



Institut Technique de
l'Agriculture Biologique



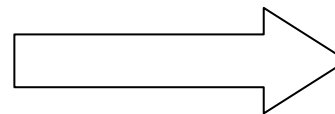
Quelle réglementation pour la Vinification biologique européenne?

SITEVI 2011

Côme ISAMBERT - ITAB
Animateur Commission Nationale Plantes Pérennes

Règlements bio européens

- Depuis 1991 – Nouveaux règl 2009
- Productions agricoles (végétales & animales)
- Transformation (sauf vin)
- Certification obligatoire à tous les stades de la filière
- Termes « bio » protégés – dans toutes les langues
- Règles d'étiquetage



Nouveau logo européen obligatoire à partir du 1er Juillet 2010

Situation actuelle pour le vin

→ Toujours pas de définition du « Vin Bio »

- Raisins bio : oui

→ Vin issu de raisins Bio »



- Vinification (OCM viti– Règl 606/2009 & 479/2008)
- Quelques normes privées restrictives
- Surfaces en production et segment de marché en croissance
- Engagement européen (2004)



Négociations (2009-2010)

Travaux ORWINE (2006-2009) www.orwine.org

Position des Etats membres (2009-2010)

Retrait de la proposition de règlement européen en
juillet 2010 → Pas de consensus

EN ATTENDANT...

**Demande officielle de la France pour permettre des
« standards nationaux » → refus de la Commission**

Création de la Charte Professionnelle Européenne
de la Vinification Biologique (CEVinBio)

→ démarche pédagogique
et définition d'un socle commun

Rebondissements en 2011

Mention « Vin issu de raisin bio » autorisée jusqu'au 31 juillet 2012

→ besoin d'une réglementation pour les vendanges 2012

Position IFOAM UE - juin 2011

→ sur la base des travaux CEVinBio + consensus EcoVin

Nouveau Texte Commission - Juillet 2011

→ Idem SAUF zonage pour le SO2

Lancement de la procédure de notification à l'OMC (consultation internationale)

Date probable du vote au SCOF:

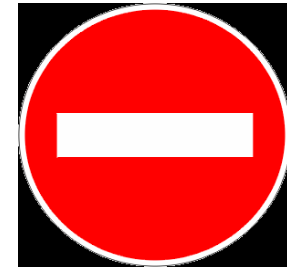
→ février 2012

Réglementation la plus probable

- Additifs œnologiques (liste positive) & Techniques physiques (liste négative (5) / liste avec restrictions (3))
- Clause de révision à 3 ans : chauffage et résines
- Réduction SO₂ total : - 50 mg/l et – 30 mg/l par rapport aux doses max autorisées
 - (ZONAGE ou) PAR CATEGORIE ?
- Flexibilité si catastrophes climatiques (art 47)
 - informer la Commission et EM (délais)
- Règles transitoires (art 95)

Une liste positive pour les substances œnologiques

Substances interdites: celles qui ne sont pas listées



sulfate d'ammonium, bisulfite d'ammonium, enzymes bêtaglucanases et uréases, kaolin, acide sorbique, sorbate de K, acide malique et D,L malique, tartrate de Ca, PVPP, lysozyme, argon, ferrocyanure de K, phytate de Ca, acide D,L tartrique, DMDC, mannoprotéines, alginates de Ca, gommes de cellulose, copolymère PVI/PVP, chitine glucane /Chitosane, isocyanate d'allyle, lactalbumine

Une liste positive pour les substances œnologiques

Dont additifs autorisés avec restriction



* de préférence d'origine biologique : colle de poisson, gélatine, ovalbumine, gomme arabique, protéines végétales, tanins, levures, lies fraîches

** avec limitations : anhydride sulfureux, métabisulfite de K, bisulfite de K

Une liste positive pour les substances œnologiques



Additifs autorisés mais avec restrictions

- de préférence d'origine biologique : colle de poisson, gélatine, ovalbumine, gomme arabique, protéines végétales, tanins, levures, lies fraîches
- avec limitations : anhydride sulfureux, métabisulfite de K, bisulfite de K

Sulfites : la pomme de discorde

Le Zonage:

→ Sur la base de l'annexe 9 du RCE n°479/2008 (enrichissement)

Réduction du taux de sulfites de:

- - 50 mg/l pour les vins rouges et les vins blancs pour la zone C (Sud Europe – Sud de la France)
- - 30 mg/l pour les vins rouges et blancs pour les pays des zones A et B, ainsi que tous les autres types de vins (vins effervescents, vins moelleux-liquoreux)

→ Opposition d'une partie des pays européens + IFOAM + CEVinBio







→ Reprise de la proposition IFOAM UE


Approche par les sucres résiduels



proposition d'aménagement des doses maximales de sulfite pour les vins bio

Doses maximales autorisées de soufre total dans les vins

sucres résiduels		< ou = 5g/L		> 5g/L	
Catégories RCE 606/2009		< ou = 2g/L	2<...< or = 5g/L	Annexe I B -B paragraphe 4 - conditions climatiques**	
vins rouges		Annexe I B -A(1)		150 mg/L	
		150 mg/L		200 mg/L	
		vin bio	100 mg/L(1)	120 mg/L	170 mg/L
vins blancs & rosés		Annexe I B -A(1)		200 mg/L	
		200 mg/L		250 mg/L	
		vin bio	150 mg/L	170 mg/L	220 mg/L
vins de liqueur		Annexe I B -B		150 mg/L	
		150 mg/L		200 mg/L	
		vin bio	100 mg/L(1)	120 mg/L	170 mg/L
vins spéciaux (Liste par pays*) à l'Annexe I B - A.2 / RCE 606/2009					
		paragraphe 2 c			
		AOC Vins Moelleux/ Vins IGP >15% vol - >45g/L SR	x	x	300 mg/L + 50 mg/L
		vin bio	x	x	270 mg/L
		paragraphe 2 d	x	x	350 mg/L + 50 mg/L
		vin bio	x	x	320 mg/L
		paragraphe 2 e			
		AOC Vins liquoreux - vendanges tardives	x	x	400 mg/L
		vin bio	x	x	370 mg/L

vins mousseux		Annexe I B -C		Annexe I B -C paragraphe 2 - conditions climatiques**	
		vins mousseux de qualité	autres vins mousseux		
		185 mg/L	235 mg/L		+ 40 mg/L
		vin bio	155 mg/L	200 mg/L	

sucres résiduels= glucose + fructose

* géré par les états membres

** en référence à l'art. 113(2) du règlement CE No 479/2008

(2)

Procédés physiques et thermiques: rien de nouveau

Techniques interdites



- élimination des sulfites par des techniques physiques
- électrodialyse pour la stabilisation tartrique des vins
- concentration partielle par le froid
- désalcoolisation partielle des vins
- traitement avec des échangeurs cationiques
- ultra et nano-filtration

Procédés physiques et thermiques

Techniques autorisées avec restrictions



- centrifugation & filtration: pores $> 0,2\mu\text{m}$
- traitements thermiques (limités à 65°C voire 70°C)
→ Réévaluation d'ici 3 ans par la Commission (2015)

Nouveauté: **Osmose inverse** initialement autorisée uniquement sur moûts passe hors restriction mais en réévaluation en 2015.

Règles transitoires pour les vins produits avant les vendanges 2012

Règles transitoires Etiquetage (art 95)

→ utilisation du logo UE possible
uniquement sur justification

→ sinon « Vin issu de raisin bio » pour
les vins produits avant le 31 juillet 2012

Mise en application au 1^{er} août 2012

Examen et (ré)évaluation des dossiers techniques



→ par l'intermédiaire des représentants des EM

→ ajout/retrait de substances ou de techniques de vinification conformément à l'article 21 du RCE n°834/2007

« Si un État membre estime qu'un produit ou une substance doit être ajouté à la liste visée au paragraphe 1, ou en être retiré, ou bien que les spécifications d'utilisation définies au paragraphe 1 doivent être modifiées, il veille à transmettre officiellement à la Commission et aux États membres un dossier motivant les raisons de l'inclusion, du retrait ou des modifications. »

→ procédure d'évaluation Groupe experts de la Commission (Groupe EGTOP) une fois le texte voté

→ Cadre technique: Organic Input



En France,

Outil pédagogique disponible en ligne (site
IFV, ITAB)

→ grille d'évaluation des pratiques
œnologiques

Programmes d'expérimentation pour
évaluer l'impact de la nouvelle
réglementation



Merci de votre attention

