

Le sulfitage

le 7 mai 2009.

Question écrite à Madame Onkelinx, Ministre de la Santé

Le « sulfitage » consiste à utiliser du sulfite acide de potasse ou d'anhydride sulfureux pour le traitement du jus de raisin pressé destiné à la fermentation.

Du sulfite est présent dans chaque bouteille de vin et peut être la cause, chez certaines personnes sensibles, de maux de tête.

Il serait souhaitable, dans l'intérêt du consommateur, que le pourcentage de sulfite contenu soit clairement indiqué sur l'étiquette de chaque bouteille de vin.

Vous aviez, voici quelque temps, envisagé cette mesure. Qu'en est-il de cette initiative ?