



LABORATOIRES Dubernet

œ n o l o g i e

CONSEIL EN VINIFICATION - ELEVAGE ET TRAVAIL DU VIN - ANALYSE
ANALYSE FINE - MICROBIOLOGIE DU VIN - AUDIT - EXPERTISE

ANALYSES ŒNOLOGIQUES

Dosage des allergènes dans les vins

Vérifiez l'absence de traces d'allergènes dans vos vins



S'affranchir de la contrainte d'étiquetage des allergènes est possible: grâce au dosage précis dans les vins des résidus de produits de collages et de stabilisation employés en cave durant la vinification, l'élevage et la préparation des vins au conditionnement.



LABORATOIRES DUBERNET

ZA du Castellas • 35 rue de la Combe du Meunier • 11100 Montredon-Corbières • France
Tél. : +33 (0)4 68 90 92 00 • labo.dubernet@dubernet.com • www.dubernet.com

FA1-0-14_A

ANALYSES ŒNOLOGIQUES

Allergènes et étiquetage

Sécurité alimentaire & réglementation

Le règlement européen 1169-2011 prévoyant l'obligation, pour les denrées alimentaires, de mentionner sur l'étiquette la présence de « substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances » est entré en vigueur le 30 juin 2012.

Pour le vin, ce règlement concerne directement l'utilisation de colles protéiques contenant de la caséine et de l'albumine. La colle de poisson est expressément exclue de la liste des allergènes. Le lysozyme est également concerné, étant une enzyme extraite du blanc d'œuf.

Certains cahiers des charges imposent également le dosage d'un autre allergène : le gluten.

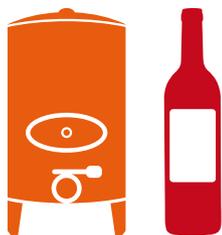
S'affranchir de la contrainte d'étiquetage

Le règlement 579-2012, publié le 30 juin 2012, explicitant les mentions et pictogrammes à utiliser sur les conditionnements des vins, précise que **l'affichage des allergènes n'est obligatoire que dans la mesure où des résidus sont détectés dans le vin.**

Il est donc possible de **s'affranchir de cette contrainte d'étiquetage par un dosage dans le vin du produit de collage ou de stabilisation éventuellement utilisé.**

A cet effet, le Laboratoire Dubernet propose le dosage de ces composés par méthode immuno-enzymatique (test ELISA). En cas d'utilisation d'un produit œnologique concerné par le règlement européen, l'analyse correspondante (spécifique à chaque type de résidu) permet d'infirmer la présence du résidu d'allergène et donc d'éviter d'avoir à le mentionner sur l'étiquette.

Les performances de l'analyse du Laboratoire Dubernet sont conformes aux exigences du règlement européen et permettent de confirmer des teneurs inférieures aux **seuils réglementaires de 0,25 mg/L.**



Rappelons que l'absence complète de résidus de colles dans le vin est facilement obtenue par l'application de bonnes pratiques dans la mise en œuvre du collage :

- adaptation de la dose de colle,
- incorporation soignée,
- temps de contact adapté,
- soutirage précautionneux et filtration.

ANALYSE	MÉTHODE	PRECISION	ÉCHANTILLON NÉCESSAIRE	DÉLAI
Caséine	Test immuno-enzymatique	L'ensemble des limites de détection, de quantification et des incertitudes sont disponibles sur demande auprès du laboratoire et sur notre site internet www.dubernet.com	200 mL par test	10 jours Délais urgents nous consulter
Albumine d'œuf				
Lysozyme				
Gluten				