



PAR COURRIEL

Montréal, le 18 novembre 2021

**Objet : Votre demande d'accès à l'information
N/D 032 142 000 / 2021-2022-069D**

Nous donnons suite à votre demande d'accès à l'information reçue à nos bureaux le 28 octobre dernier par courriel et telle que formulée, vous désirez obtenir :

« (...) la précision avec laquelle est donné le taux d'alcool affiché sur les vins vendus au Québec? ».

En réponse à votre question, nous vous communiquons le *Guide des normes en vigueur – constitution et stabilité*. Ce document contient les normes en matière de taux d'alcool.

Recevez, [REDACTED] l'expression de nos sentiments distingués.

Le Responsable adjoint à l'information

[REDACTED]
Me Daniel Collette

GUIDE

Normes en vigueur –
Constitution et stabilité



Table des matières

1.	Principales normes en vigueur	3
1.1	Vin, bière et cidre	3
1.2	Spiritueux, liqueurs et eau-de-vie de fruit	4
1.3	Boissons alcooliques non normalisées	5
2.	Stabilité chimique et microbiologique	6
3.	Dépôts dans les vins	6
4.	Tolérance relative à la déclaration du pourcentage d'alcool.....	6
5.	Sulfites dans les produits biologiques à base de raisins ou d'autres fruits.....	6
6.	Agents de conservation et additifs autorisés.....	7
6.1	Colorants.....	7
6.2	Édulcorants.....	9
7.	Caféine	9
8.	Dénominations à utiliser sur les étiquettes	9
9.	Caractéristiques chimiques et organoleptiques	10

Les mentions qui sont soulignées et de couleur bleu, vous indique les documents ou sites Internet à consulter au besoin pour de plus amples renseignements.

Les limites apparaissant dans ce guide sont des normes émises par la Société des alcools du Québec (SAQ) et ne sauraient ni se substituer aux règlements canadiens applicables en la matière ni en élargir la portée quels que soient les règlements des pays producteurs.

1. Principales normes en vigueur

Les tableaux suivants ne présentent pas une liste exhaustive des normes en vigueur au Canada et au Québec. Cependant, les principales normes applicables y sont présentées. Nous vous invitons à consulter les liens vers les sites Internet officiels des différentes instances gouvernementales afin de prendre connaissance de l'ensemble des normes en vigueur.

[Règlement sur les aliments et drogues](#)

[Règlement sur le cidre et les autres boissons alcooliques à base de pommes](#)

[Règlement sur le vin et les autres boissons alcooliques fabriqués ou embouteillés par un titulaire de permis de fabricant de vin](#)

[Concentrations maximales établies par Santé Canada à l'égard de contaminants chimiques dans les aliments](#)

[Liste des additifs alimentaires autorisés](#)

[Limites maximales de résidus par pesticides](#)

1.1 Vin, bière et cidre

Paramètre	Limite supérieure		
	Vin	Bière	Cidre
Acide sorbique ou sorbate de potassium (calculée en acide sorbique)	200 ppm 500 ppm si la teneur en sucres réducteurs est plus grande que 10 g/L	Non autorisé	500 ppm
Acidité volatile (exprimée en gramme d'acide sulfurique par litre)	0,98 g/L Les vins d'élaboration particulière (ex : vin de glace) seront vus au cas par cas.	N/A	Cidre bouché : 0,8 g/L Autres : 1,64 g/L
Anhydride sulfureux	70 ppm SO2 libre 420 ppm SO2 total	15 ppm	70 ppm SO2 libre 420 ppm SO2 total
Dicarbonat de diméthyle	200 ppm	Non autorisé	Non autorisé

Ferrocyanure de potassium	0,5 ppm de ferrocyanure de potassium 0,21 ppm de cyanures totaux	Non autorisé	Aucune trace après le traitement
Cuivre	1 ppm	N/A	N/A
Arsenic	0,1 ppm	0,1 ppm	0,1 ppm
Plomb	0,2 ppm	0,2 ppm	0,2 ppm
Méthanol	420 ppm	N/A	420 ppm Cidre de glace : 700 ppm
Sulfates solubles	2000 ppm	N/A	N/A
Carbamate d'éthyle (Uréthane)	Vin : 30 ppb Vin fortifié : 100 ppb	15 ppb 30 ppb (bière forte et extra-forte)	N/A
Ochratoxine A	2 ppb	N/A	N/A
Iprodione	5 ppm	N/A	N/A
Procymidone	1 ppm	N/A	N/A
Résidus de pesticides normés pour la matière première	Normes de l'ARLA pour les raisins	N/A	Normes de l'ARLA pour les pommes
Autres résidus de pesticides*	0,1 ppm	0,1 ppm	0,1 ppm

N/A : non applicable

ppm : parties par million. Équivalent à mg/L.

ppb : parties par milliard. Équivalent à µg/L.

*Si une norme spécifique n'a pas déjà été établie par l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire (ARLA) de Santé Canada pour un résidu donné dans un aliment donné, la teneur maximale acceptable de ce résidu est de 0,1 ppm.

1.2 Spiritueux, liqueurs et eau-de-vie de fruit

Paramètre	Limite supérieure		
	Spiritueux	Eau-de-vie	Liqueur
Arsenic	0,1 ppm	0,1 ppm	0,1 ppm
Plomb	0,2 ppm	0,2 ppm	0,2 ppm
Carbamate d'éthyle (Uréthane)	150 ppb	400 ppb	400 ppb
Méthanol	8000 ppm	8000 ppm	N/A
Thujone total (α-thujone + β-thujone)	N/A	N/A	10 ppm (liqueur et boissons à base d'herbe dont le pourcentage d'alcool ≥ 25%)

			alc./vol.) 1 ppm (liqueur et boissons à base d'herbe dont le pourcentage d'alcool < 25% alc./vol.)
--	--	--	---

ppm : parties par million. Équivalent à mg/L.
ppb : parties par milliard. Équivalent à µg/L.

1.3 Boissons alcooliques non normalisées¹

Paramètre	Limite supérieure	Type de boisson alcoolique
Acide sorbique	500 ppm	Hydromel
	1000 ppm	Boissons alcooliques non normalisées
Anhydride sulfureux	70 ppm SO2 libre 420 ppm SO2 total	Hydromel
	100 ppm	Boissons alcooliques non normalisées
Acide benzoïque ou benzoate de potassium	1000 ppm (calculé en acide benzoïque)	Boissons alcooliques non normalisées
Stéaroyl-2-lactylate de sodium	0,35 %	Spiritueux non normalisé à base de crème
Acétate isobutyrate de sucrose	300 ppm	Boissons alcooliques contenant des huiles d'agrumes ou d'épinette sous leur forme consommable.
Arsenic	0,1 ppm	Toutes les boissons
Plomb	0,2 ppm	Toutes les boissons
Carbamate d'éthyle (Uréthane)	200 ppb	Saké

ppm : parties par million. Équivalent à mg/L.
ppb : parties par milliard. Équivalent à µg/L.

¹ Les boissons alcooliques non normalisées sont toutes les boissons pour lesquelles il n'existe pas de définitions légales dans le [Règlement sur les aliments et drogues](#) du Canada.

2. Stabilité chimique et microbiologique

Toute boisson alcoolique distribuée par la SAQ doit être conditionnée de façon à assurer sa stabilité vis-à-vis les différents accidents œnologiques affectant la présentation visuelle et/ou les qualités organoleptiques.

3. Dépôts dans les vins

La présence de certains dépôts (par exemple : sels tartriques, matière colorante, etc.) est acceptable dans les vins rouges et peut être acceptée pour certains vins blancs de spécialité. Cependant, dans cette éventualité, nous recommandons fortement l'apposition sur les bouteilles d'un texte informationnel expliquant la nature du dépôt afin de rassurer la clientèle concernant la qualité du produit.

4. Tolérance relative à la déclaration du pourcentage d'alcool

Les tolérances relatives à la déclaration du pourcentage d'alcool sur l'étiquette comparativement à la valeur obtenue par distillation selon une méthode reconnue par l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) sont présentées dans le tableau ci-dessous :

[Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts](#)

[Recueil des méthodes internationales d'analyse des boissons spiritueuses](#)

Catégorie	Tolérance
Vin	± 1,0 %
Vin fortifié	± 0,5 %
Cidre	± 0,5 % si le pourcentage d'alcool déclaré est entre 2,5 et 5,5 %
	± 1,0 % si le pourcentage d'alcool déclaré est entre 5,6 et 13,0 %
Bière	± 0,5 % si le pourcentage d'alcool déclaré est de 5,5 % et moins
	± 1,0 % si le pourcentage d'alcool déclaré est de 5,6 % et plus
Spiritueux	± 0,3 %
Autres	± 0,5 %

5. Sulfites dans les produits biologiques à base de raisins ou d'autres fruits

L'utilisation des sulfites est permise dans les produits biologiques à base de raisins ou d'autres fruits. Cependant, les quantités maximales permises par le règlement canadien sur les produits biologiques sont plus restrictives que ce que permet le règlement sur les aliments et drogues.

[Règlement sur les produits biologiques](#)

[Norme COS – Liste des substances permises](#)

Taux de sucres résiduels	Teneur maximale en sulfites permise
Moins de 5 % de sucres résiduels	30 ppm SO ₂ libre 100 ppm SO ₂ total
5 % ou plus et moins de 10 % de sucres résiduels	35 ppm SO ₂ libre 150 ppm SO ₂ total
10 % ou plus de sucres résiduels	45 ppm SO ₂ libre 250 ppm SO ₂ total

6. Agents de conservation et additifs autorisés

Pour savoir si un additif est autorisé au Canada, vous devez vous référer à la [liste des additifs alimentaires](#) autorisés disponible sur le site de Santé Canada. Si un agent de conservation ou un additif n'est pas mentionné pour un usage spécifique, alors il est interdit pour cet usage. Il est à noter que les expressions « Aliments non normalisés » et « Boissons non normalisées » utilisées dans les différents tableaux incluent les Boissons alcooliques non normalisées.

6.1 Colorants

La liste des [colorants naturels et artificiels autorisés](#) est disponible sur le site de Santé Canada. Si un colorant n'est pas autorisé pour un produit donné, alors il est interdit de l'ajouter. Le tableau suivant répertorie seulement les colorants pour lesquels une limite de tolérance existe. D'autres colorants sont autorisés en conformité avec les bonnes pratiques industrielles.

Colorant	Type de produit	Limite supérieure
β-apo-8'- Caroténal; Ester éthylique de l'acide β-apo-8'-caroténoïque	Boissons alcooliques non normalisées	35 ppm
Amaranthe; Erythrosine; Indigotine;	Boissons alcooliques non normalisées	300 ppm (Isolément ou en mélange)

Jaune soleil FCF; Rouge allura; Tartrazine		
Bleu brillant FCF; Vert solide FCF	Boissons alcooliques non normalisées	100 ppm (Isolément ou en mélange)
Oxyde de fer sur support de silicate de potassium et d'aluminium	Boissons alcooliques non normalisées	0,5 %. Si l'on emploie n'importe quel mélange d'oxyde de fer sur support de silicate de potassium et d'aluminium, de dioxyde de titane sur support de silicate de potassium et d'aluminium ou de dioxyde de titane et oxyde de fer sur support de silicate de potassium et d'aluminium, la quantité totale ne doit pas dépasser 0,5 %.
Dioxyde de titane sur support de silicate de potassium et d'aluminium	Boissons alcooliques non normalisées	0,5 %. Si l'on emploie n'importe quel mélange d'oxyde de fer sur support de silicate de potassium et d'aluminium, de dioxyde de titane sur support de silicate de potassium et d'aluminium ou de dioxyde de titane et oxyde de fer sur support de silicate de potassium et d'aluminium, la quantité totale ne doit pas dépasser 0,5 %.
Dioxyde de titane et oxyde de fer sur support de silicate de potassium et d'aluminium	Boissons alcooliques non normalisées	0,5 %. Si l'on emploie n'importe quel mélange d'oxyde de fer sur support de silicate de potassium et d'aluminium, de dioxyde de titane sur support de silicate de potassium et d'aluminium ou de dioxyde de titane et oxyde de fer sur support de silicate de potassium et d'aluminium, la quantité totale ne doit pas dépasser 0,5 %.

6.2 Édulcorants

La liste des [édulcorants autorisés](#) est disponible sur le site de Santé Canada. Si un édulcorant n'est pas autorisé pour un produit donné, il est alors interdit de l'ajouter. Le tableau suivant répertorie seulement les édulcorants pour lesquels une limite de tolérance existe. D'autres édulcorants sont autorisés en conformité avec les bonnes pratiques industrielles.

Édulcorant	Type de produit	Limite supérieure
Acésulfame de potassium	Boissons alcooliques non normalisées	0,05 %
Advantame	Boissons alcooliques non normalisées	10 ppm dans les produits, sous leur forme consommable
	Boissons alcooliques non normalisées à base de café ou de thé	3 ppm dans les produits, sous leur forme consommable
Aspartame	Boissons alcooliques non normalisées	0,1 %
Érythriol	Boissons alcooliques non normalisées	3,5 %
Néotame	Boissons alcooliques non normalisées	0,003 %
Glycosides de stéviol	Boissons alcooliques non normalisées	0,02 % (calculée comme équivalent de stéviol)
Sucralose	Boissons alcooliques non normalisées	0,07 %

7. Caféine

L'ajout de caféine est interdit dans les boissons alcooliques au Canada. Cependant, il peut arriver qu'une boisson alcoolique contienne de faibles quantités de caféine provenant d'ingrédients naturels comme par exemples le café, le thé, le kola, le cacao, la guarana et le yerba maté. La SAQ limite la teneur en caféine des boissons alcooliques qu'elle commercialise à 30 mg par portion.

8. Dénominations à utiliser sur les étiquettes

La dénomination à utiliser pour un produit est encadrée par des lois et règlements canadiens et québécois.

Le règlement sur les aliments et les drogues encadre, par exemple, l'utilisation des dénominations suivantes ainsi que leurs déclinaisons :

Whisky	Rhum	Gin
Eau-de-vie	Liqueur	Vodka
Tequila	Mezcal	Vin
Cidre	Bière	

De plus, il est à noter qu'une réglementation québécoise est en vigueur concernant l'utilisation des dénominations autorisées pour le cidre et les boissons alcooliques à base de pommes. À ce sujet, veuillez consulter le [Règlement sur le cidre et les autres boissons alcooliques à base de pommes](#).

Pour les boissons alcooliques embouteillées au Québec, des lois et règlements supplémentaires s'appliquent dont :

[Règlement sur le vin et les autres boissons alcooliques fabriqués ou embouteillés par un titulaire de permis de fabricant de vin](#)

[Règlement sur les boissons alcooliques composées de bière](#)

[Règlement sur les boissons alcooliques fabriquées et embouteillées par un titulaire de permis de distillateur](#)

[Règlement sur l'achat et l'embouteillage de spiritueux](#)

[Règlement sur les modalités de vente des boissons alcooliques par les titulaires de permis d'épicerie](#)

[Loi sur le développement de l'industrie des boissons alcooliques artisanales](#)

9. Caractéristiques chimiques et organoleptiques

Les boissons alcooliques doivent posséder des caractéristiques chimiques et organoleptiques compatibles à leurs origines qui répondent aux normes de qualité de la SAQ.