



# L'adoption d'une réglementation européenne sur la vinification bio en vue

**Millésime bio – 24 janvier 2012**

Isabelle MELLIER - DGPAAT/BGSQAB

# Situation actuelle



- « Vins issus de raisins de l'agriculture biologique » :
- raisins bio
  - pas de règle sur les procédés de vinification
  - interdiction d'utiliser le logo UE

=> volonté de franchir une nouvelle étape avec l'adoption de règles relatives à la vinification.

## Rappel : quelques éléments de contexte



- Extension du champ du règlement à la vinification biologique prévue dès le plan d'action européen de 2004.
- Etude européenne ORWINE (2006-2009).
- 2009 : début des négociations sur la vinification biologique au sein du Comité permanent de l'agriculture biologique à Bruxelles (CPAB ou SCOF).
- Juin 2010 : arrêt momentané des discussions.
- Juillet 2011 : reprise des discussions.
- Projet de règlement en cours de consultation.
- Vote probable lors du CPAB des 7 et 8 février 2012.
- Objectif : disposer d'un texte pour les prochaines vendanges (2012).

# Présentation de la proposition

## •Champ d'application :

Produits du secteur vitivinicole visés à l'article 1<sup>er</sup>, paragraphe 1, point I), du règlement (CE) n° 1234/2007.

	Code NC	Désignation des marchandises
a)	2009 61 2009 69  2204 30 92 2204 30 94 2204 30 96 2204 30 98	Jus de raisins (y compris les moûts de raisins)  Autres moûts de raisins, autres que ceux partiellement fermentés, même mutés autrement qu'à l'alcool
b)	ex 2204	Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins autres que ceux du n° 2009, à l'exclusion des autres moûts de raisins relevant des sous-positions 2204 30 92, 2204 30 94, 2204 30 96 et 2204 30 98
c)	0806 10 90 2209 00 11 2209 00 19	Raisins frais autres que les raisins de table Vinaigres de vin
d)	2206 00 10 2307 00 11 2307 00 19  2308 00 11 2308 00 19	Piquette Lies de vin  Marcs de raisins

## • Champ d'application (suite)

*Article 120 quater*

Pratiques œnologiques et restrictions

1. Seules les pratiques œnologiques autorisées par la législation communautaire, telles qu'elles sont prévues à l'annexe XV *bis* ou arrêtées conformément aux articles 120 *quinquies* et 120 *sexies*, sont utilisées pour l'élaboration et la conservation dans la Communauté de produits du secteur vitivinicole.

Les dispositions du premier alinéa ne s'appliquent pas:

- a) aux jus de raisins et jus de raisins concentrés;
  - b) aux moûts de raisins et moûts de raisins concentrés destinés à l'élaboration de jus de raisins.
2. Les pratiques œnologiques autorisées ne sont utilisées qu'aux fins d'une bonne vinification, d'une bonne conservation ou d'un bon élevage du produit.
  3. Les produits du secteur vitivinicole sont élaborés dans la Communauté conformément aux restrictions applicables, telles qu'elles sont énoncées à l'annexe XV *ter*.
  4. Les produits relevant du présent règlement qui sont élaborés selon des pratiques œnologiques non autorisées à l'échelon communautaire ou, le cas échéant, à l'échelon national, ou qui contreviennent aux restrictions établies à l'annexe XV *ter*, ne sont pas commercialisables dans la Communauté.

• Les restrictions relatives aux pratiques œnologiques ne sont pas applicables aux jus de raisins et moûts de raisins destinés à l'élaboration de jus de raisins.

# Pratiques œnologiques

•Seules les pratiques œnologiques, process et traitements autorisés par les règlements (CE) n° 1234/2007 et n° 606/2009 (et les restrictions qui y sont prévues) avant le 1er août 2010 sont autorisées.

•Sont **interdites** les pratiques suivantes :

- concentration partielle par le froid,
- élimination de l'anhydride sulfureux par des procédés physiques ,
- traitement par électrodialyse pour assurer la stabilisation tartrique du vin,
- désalcoolisation partielle des vins,
- traitement aux échangeurs de cations pour assurer la stabilisation tartrique du vin.

•Sont autorisées **avec restriction** :

- les traitements thermiques : limités à 65° C [ou 70° C] point toujours en discussion
- La centrifugation et filtration : minimum 0,2 micromètre

Les traitements thermiques, l'utilisation de l'osmose inverse et l'utilisation des résines échangeuses d'ions seront **réévaluées** avant le 31/12/2015.

# Produits et substances

- Les produits du secteur vitivinicole sont obtenus à partir de matières premières biologiques :
  - raisins
  - alcool
  - sucre etc.
- Seules les substances indiquées à l'annexe (VIIIbis) peuvent être utilisées
- Les produits et substances énumérés à l'annexe (VIII bis) et indiqués par un astérisque, qui sont issus de matières premières biologiques, sont utilisés s'ils sont disponibles (ex : gomme arabique, levures, tanins...)

# Annexe VIII bis

## •Aération/oxygénation

–Oxygène gazeux

## •Centrifugation/filtration

–Perlite  
–Cellulose  
–Terre à diatomées

## •Atmosphère inerte

–Azote, Argon, Anhydride carbonique

## •Utilisation de levures\*, lies fraîches et écorces de levures

## •Développement des levures

–Phosphate diammonique  
– Dichlorhydrate de thiamine

## •SO<sub>2</sub>

## •Charbon œnologique

## •Acidification

–Acide lactique  
– Acide L(+) tartrique

## •Clarification

•Gélatine alimentaire, Matières protéiques d'origine végétale issues de blé ou de pois\*, Colle de poisson\*, Ovalbumine\*, Tanins\*, Caséine, Caséinates de potassium, Dioxyde de silicium, Bentonite, Enzymes pectolytiques.

## •Désacidification

– Acide L(+) tartrique  
–Carbonate de calcium  
–Tartrate neutre de potassium  
–Bicarbonate de potassium  
–Bitartrate de potassium

## •Résine de pin d'Alep (vin « retsina »)

## •Bactéries lactiques

## •Acide L-ascorbique

## •Barbotage : azote

## •Anhydride carbonique

## •Acide citrique (stabilisation)

## •Tanins\*

## •Acide métatartrique

## •Gomme d'acacia (gomme arabique)\*

## •Bitartrate de potassium

## •Citrates de cuivre

## •Sulfate de cuivre (jusqu'au 31/12/2015)

## •Morceaux de bois de chêne

## •Alginate de potassium

## •Sulfate de calcium (uniquement pour «vino generoso» ou «vino generoso de licor»)

# SO<sub>2</sub>

- Réduction de -50 mg/l ou – 30 mg/l par rapport aux taux maximums fixés par la réglementation générale

Taux de sucre résiduel (g/l)	Vins rouges	Vins blancs et rosés	Vins avec des règles particulières <sup>1</sup>
0 ≤ T < 2 g/l	100 mg/l	150 mg/l	
2 ≤ T < 5 g/l	120 mg/l	170 mg/l	Réduction de 30 mg/l
5 g/l ≤ T	170 mg/l	220 mg/l	

1. vins de liqueurs, vin mousseux, vins visés au point A.2 c) de l'annexe IB du règlement (CE) n° 606/2009

# Dérogation en cas de conditions climatiques exceptionnelles



- Possibilité d'aller après accord de l'autorité compétente, jusqu'aux taux prévus par le règlement (CE) n° 606/2009 en cas de conditions climatiques exceptionnelles conduisant à une détérioration du statut sanitaires des raisins biologiques dans une zone donnée compte tenu des attaques bactériennes ou fongiques.
- Les dérogations accordées doivent être notifiées sous un mois à la Commission et aux autres Etats Membres.
- Les opérateurs doivent conserver les preuves de l'utilisation de cette disposition.

# Période transitoire

Les stocks de vins produits avant le 31 juillet 2012 conformément aux règlements (CEE) n° 2092/91 et (CE) n° 834/2007, peuvent continuer à être mis sur le marché jusqu'à épuisement des stocks, pour autant que les conditions d'étiquetage suivantes soient respectées:

- a) le « logo biologique de l'UE », peut être utilisé pour autant que le procédé de vinification soit conforme aux dispositions du règlement;
- b) les opérateurs utilisant le logo biologique de l'UE tiennent des relevés, pendant une période d'au moins cinq ans après la mise sur le marché du vin obtenu à partir de raisins biologiques, notamment des quantités correspondantes de vin en litres, par catégorie de vin et par année;
- c) en l'absence des éléments de preuve le vin concerné peut être étiqueté comme “vin issu de raisins biologiques”;
- d) le vin étiqueté comme “vin issu de raisins biologiques” ne peut porter le logo biologique de l'UE.»



# Application

Le règlement devrait être d'application au 1er août 2012 (pas de mention « vin biologique » possible avant).



**Merci de votre attention !**

Notre site internet :

<http://agriculture.gouv.fr/agriculture-biologique>