

RÈGLEMENT EUROPÉEN SUR LA VINIFICATION BIOLOGIQUE

MONIQUE JONIS

ITAB- MAS DE SAPORTA, 34 875 LATTES CEDEX

E-MAIL : MONIQUE.JONIS@ITAB.ASSO.FR

INTRODUCTION

Jusqu'à l'adoption du nouveau règlement européen sur les productions biologique le 1er janvier 2009 (), les vins étaient exclus de ce règlement, c'est-à-dire que seuls les raisins pouvaient être certifiés biologiques, et permettaient d'élaborer des « vins issus de raisins biologiques ». Quelles que soit l'origine des raisins (biologiques ou non), les règles de vinification étaient celles du règlement européen sur les vins ()

La Commission doit s'appuyer sur les propositions faites dans le cadre du programme Orwine, ainsi que sur la consultation de la filière viti-vinicole dans les différents états membres pour élaborer le futur règlement européen de la vinification biologique, qui doit entrer en vigueur pour les vendanges 2010.

1- PLUSIEURS SOURCES DE PROPOSITION

Débuté en février 2006, le programme Orwine, s'est achevé en juin 2009. Un document de synthèse (en ligne sur le site de l'ITAB), détaillant les propositions réglementaire pour une vinification biologique et s'appuyant sur les données scientifiques (expérimentations, enquêtes, analyses) obtenues au cours de ces 3 années, a été remis à la Commission Européenne.

Au niveau européen c'est la Commission qui a fait la première proposition en juillet, cette proposition a été présentée au Comité Permanent de l'Agriculture Biologique, ensuite les Etats Membres, et les organismes nationaux ou européens (Ifoam EU, COPACOGECA...) concernés par le sujet, c'est-à-dire à ceux impliqués dans l'agriculture biologique et ceux impliqués dans le vins (biologique ou non) étaient invités à envoyer à la commission leurs commentaires et propositions. Il en a été ainsi à chaque nouvelle proposition de la Commission.

Au niveau français, une réflexion sur les règles de vinification a été amorcée dès 2007 au sein du groupe de travail Convergence de l'INAO. Suite à la première proposition de la Commission (juillet 2009) les discussions au sein d'un groupe national informel rassemblant des producteurs, des distributeurs, des œnologues, des institutions (ITAB, FNIVAB, FNAB, AIVB, IFV), a abouti à une position consensuelle française, défendue au niveau européen. Ce groupe national, servira de référence française lors des discussions au sein d'Ifoam. A chaque nouvelle proposition de la commission (septembre 09 et octobre 09), ce groupe s'est réuni pour redéfinir la position française et ses propositions communiqué à la Commission européenne.

2- UNE LISTE POSITIVE POUR LES ADDITIFS ET LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

2.1-RÉSULTATS DU PROGRAMME ORWINE

Aux cours de différentes enquêtes et lors des consultations, les producteurs, consommateurs et opérateurs du marché ont été invités à s'exprimer sur l'intérêt de chaque additifs et auxiliaires technologiques pour la vinification biologique. Lors des expérimentations menées en laboratoire et dans le réseau des caves pilotes, un certain nombre d'entre eux ont été testés, notamment dans l'objectifs de réduire les apports de SO₂. Les résultats de ces différentes évaluation sont présentées dans le tableau 1.

2.2 PROPOSITIONS DE LA COMMISSION (16 NOVEMBRE 2009), POSITIONS FRANÇAISE ET IFOAM-EU

Les statuts des additifs et auxiliaires technologiques au regard de la dernière proposition de la Commission et des positions française et Ifoam-eu, sont présentées dans le tableau 2. Certaines substances seront interdites, d'autres seront autorisées mais avec des restrictions, soit sur l'origine (origine biologique à partir du 31 décembre 2013), soit sur le délai d'autorisation (interdite après le 31 décembre 2013).

	EVALUATION POSITIVE	AU MOINS UNE ÉVALUATION NÉGATIVE
<i>Déjà autorisés par le règlement européen AB</i>	Levure, bactéries ¹ , enzymes ¹ , acide ascorbique, alginates de potassium, gomme arabique, colle de poisson, tartrate de potassium, bicarbonate de potassium, carbonate de calcium, acide tartrique, acide citrique, bentonite, charbons, CO ₂ , argon, azote, diatomite, perlite, cellulose, tannins, caramel	SO ₂ gazeux, gélatine, meta-bisulfite de potassium ² , caséine ² , ovalbumine ² , lactalbumine ² , caséinates de potassium ²
<i>Non autorisés par le règlement européen AB mais autorisés dans la plupart des cahiers des charges privés</i>	Thiamine, sulfate de cuivre, phosphate di-ammonique, écorces de levures	Sulfate d'ammonium, sulfite di-ammonique ² , acide métatartrique
<i>Autorisés ni par le règlement européen AB ni dans la plupart des cahiers des charges privés</i>	Tartrate de calcium, protéines de plantes, manno-protéines, copeaux, résine de pin d'Alep	Acide sorbique, ferrocyanide de potassium, DMDC, phytate de calcium, PVPP, lysozyme, résines éch. d'ions
<i>En attente d'être introduit dans le règlement vin européen</i>		Acide malique, acide lactique

Tableau 1. Résultat du projet Orwine¹ Non GM ou issus d'OGM² Produits allergéniques Résines échangeuses d'ions, évaluation négative si utilisées pour la modification du pH des moûts ou des vins, mais positive pour la fabrication de Moûts Concentrés Rectifiés biologiques

3- LIMITATION DES DOSES DE SO₂ : PRINCIPAL SUJET DE DISCUSSION

S'il semble souhaitable que l'usage de SO₂ soit limité au minimum indispensable, il est également reconnu qu'il est impossible de produire des vins biologiques de bonne qualité, tous les ans et dans toutes les régions viticoles, sans l'usage de SO₂. Cependant, il est clairement possible d'en réduire l'usage, la plupart des cahiers des charges privés de vinification biologique, prévoit des limitations, pour la plupart significativement inférieures à celle imposées par le règlement général sur les vins.

3.1-PROPOSITIONS DU PROGRAMME ORWINE

Suite aux discussions menées sur ce thème dans le cadre du programme et en s'appuyant sur les données obtenues au cours du programme, trois scénari sont proposés :

- Scenario 1: pas de limitations des doses de SO₂ en vinification biologique (mêmes limites que pour les vins conventionnels). Cette option est principalement défendue par l'Allemagne et l'Autriche.
- Scenario 2: une limitation significative par rapport aux vins conventionnels mais permettant la production durable de vins biologiques "de qualité". Les italiens sont d'accord pour une réduction allant jusqu'à 50%, alors que les suisses, les espagnols et les français, défendent une réduction de 20 à 50% (par rapport aux limites actuelles fixées par le règlement vin).

3.2-PROPOSITIONS FRANÇAISE ET IFOAM

La proposition française était une réduction de 20% (exprimé en valeur absolues en mg/l) par rapport aux limites actuelles du règlement vin et d'exclure les vins spéciaux de la limitation.

SUBSTANCES	COMMISSION	IFOAM	FRANCE
ACIDIFICATION			
Acide tartrique	oui	oui	oui
CLARIFICATION			
Alginate de calcium	non	non	non
Alginate de potassium	oui	oui	oui
Caséinates de potassium	oui	oui	oui
Caséine	oui	oui	oui
Colle de poisson	oui biologique à partir du 31/12/09	oui	oui
Dioxyde de silicium	oui	oui	oui
Gélatine alimentaire	oui biologique à partir du 31/12/09	oui	oui
Gomme arabique	oui biologique à partir du 31/12/09	oui	oui
Lactalbumine	non	non	non
Protéines végétales	oui biologique à partir du 31/12/09	oui	oui
Ovalbumine	oui biologique à partir du 31/12/09	oui	oui
Silicate d'alumine	non	non	non
Cellulose, perlite, bentonite, terre à diatomées	oui	oui	oui
DÉCOLORANT			
PVPP	non	non	non
Charbons oenologiques	oui	oui	oui
DÉSACIDIFICATION			
Bactéries lactiques	oui	oui	oui
Tartrate neutre de potassium	oui	oui	non
Tartrate de calcium	non	non	non
Bicarbonate de potassium	oui	oui	oui
Carbonate de calcium	oui		
DÉSODORISANT			
Citrate de cuivre	oui	oui	non
Sulfate de cuivre	oui mais uniquement jusqu'au 31/12/2013	oui	oui
ÉLABORATION			
Copeaux de chêne	non	oui	oui
Acide métatartrique	oui	non	oui
ENRICHISSEMENT			
Moût de raisin concentré	oui	oui	oui
Moût concentré rectifié	oui mais uniquement jusqu'au 31/12/2013	oui	oui
Saccharose	oui si biologique	oui	oui
Tanin	oui biologique à partir du 31/12/2009	oui	oui
Oxygène	oui	oui	oui
ENZYMES			
Betaglucanase	non	oui	oui
Pectolytiques	oui	oui	oui
Uréase	non	non	non
FERMENTATION			
Lies fraîches	oui biologique à partir du 31/12/2009	oui	oui
Bisulfite d'ammonium	non	oui	non
Hydrochloride de thiamine	oui	oui	oui

SUBSTANCES	COMMISSION	IFOAM	FRANCE
FERMENTATION (SUITE...)			
Ecorces de levures	non	oui	oui
Levures de vinification	oui biologique à partir du 31/12/2009	oui	oui
Phosphate diammonique	oui	oui	oui
Sulfate d'ammonium	non	oui	oui
Sulfite d'ammonium	non	non	oui
CONSERVATEUR			
Acide sorbique	non	non	non
Sorbate de potassium	non	non	non
Anhydride sulfureux	Oui mais réduction de 50 mg/l pour tous les types de vins	oui	oui
Bisulfite de potassium	non	non	non
Argon	non	non	non
Azote (gaz)	oui	oui	oui
Dicarbonate de diméthyle (DMDC)	non	non	non
Dioxyde de carbone	oui	oui	oui
Disulfite / métabisulfite de potassium	Oui mais réduction de 50 mg/l pour tous les types de vins	oui	oui
Isothiocyanate d'allyle	non	non	non
Lysozyme	non	non	non
Acide ascorbique	oui	oui	oui
SÉQUESTRANT			
Ferrocyanure de potassium	non	non	non
Phytate de calcium	non	non	non
STABILISATION			
Acide citrique	oui	oui	oui
Tartrate de calcium	non	non	non
Bitartrate de potassium	oui	oui	oui
Mannoprotéines de levures	non	oui	oui

	Statut des additifs et des auxiliaires technologiques
	substances autorisées mais avec restriction
	substances interdites

Au niveau d'Ifoam aucun consensus sur ce sujet n'a pu être trouvé ormis, celui d'exclure les vins spéciaux de la limitation. En effet entre la position des espagnols et des italiens de réduire les apports de sulfites de 50% et celle des allemands, autrichiens et hongrois de ne pas imposer aucune limitation plus importante que celle prévue par le règlement vin, il n'y a pas eu de consensus possible malgré de longues discussions.

3.3-DERNIÈRES PROPOSITIONS DE LA COMMISSION (17 NOVEMBRE 2009)

La dernière proposition de la commission est de réduire de 50mg/l les apports de sulfites quels que soit le type de vin. La précédente proposition était une réduction de 75mg/l. Des dérogations à cette limitation sont prévues en cas de mauvaises conditions climatiques exceptionnelles.

4-PROCÉDÉS THERMIQUES ET PHYSIQUES : VERS UNE LISTE NÉGATIVE

Jusqu'à présent, pour la transformation des produits biologiques, il y avait peu de limitation concernant l'usage des techniques (exception faite de l'ionisation qui est interdite), mais la nouvelle réglementation (Rég. CE 834/07) ouvre la possibilité de prendre en compte cette possibilité.

4.1- PROPOSITIONS DU PROGRAMME ORWINE

Techniques autorisées par le règlement AB (CE) 479/2008 et ayant été plutôt négativement évaluées dans le programme Orwine :

	LIMITES ACTUELLES	20 % DE RÉDUCTION	30% DE RÉDUCTION	40% DE RÉDUCTION	50% DE RÉDUCTION	RÉDUCTION DE 75MG/L	RÉDUCTION DE 75 MG/L EN %	RÉDUCTION DE 50 MG/L	RÉDUCTION DE 50 MG/L EN %
vins rouges <5g/l de sucres résiduels	150	120	105	90	75	75	50	100	33
vins blancs <5g/l de sucres résiduels	200	160	140	120	100	125	38	150	25
vins rouges > 5g/l de sucres résiduels	200	160	140	120	100	125	38	150	25
vins blancs et rosés >5g/l de sucres résiduels	250	200	175	150	125	175	30	200	20

Tableau 3 :Quantité de sulfites en fonction des différentes propositions de réduction

- osmose inverse sur moûts
- évaporation des moûts
- cryo-concentration des moûts et des vins

Techniques non autorisées par le règlement AB (CE) 479/2008 et ayant été plutôt négativement évaluées dans le programme Orwine :

- résines échangeuses d'ions pour la modification du pH des moûts et des vins
- techniques extractives (spinning cone, osmose inverse sur les vins, distillation, etc.)
- ultra et nano-filtration des vins

4.2-PROPOSITIONS FRANÇAISE ET IFOAM

Ifoam EU propose d'autoriser toutes les techniques actuellement permises par le règlement vins, à l'exception de:

- l'ultra et la nano filtration
- les résines échangeuses d'ion sur vins
- la cryo-concentrations sur moûts et vins
- les techniques séparatives (à l'exception de l'osmose inverse sur moûts)

Lorsqu'une nouvelle technique sera autorisée par le règlement vin, elle devra être évaluées au préalable avant d'être éventuellement autorisée pour la vinification biologique.

4.3-DERNIÈRES PROPOSITIONS DE LA COMMISSION (17 NOVEMBRE 2009)

La commission propose d'autoriser toutes les techniques actuellement permises par le règlement vins, mais de restreindre l'usage de certaines...

- pour la centrifugation et la filtration avec ou sans agents inertes, la taille des pores sera limitée à minimum 1µm
- l'osmose inverse uniquement pour la concentration des moûts

Les techniques suivantes ne pourront être utilisées que jusqu'au 31 décembre 2013 :

- les traitements par la chaleur
- les résines échangeuses d'ions pour la concentration de moûts concentrés rectifiés

... et d'interdire les suivantes:

- élimination des sulfites par des techniques physiques ;
- électrodialyse pour la stabilisation tartrique
- la cryo-concentration ;
- désalcolhisation partielle des vins
- traitement avec des échangeurs cationiques pour la stabilisation tartrique

5-FAUT-IL LIMITER L'ENRICHISSEMENT ?

Concernant l'autorisation de l'enrichissement pour la vinification biologique, ni les enquêtes menées auprès des vignerons, ni les cahiers des charges privés ne mentionnent qu'il doit être interdit ou limité (sauf pour le cahier des charges de Bio Suisse). En revanche ils précisent qu'il doit être effectué avec des ingrédients biologiques. Ceci n'est pas un problème dans les zones où l'utilisation du sucre (canne ou betterave) est autorisé, mais dans les zones où cet usage est interdit et où seul les MC ou les MCR sont autorisés, la question se pose car l'usage des moûts concentrés rectifiés est clairement interdit par le règlement Bio européen en raison de l'usage des résines échangeuses d'ions pour obtenir les MCR.

5.1- PROPOSITIONS DU PROGRAMME ORWINE

L'enrichissement doit être fait avec des ingrédients biologiques. De façon générale les techniques physiques de concentration sont plutôt négativement (osmose inverse, évaporation, cryo-concentration).

La technique des résines échangeuses d'ions doit être autorisée en AB pour la fabrication des Moûts Concentrés Rectifiés, afin d'éviter les distorsions de concurrence entre les zones.

Le principe d'imposer des limites, pour la vinification biologique, inférieures à celles du règlement vin, est soutenu par les pays du sud de l'Europe et rejeté par celles du nord.

5.2-PROPOSITIONS FRANÇAISE ET IFOAM

L'enrichissement doit être fait avec des ingrédients certifiés biologiques

5.3-DERNIÈRES PROPOSITIONS DE LA COMMISSION (19 OCTOBRE 2009)

L'enrichissement doit être fait avec des ingrédients certifiés biologiques. Dans la dernière proposition (16 novembre 2009) les paragraphes relatifs à l'enrichissement et à l'origine biologique des ingrédients n'apparaissent plus.

6-CALENDRIER

La dernière proposition a été discutée lors du Comité Permanent de l'Agriculture Biologique les 19 et 20 novembre prochain. Le texte définitif de la Commission devrait être communiqué dans la première quinzaine de décembre. Le règlement européen sur la vinification biologique devrait entrer en vigueur pour les vendanges 2010. La certification de l'ensemble du processus d'élaboration des vins, donnera droit à l'utilisation du logo européen sur les bouteilles et à l'appellation « vins biologiques ».

CONCLUSION

La mise en place du futur règlement de la vinification biologique ne doit pas faire oublier que pour la vinification comme pour la viticulture, la priorité doit être donnée à la prévention. C'est à dire que toutes les méthodes prophylactiques permettant d'obtenir des raisins d'une qualité physiologiques et sanitaires optimale devront être mises en oeuvre afin de réduire au maximum l'utilisation des intrants.