

RÉGLEMENTATION APPLICABLE À LA DÉSALCOOLISATION DES VINS ET SA MISE EN ŒUVRE

Ce document s'applique uniquement au domaine de l'univers du vin (OCM).

Auteur : François Davaux,
francois.davaux@vignevin.com

La réglementation présentée dans ce document est basée sur les données valides au 3 juillet 2025.

Pour toutes informations spécifiques ou personnalisées, contacter directement les services de la DGCCRF.

Page Web de la DGCCRF sur les règles relatives à la désalcoolisation :
<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/les-fiches-pratiques-et-les-faq/desalcoolisation-des-vins-queelles-sont-les-regles-relatives>



I | Cadre réglementaire pour l'élaboration de vins « désalcoolisés »

1.1 | Définition légale



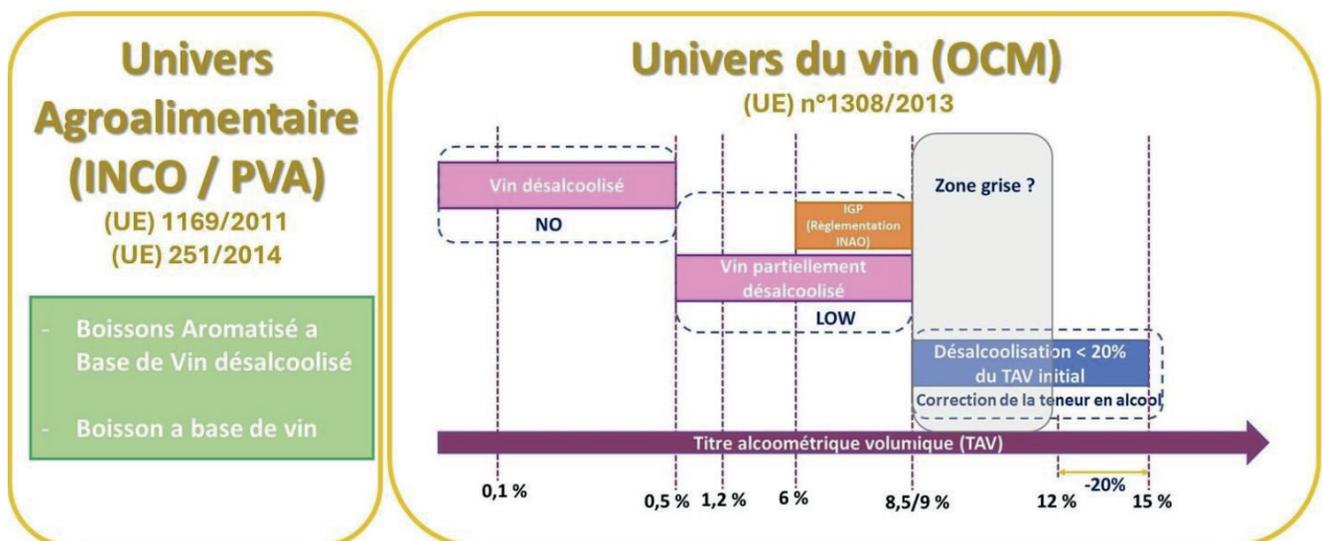
Depuis la modification du règlement (UE) n°1308/2013 (OCM) par le règlement (UE) 2021/2117, les termes "**vin désalcoolisé**" et "**vin partiellement désalcoolisé**" sont officiellement reconnus.

Ils se distinguent comme suit :

Avant 2021, le terme « vin » était réservé aux produits titrants au moins 8,5% ou 9% Vol. selon la zone viticole. Depuis la réforme, ces nouvelles catégories peuvent porter la mention « vin » si elles respectent les exigences de l'OCM.

1.2 | Les catégories de vins désalcoolisés

Figure 1 : Les différentes catégories de vins issus de la désalcoolisation



> Cinq grandes familles de produits sont à distinguer :

> Vins désalcoolisés (conformes au règlement OCM) :

Le TAV doit être < 0,5% Vol.

> Vins partiellement désalcoolisés (conformes au règlement OCM) :

Le TAV est comprise entre > 0,5% Vol. et 8,5 / 9% Vol. (en fonction de la zone géographique).

> Vins à teneur en alcool corrigé (conformes au règlement OCM) :

Diminution du TAV de -20% Vol. maximum par rapport au TAV initial, mais doit toujours rester à un TAV > à 8,5 / 9% Vol. (en fonction de la zone géographique). Pour ne pas entrer dans la catégorie des vins partiellement désalcoolisés. La dénomination réglementaire est toujours « vin ». Sur l'étiquette, aucune mention de la désalcoolisation n'est à préciser.

> Boissons issues de la désalcoolisation d'un vin (avec ajouts non conformes à l'OCM, par exemple ajouts d'arômes naturels ou artificiels (Boisson Aromatisée à Base de Vin) régis par le règlement (UE) 1169/2011 (INCO) :

Ces produits ne respectant pas les pratiques œnologiques autorisées doivent utiliser une dénomination descriptive (ex. « boisson aromatisée à base de vin désalcoolisé ») ou se baser sur les dénominations prévues par le règlement PVA à la condition que les autres critères relatifs aux PVA soient rempli (ex : une BABV doit contenir au minimum 50% de vin). Ces boissons ne peuvent en aucun cas porter une mention « **vin** », « **vin désalcoolisé** » ou « **vin partiellement désalcoolisé** ». Le ou les arômes utilisés doivent figurer dans la liste des ingrédients.

> Boissons sans alcool sans fermentation (ex. infusions, macérations) :

Ces boissons n'ont pas fait l'objet de fermentation puis d'une désalcoolisation (ex : boisson à base d'eau aromatisée). Il faut être particulièrement vigilant quant à la présentation de ces produits tant au niveau de l'étiquetage que que de la communication (site internet, réseau sociaux) afin qu'il n'y ait pas de confusion entre ces boissons, les vins désalcoolisés ou partiellement désalcoolisés et les boissons issues de la désalcoolisation d'un vin. Par conséquent, ces produits ne devraient pas se trouver dans le rayon des produits vinicoles.

> Zone grise (cf. Figure 1) :

Cette zone correspond aux vins « désalcoolisés » avec un degré alcoolique supérieur à la limite maximale des vins partiellement désalcoolisés (> 8,5/9% Vol.) avec une correction de teneur en alcool > 20%. Si la correction de la teneur en alcool est supérieure à 20% le vin obtenu n'entre plus dans le champ de la correction de la teneur en alcool et si son TAV est supérieur à 9% Vol., il ne peut pas non plus appartenir à la catégorie des vins partiellement désalcoolisés (son TAV est supérieur à la limite maximale autorisée pour les vins partiellement désalcoolisés). Le vin se trouve alors dans une « zone » où aucune dénomination n'a été prévue pour ce type de produit !

1.3 | Les procédés de désalcoolisation autorisés

Seuls les procédés reconnus listés à l'annexe VIII, partie I du règlement OCM (UE) n°1308/2013 sont autorisés pour l'élaboration de vins désalcoolisés, vins partiellement désalcoolisés et la correction de la teneur en alcool des vins :

- Évaporation sous vide partielle
- Techniques membranaires
- Distillation

Ces techniques sont aussi utilisables pour la **correction de la teneur en alcool** ainsi que pour l'élaboration de vins aromatisés à base de vins désalcoolisés (BABV).

Les vins ayant fait l'objet d'un enrichissement au stade du moût ne peuvent pas faire l'objet d'une désalcoolisation.



1.4 | A quel stade d'élaboration du vin je peux désalcooliser ?

La réglementation Européenne (UE) n°1308/2013 (OCM) autorise la désalcoolisation uniquement sur le produit vin. Cependant, il peut être intéressant de réaliser cette désalcoolisation sur du moût en cours de fermentation de façon à limiter les pertes aromatiques sur le vin fini en resynthétisant 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.

Pour des raisons techniques (CO₂, particules en suspension), il n'est pas possible d'utiliser une technique membranaire en cours de fermentation pour désalcooliser les vins. Seule l'évaporation partielle sous vide ou la distillation peuvent être utilisées en cours de fermentation.

Contrairement à l'OIV qui considère que le vin est produit lorsque la fermentation alcoolique est terminée, les services de la DGCCRF considèrent que l'on a du vin lorsque certaines conditions sont remplies, même si la fermentation alcoolique n'est pas encore terminée.

En effet, le règlement OCM 1308/2013, qui nous lie juridiquement en UE, prévoit davantage de définitions que l'OIV (où seules les catégories moût et vin sont définies) :

« 10) *Moût de raisins* : On entend par « moût de raisins », le produit liquide obtenu naturellement ou par des procédés physiques à partir de raisins frais. Un titre alcoométrique acquis du moût de raisins n'excédant pas 1% Vol. est admis.

11) *Moût de raisins partiellement fermentés* : On entend par « moût de raisins partiellement fermentés », le produit provenant de la fermentation d'un moût de raisins, ayant un titre alcoométrique acquis supérieur à 1% Vol. et inférieur aux trois cinquièmes de son titre alcoométrique volumique total.

2) *Vin nouveau encore en fermentation* : On entend par « vin nouveau encore en fermentation », le produit dont la fermentation alcoolique n'est pas encore terminée et qui n'est pas encore séparé de ses lies.

1) *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 raisins. Le vin a, après les opérations éventuelles mentionnées à l'annexe VIII, partie I, section B, un titre alcoométrique acquis non inférieur à 8,5% Vol., pourvu que ce vin soit issu exclusivement de raisins récoltés dans les zones viticoles A et B visées à l'appendice I de la présente annexe, et non inférieur à 9% Vol. pour les autres zones viticoles. »

Considérant l'ensemble de ces définitions, **la bascule entre moût et vin** s'effectue lorsque les 2 conditions suivantes sont remplies :

1. la fermentation a atteint les 3/5 du TAV total ;
2. le TAV acquis a atteint 8,5 ou 9% Vol. selon la zone viticole.

Si la pratique est réalisée à 9% en zone C (ou 8,5% en zone B), on peut en effet considérer que nous sommes au stade du vin et nous pouvons procéder aux opérations de désalcoolisation.



1.5 | Les pratiques œnologiques autorisées

L'ensemble des pratiques œnologiques autorisées ((UE) 2019/934) pour les vins classiques (non désalcoolisés) sont autorisés sur les vins avant la désalcoolisation et après la désalcoolisation (sans dépasser les doses cumulées avant + après). L'ensemble des produits utilisés doit être conforme au Codex œnologique international.

Tableau 1 : Pratiques œnologiques autorisées en fonction de la catégorie de vin désalcoolisé

| Pratique œnologique | Vin désalcoolisé | Vin partiellement désalcoolisé | Boisson aromatisée à base de vin désalcoolisé* |
|---|--|--|---|
| Edulcoration | - Moût de raisin (autorisé par l'UE) - Moût de raisin concentré (autorisé par l'UE) - Moût de raisin concentré rectifié sous forme liquide (autorisé par l'UE) ou solide peuvent être utilisés seuls ou en combinaison | | |
| Assemblage | Assemblage de deux vins désalcoolisés pour produire un vin désalcoolisé (autorisé par l'UE) | Pour produire un vin partiellement désalcoolisé : Assemblage de deux vins partiellement désalcoolisés (autorisé par l'UE) | Tous les assemblages de vins, de vins désalcoolisés entre eux sont autorisés à condition de rester dans le domaine et la réglementation applicable aux BABV ou des boissons à base de vin |
| Glycérol | Interdit | | Autorisé |
| Réincorporation des composés aromatiques | Les composés aromatiques initialement contenus dans le vin, éliminés lors de la désalcoolisation, peuvent être réincorporés dans le vin désalcoolisé (autorisé par l'UE) | | |
| Ajout d'arômes | Interdit | | Autorisé (arômes naturels ou artificiels) |
| Ajout d'eau | Interdit | | Autorisé (avec limite) |
| Stabilisation microbiologique | - SO ₂ - DMDC - Sorbate de potassium - Mise en bouteilles à chaud - Pasteurisation | | - SO ₂ - DMDC - Sorbate de potassium - Mise en bouteilles à chaud - Pasteurisation |
| Dioxyde de carbone (CO₂) | - Production de vin désalcoolisé gazéifié (autorisé par l'UE) - Vin désalcoolisé tranquille (autorisé par l'UE) | | Autorisé |

* A titre d'information, la liste des pratiques n'est pas exhaustive. Pour plus de précision se référer aux règlements (EU) 1169/2011 et (EU) 251/2014.

L'assemblage d'un vin désalcoolisé ou partiellement désalcoolisé avec un vin peut donner du vin à condition que le TAV du produit final soit supérieur à 8,5 ou 9% Vol., pour les vins pétillants gazéifiés, le TAV est de 7% Vol. (autorisé par l'UE). Cette façon de procéder permet de s'affranchir de la zone grise de façon légale en vin de France.

Le mélange d'un vin avec un vin désalcoolisé ou un vin partiellement désalcoolisé ne peut pas donner du vin désalcoolisé ou du vin partiellement désalcoolisé, dans la mesure où le produit final n'a pas été désalcoolisé selon les règles du règlement OCM. Précision pour les assemblages de vins partiellement désalcoolisés : en IGP, l'INAO a précisé que l'on ne pouvait pas descendre en dessous de 6% Vol. Par conséquent, il n'est pas possible de réaliser un assemblage entre un vin désalcoolisé et un vin partiellement désalcoolisé pour faire un vin partiellement désalcoolisé en IGP. En IGP, le vin doit avoir un TAV minimum de 6% Vol. pour pouvoir entrer dans un assemblage.

1.6 | Quelles catégories de vins je peux désalcooliser ?

AOP

La production de vin désalcoolisé n'est pas autorisée en AOP. Cependant, la production de vin partiellement désalcoolisé est potentiellement possible en AOP, c'est le comité AOP de l'INAO qui a décidé de ne pas aller dans cette voie (d'autres pays Européens peuvent faire un choix différent). Actuellement, seule la correction de la teneur en alcool (diminution du TAV de -20% Vol. maximum) est autorisée sur l'ensemble des AOP.

VINS SANS IG (VIN DE FRANCE)

La production de vin désalcoolisé, vins partiellement désalcoolisés et correction de la teneur en alcool est autorisée pour l'ensemble des vins sans IG. A ce jour, seuls les vins sans IG permettent l'élaboration de vins désalcoolisés (< 0,5% Vol.).

VIN BIOLOGIQUE

La publication au journal officiel de l'Union européenne le 26 février 2025 du règlement (UE) 2025/405 autorise la production de vin biologique désalcoolisé. L'élaboration de vins partiellement désalcoolisé et la correction de la teneur en alcool ne sont pas autorisées pour la production de vin biologique.

La production de vin biologique désalcoolisé doit répondre à une réglementation spécifique après modification de la liste des pratiques autorisées du règlement (UE) 2018/848. Seules l'évaporation sous vide partielle et la distillation sous vide sont autorisées pour la production de vins désalcoolisés biologiques à condition que la température n'excède pas 75°C et le diamètre des pores de filtration (au moins 0,2 µm) soient respectés.

IGP

Le comité vin IGP de l'INAO du 4 avril 2024 a autorisé l'élaboration de vins « IGP partiellement désalcoolisés » entre 6 et 9% Vol. Cependant, pour produire un vin IGP partiellement désalcoolisé, cette pratique doit être inscrite dans le cahier des charges de l'IGP après instruction du dossier par le comité national de l'INAO. Toutes les ODG qui souhaitent inscrire cette possibilité dans leur cahier des charges doivent déposer un dossier de demande de modification de leur cahier des charges auprès des service de l'INAO.

A ce jour, seules les IGP Périgord, IGP Val de Loire et IGP Comté Tolosan ont inscrit cette possibilité dans leur cahier des charges.

Les ODG qui le souhaitent pourront réaliser des expérimentations avec des TAV < 6% Vol. en utilisant le Dispositif d'Evaluation des Innovations (DEI). Seules les ODG dont la désalcoolisation partielle est déjà inscrite dans leur cahier des charges pourront utiliser ces dispositifs. Ces demandes seront suivies par la commission scientifique et technique de l'INAO.



1.7 | Les règles d'étiquetage

Les vins désalcoolisés et partiellement désalcoolisés doivent suivre la réglementation étiquetage du règlement OCM (article 119 et 120) et le règlement 2019/33. Les règles relatives au millésime, cépage, liste des ingrédients et déclarations nutritionnelles sont également prises en compte comme pour les vins non désalcoolisés. Les vins désalcoolisés ou partiellement désalcoolisés produits après le 8 décembre 2023, même s'ils sont issus d'un millésime antérieur, pourront être commercialisés sans liste d'ingrédients et valeurs nutritionnelles jusqu'à épuisement des stocks.

Pour **les vins sans IG**, il doit être indiqué sur l'étiquette « vin désalcoolisé » ou « vin partiellement désalcoolisé » + « produit de France » ou « produit en France » ou « vin de France » si les raisins ont été produits et vinifiés en France.

Pour **les IGP**, il doit être indiqué sur l'étiquette le nom de l'IGP + « vin partiellement désalcoolisé ».

Sur les vins désalcoolisés ou partiellement désalcoolisés, l'étiquette doit obligatoirement porter une mention d'indication de la date de durabilité minimum (DDM) comme défini dans le règlement (EU) 2021/2117.

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

Un vin partiellement désalcoolisé avec un TAV de 0,7% Vol. (à l'analyse) ne peut être étiqueté que 1% Vol.

Le logo « femmes enceintes » est obligatoire si le TAV est > 1,2% Vol.

Les mentions facultatives comme :

« **Sans alcool** » est autorisée si TAV ≤ 0,5%, uniquement si elle accompagne « **vin désalcoolisé** ».

La dénomination « **vin sans alcool** » n'est pas une mention autorisée. Cette mention pourrait être autorisée dans un futur plus ou moins proche. En cours de discussion au niveau européen.

« **0,0% Vol.** » est autorisé lorsque la teneur en alcool n'est plus détectable (TAV < 0,1% Vol.) et doit être obligatoirement accompagné de la dénomination « vin désalcoolisé ».

1.8 | Valorisation de l'alcool issu de la désalcoolisation

La valorisation et la destination de l'alcool extrait du vin dépendent de la technique de désalcoolisation utilisée.

Techniques membranaires

L'alcool extrait par technique membranaire n'étant pas défini dans l'OCM ou dans le règlement (UE) 2019/787 sur les spiritueux (ne prend en compte que les alcools distillés), cet alcool ne peut donc pas être valorisé pour l'élaboration de boissons spiritueuses ou élaborer des boissons alcoolisées.

Si cet alcool est redistillé (couplage technique membranaire + colonne à distiller), il ne peut pas devenir de l'alcool éthylique d'origine agricole car l'alcool n'est pas directement extrait par distillation (voir art 4.7 et 5 du (UE) 2019/787).

Cet alcool peut uniquement être valorisé en alcool dénaturé à usage pharmaceutique, cosmétique, bio-éthanol, ...

Distillation et évaporation sous vide

Au regard de l'article 4.6 du règlement (UE) 2019/787, l'évaporation sous vide peut être assimilée à une distillation.

L'alcool extrait lors de la désalcoolisation peut donc être valorisé comme un « distillat d'origine agricole » à condition qu'il conserve l'arôme du vin. Il n'y a aucun TAV minimum pour les distillats d'origine agricole ((UE) 2019/787).

A condition qu'il conserve le goût du vin, l'alcool extrait par distillation ou évaporation sous vide pourra donner :

- Un distillat de vin si la matière distillée est du vin. Il peut servir à élaborer des boissons spiritueuses (brandy, liqueurs, cocktails ou autre) ou alcoolisées. Ne peut en aucun cas servir à l'élaboration de Gin ou de Vodka car ces derniers sont élaborés uniquement à partir d'alcool éthylique d'origine agricole.
- Une eau-de-vie de vin, à condition de respecter les règles de production ((UE) 2019/787), notamment la teneur en substances volatiles, la teneur en méthanol avec un titre alcoolique compris entre 37,5 et 86% Vol.
- Un distillat d'origine agricole si le distillat est concentré à 96% Vol. par redistillation et satisfait aux conditions de production prescrites à l'article 5 du 2019/787.

L'alcool peut toujours être redistillé pour avoir une concentration plus élevée puis être dénaturé pour l'industrie.

Références

(UE) 2025/405 – Règlement délégué de la commission du 13 décembre 2024 modifiant le règlement (UE) 2018/848 – Production de vin biologique désalcoolisé.

(EU) 2021/2117 – Règlement (UE) du parlement Européen et du conseil du 2 décembre 2021 - modifiant les règlements (UE) no secteur des produits agricoles, (UE) n° produits agricoles et aux denrées alimentaires, (UE) n° 1308/2013 portant organisation commune des marchés dans le 1151/2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux 251/2014 concernant la définition, la description, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des produits vinicoles aromatisés et (UE) n° 228/2013 portant mesures spécifiques dans le domaine de l'agriculture en faveur des régions ultrapériphériques de l'Union.

(UE) 2019/934) - Règlement délégué de la commission du 12 mars 2019 - complétant le règlement (UE) no 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les zones viticoles où le titre alcoométrique peut être augmenté, les pratiques œnologiques autorisées et les restrictions applicables à la production et à la conservation de produits de la vigne, le pourcentage minimal d'alcool pour les sous-produits et leur élimination, et la publication des fiches de l'OIV.

(UE) 2019/787) - Règlement (UE) du parlement Européen et du conseil du 17 avril 2019 – concernant la définition, la désignation, la présentation et l'étiquetage des boissons spiritueuses, l'utilisation des noms de boissons spiritueuses dans la présentation et l'étiquetage d'autres denrées alimentaires, la protection des indications géographiques relatives aux boissons spiritueuses, ainsi que l'utilisation de l'alcool éthylique et des distillats d'origine agricole dans les boissons alcoolisées, et abrogeant le règlement (CE) n° 110/2008.

le règlement 2019/33 - Règlement (UE) du parlement Européen et du conseil du 17 octobre 2018 – complétant le règlement (UE) no 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les demandes de protection des appellations d'origine, des indications géographiques et des mentions traditionnelles dans le secteur vitivinicole, la procédure d'opposition, les restrictions d'utilisation, les modifications du cahier des charges, l'annulation de la protection, l'étiquetage et la présentation.

(UE) 2018/848 - Règlement (UE) du parlement Européen et du conseil du 30 mai 2018 – relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques, et abrogeant le règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil.

(UE) N°251/2014 - Concernant la définition, la description, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des produits vinicoles aromatisés et abrogeant le règlement (CEE) n° 1601/91 du Conseil

(UE) n°1308/2013 (OCM) - Règlement (UE) du parlement Européen et du conseil du 17 décembre 2013 – portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n o 922/72, (CEE) n o 234/79, (CE) n o 1037/2001 et (CE) n o 1234/2007 du Conseil.

(UE) 1169/2011(INCO) - Règlement (UE) du parlement Européen et du conseil du 25 octobre 2011 - concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n o 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission.

(UE) 1924/2006 - Règlement (UE) du parlement Européen et du conseil du 20 décembre 2006 - concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires.

Résolution OIV - OIV-25-540A – Pratiques œnologiques spécifiques au vin désalcoolisé.

Résolution OIV - OIV-25-540B – Pratiques œnologiques spécifiques au vin partiellement désalcoolisé.

Communiqué de presse INAO – 4 avril 2024 – Le comité vins IGP de l'INAO se prononce pour la possibilité de désalcooliser des vins IGP sous conditions.