs ou de répondre aux demandes de consommateurs veulent diminuer leur consommation. Nous ne pouvons pas rester l'arme au pied en disant que nous ne bougeons pas. Nous avons des concurrents qui prendront le pas sur cette catégorie des no/low. Nos amis espagnols et italiens s'y mettront ou s'y sont mis : nous ne pouvons pas regarder passer le train. Autant que l'on essaie de capter les parts de marché pour rendre la vie économique des vigneron plus réjouissante. Et l'on voit des produits dont étiquetages n'est pas toujours clair : autant clarifier l'offre plutôt que de mettre le consommateur dans le brouillard. Nous donne la capacité de faire : à chaque ODG de choisir. Je ne pense pas que toutes les IGP iront.

**Y aura-t-il une harmonisation avec les décisions pour les vins AOP ? Et une révision selon les décisions à venir de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) ?**

Le comité AOP prendra ses décisions et les orientations qu'il souhaite selon ses spécificités. Nous verrons comment aboutissent les travaux de l'OIV. Rien n'empêche que la France puisse demander au niveau européenne d'assembler des vins classiques et des vins partiellement désalcoolisés. Actuellement ce n'est pas possible alors que cela semblerait intéressant. Les choses évolueront, comme la certification bio des vins désalcoolisés.

*\* : « Les vins IGP peuvent être désalcoolisés jusqu'à 6 degrés, sous réserve que cette possibilité soit inscrite dans le cahier des charges, suite à une instruction conduite par le comité national, sur la base d'une demande de l'ODG » et sous réserve « que tous les vins soient contrôlés d'un point de vue organoleptique avant et après désalcoolisation » indique un communiqué de l'INAO. Ajoutant qu'« en dessous de 6 degrés, les ODG pourront conduire une expérimentation ou mobiliser DEI. Cela n'est ouvert néanmoins que pour les ODG qui auront prévu dans leur cahier des charges de pouvoir produire des vins désalcoolisés jusqu'à 6 degrés ».*