

## **Etiquetage de certains produits de traitement à base de protéines**

### **- Effets sur le traitement de vin et les alternatives possibles**

La directive de l'Union Européenne sur la présentation et l'étiquetage des produits alimentaires a été modifiée en plusieurs étapes en ce qui concerne le marquage des additifs allergènes. L'étiquetage de sulfites existe déjà depuis le 25.11.2005. A l'avenir, l'utilisation de produits à base de lait et d'œufs doit apparaître sur une étiquette.

Chez Erbslöh, nous avons entrepris en commun avec l'union de viticulture allemande, l'académie de vin allemande, la DLR Mosel et l'Université d'Hambourg, une vaste action afin d'empêcher l'extension de l'étiquetage à d'autres produits de traitement. Pour les produits à base de poissons, c'est-à-dire la gélatine de poisson et l'ichthyocolle, leur mention sur l'étiquette pourrait être empêchée. Par contre, l'étiquetage est nécessaire à partir du 31.05.2009 pour les produits à base d'œufs, par exemple le lysozyme, l'albumine, ainsi que les produits à base de lait (caséine, caséinate, petit lait).

#### **Conséquences pour l'utilisateur:**

- l'utilisation de produit à base de gélatine reste autorisée sans obligation d'étiquetage
- le lysozyme reste autorisé, mais doit être mentionné sur l'étiquette
- l'application d'albumine d'œuf (sous forme de poudre, lyophilisé, œuf frais ou autre) sera possible avec mention sur l'étiquette
- l'utilisation de protéines de lait, comme la caséine, le caséinate de potassium, le lait écrémé ou les protéines du petit-lait est toujours autorisée, mais avec mention de leur utilisation
- La date limite pour l'étiquetage est le 31.05.2009, ce qui signifie que :
  - les vins traités avant et étiquetés avant ne sont pas concernés
  - les vins traités avant, mais étiquetés après cette date sont soumis à l'obligation d'étiqueter
- La réglementation de l'UE doit être appliquée en droit national en mai 2008
- Selon la version actuelle du règlement, les possibilités suivantes sont proposées:
- Contient des produits à base d'œufs ou contient de l'œuf
- Contient des produits à base de lait ou contient du lait

-tourner la page-



### Conséquences de l'étiquetage:

Le marquage de substance potentiellement allergènes, détectables ou non, sert à la protection du consommateur réagissant à ses substances allergènes. La plupart des consommateurs ont accepté la mention « contient des sulfites ». En même temps, un étiquetage plus vaste des autres aliments, telles que les confiseries, ne pose pas de problème. En ce qui concerne le vin, l'étiquetage étant nouveau, nous ne pouvons d'ores et déjà prévoir la réaction du consommateur. La signalisation de ces substances potentiellement allergènes concerne une très petite partie des consommateurs de vin et nous devons la prendre comme une mesure de prévoyance.

### Pour éviter l'étiquetage il nous reste des solutions limitées :

- L'albumine d'œuf et les protéines de lait sont des moyens non agressifs, souvent utilisés en vinification de vin rouge. Les alternatives sont **IsingClair-Hausenpaste** et **Drifine Hausengranulat**.
- Les produits contenant de la caséine (ou des caséinates de potassium) peuvent adsorber dans le vin les polyphénols du raisin, limitant la réaction de brunissement et ayant un effet harmonisant du vin. Les gélatines comme **Erbigel®**, **Gelita-Klar®**, **Erbigel® Flot**, **LiquiGel Flot**, **GelaFish** et le **PVPP Polyclar V®** n'ont pas tout à fait le même effet.
- Les moyens pour remplacer l'action du lysozyme afin de bloquer la fermentation malo-lactique sont le SO<sub>2</sub>, la température ou une filtration.
- Les protéines végétales, nouvellement autorisées pour le traitement du vin, montrent encore des inconvénients. Ces produits doivent être très purs, car des résidus de fibres ou d'acides gras peuvent avoir un effet sur le goût du vin. La plupart des plantes riches en protéines sont elles-mêmes classées allergènes (céréales, soja, lupins).

### Informations supplémentaires:

Vous trouvez plus d'information sur notre site internet :

[www.erbsloeh.com](http://www.erbsloeh.com)

ou

[www.koeppel-berg.ch](http://www.koeppel-berg.ch)

Ou contactez nous par téléphone au :

+41 79 3101628, Natel John Fontannaz

ou

+41 71 638 0333, H. + U. Köppel