







Mardi 13 décembre 2011



Une réglementation sur les vins biologiques en 2012 ?

Dès le 1 août prochain, il ne sera plus possible d'indiquer « vin issu de raisin l'agriculture biologique » sur les étiquettes des vins produits en 2012. Le besoin d'une réglementation européenne concernant les vins biologiques devient donc plus que nécessaire pour le prochain millésime. Qu'en est-il alors du projet européen de réglementation pour la vinification biologique ?

Nul n'est besoin de rappeler le fiasco du projet de réglementation 2010 qui n'a pu aboutir faute d'un consensus sur les limitations des doses de SO₂. En juin 2011, la commission européenne propose un zonage géographique des teneurs en SO₂ total à partir des zones viticoles A, B et C établies par l'OCM vitivinicole (pour la chaptalisation). Mais cette approche a été refusée par une partie des professionnels fin novembre. Une proposition basée sur les teneurs en sucres résiduels est depuis à l'étude (source : ITAB, novembre 2011):

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		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		250 mg/L
	vin bio	150 mg/L	170 mg/L	220 mg/L
vins de liqueur	Annexe I B -B	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 Iquoreux - vendanges tardives		x	x	400 mg/L
	vin bio	x	x	370 mg/L

vins mousseux		Annexe I B -C		vins mousseux de qualité	autres vins mousseux	Annexe I B -C paragraphe 2 - conditions climatiques**
	vin bio			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)

Mardi 13 décembre 2011

Pour les autres aspects rien ne devrait être modifié par rapport au premier projet. La réglementation reposerait toujours sur 3 principes :

- Une liste positive et restreinte d'intrants œnologiques : tout intrant non listé sera de ce fait interdit (exemple d'intrant non listé : lysozyme, PVPP, mannoprotéines, sulfate d'ammonium, CMC...)
- Des restrictions sur certaines pratiques œnologiques physiques autorisées par les règlements européens sur les pratiques œnologiques (CE) 1234/2007 et (CE) 606/2009 (exemple de l'interdiction de la désalcoolisation, de l'électrolyse pour la stabilisation tartrique ou du chauffage à plus de 75 °C...) et une clause de révision à 3 ans pour les traitements thermiques et les résines.
- La préférence pour une origine bio de certains intrants œnologiques (levure, lies, gélatine, colle végétale, colle de poisson, albumine d'œuf, tanins et gomme arabique)

Osmose inverse

Initialement autorisée uniquement sur moûts, l'osmose inverse passe hors restriction mais sera réévaluée en 2015.

Les enjeux commerciaux d'une réglementation européenne sur les vins biologiques sont importants, notamment à l'international où les professionnels sont contraints aux exigences des règlements bio des pays d'exportation qui tiennent déjà compte de la vinification. Des équivalences entre règlements « vin bio » ne pourront se négocier qu'à partir du moment où l'Europe aura sa propre réglementation. Une validation européenne de la réglementation des vins bios est attendue en février prochain.

C. Mandroux- InterLoire