

ANALYSE DU CADRE REGLEMENTAIRE ET DES REGLES DE VINIFICATION POUR LES VINS BIOLOGIQUES: VUE D'ENSEMBLE DES DIFFERENTS REGLEMENTS DE VINIFICATION BIOLOGIQUE

Auteurs : Marie-Christine. Monnier, Monique Jonis,-ITAB, France.

Traduction : Anton Pinschof (IFOAM), Monique Jonis (ITAB)

Abstract

Because wines (of grapes) are excluded from the scope of EC Regulation 2092/91 (annex 6, concerning processing organic food, does not apply to wine) concerning organic farming, up till now there is no legal definition for organic wines at European level, but only rules for organic grape production. This project: ORWINE, aims to help the UE commission to develop a legislative framework for the processing of organic grapes into organic wine. This would allow the replacement of the current definition "wine made from organically grown grapes" by "organic wine". One of the first tasks of this project is a description of the regulatory framework applied to EU organic wine-making. Legal public and private standards for wine processing are taken into consideration and compared, in order to see convergences and divergences between different standards and identify the main important issues that need to be dealt with by a future European regulation for organic wine making.

Le programme de recherche européen ORWINE, mené dans le cadre du 6ème PRGR, a pour objet de faire à l'issue de trois années de travail, des propositions pour une réglementation européenne de la vinification biologique, puisque actuellement le règlement EU 2091/92 ne porte que sur la certification des raisins. En préambule à ces propositions, une analyse, aussi exhaustive que possible, des différentes réglementations concernant la vinification a été réalisées, y compris une comparaison des cahiers des charges (le plus souvent privés) sur la vinification biologique, existants dans les différents pays de l'Union (plus la Suisse). Cette analyse permet de dégager les éléments de convergence et de divergence entre les différents règlements et d'identifier les principaux points à prendre en compte dans une future réglementation européenne.

Bisher ist die Weinbereitung im ökologischen Anbau in der EU VO 2092/91 nicht geregelt. Eine Kennzeichnung als „Öko-Wein“ ist derzeit nicht möglich, nur eine Deklaration als „Wein hergestellt aus ökologisch erzeugten Trauben.“ Das vorgestellte ORWINE Projekt – basierend auf dem 6. Framework Programm: „Wissenschaftliche Unterstützung der Politik“ SSP4 soll eine wissenschaftliche Grundlage für die Erstellung von Richtlinien erarbeiten. Eine der ersten Untersuchungen im Rahmen des Projektes ist ein Vergleich von gesetzlichen Regelungen zur Weinbereitung, zum ökologischen Landbau sowie vorhandener internationaler privater Richtlinien zur ökologischen Weinbereitung. Das Ziel ist es Gemeinsamkeiten sowie Unterschiede zwischen den Regelwerken zu analysieren und so genannte "kritische Behandlungsstoffe – Verfahren" für eine EU-Regelung heraus zu kristallisieren.

Introduction

Cette présentation est basée sur le travail réalisé dans le cadre du programme ORWINE, un projet de recherche européen axé sur la production de vin biologique. Un objectif du projet est de formuler des propositions en vue d'une future réglementation commune sur la vinification biologique au niveau européen.

Bien que les raisins soient issus de vignobles conduits en agriculture biologique, tel que défini au niveau européen par la réglementation 2092/91, la vinification est exclue du champ d'application de la réglementation 2092/91 (annexe 6, concernant les aliments biologiques, à l'exclusion des vins). Il n'y a donc toujours pas de statut légal pour les vins biologiques au niveau européen, on ne peut parler que de vins issus de raisins biologiques.

Il en résulte qu'aujourd'hui les règles appliquées aux vins issus de raisin biologique sont les mêmes que celles des vins conventionnels c'est-à-dire le règlement européen sur les vins : 1493/1999 (annexes 4 et 5) et 1622/2000, qui définit les pratiques œnologiques et les traitements autorisés pour le vin en Europe. Or, en raison de l'actuelle OMC, de la réforme du règlement vin et de l'influence des pays tiers au niveau international (OIV et WTO), le cadre légal européen sur la production de vin évolue actuellement vers une plus grande souplesse (laxisme ?) des pratiques œnologiques.

Néanmoins, en l'absence de cadre réglementaire officiel, de nombreux vignerons biologiques ont adopté des techniques de vinification spécifiques en accord avec les principes de l'agriculture biologique. Ces initiatives privées pour se démarquer des pratiques conventionnelles, ont pris la forme de règles privées ou de chartes plus restrictifs que les obligations légales sur la production de vins. Ils s'agit de guides de bonnes pratiques avec, dans la plupart des cas des limitations qualitatives et quantitatives, de l'usage des additifs et des procédés technologiques, à tous les niveaux de la vinification, (de la récolte à la mise en bouteille). Ces règles privées appartiennent : à des groupes de producteurs (Allemagne, France, Autriche), à des associations d'agriculteurs biologiques en lien avec des certificateurs (Allemagne, Grèce, Italie, Suisse), à des certificateurs (Espagne) ou encore à des représentants nationaux du secteur viticole biologique (Espagne). Dans ce dernier cas, l'implication des organismes officiels (autorité régionales ou Ministère de l'Agriculture) donne tout de même un statut public aux règlements. Au sein du mouvement d'agriculture biologique, les organisations bio-dynamistes ont également développés, dans quelques pays, des règles de vinification.

Dans les pays européens consommateurs (UK, NL), des règles ont aussi été mis en place par des organismes certificateurs avec des limitations sur les doses d'additifs notamment les sulfites

Au niveau international, la vinification biologique est définie par les Règles de Base IFOAM (normes de production et de préparation) et par le *Codex Alimentarius*, qui sont des normes pour la rédaction des normes.

Comme en Europe, il existe des règles privées dans la plupart des autres pays producteurs (USA, Canada, Argentine, Australie). En outre, la nouvelle réglementation fédérale américaine pour l'agriculture biologique (NOP) inclut le vin, de même que les règles agricoles japonais (JAS).

Méthodologie et sources d'information

L'analyse du cadre législatif et réglementaire de la vinification comprenait :

La réglementation général du vin

- La réglementation européen du Vin, concerne l'organisation du marché commun du vin, définit les pratiques œnologiques applicable au niveau européen. Elle rassemble les éléments suivants: EC 1493/1999 Conseil, EC 1622/2000 COM (application au pratiques œnologiques), EC 753/2002 COM (application), EC 1037/2001 et textes suivants

concernant les échanges commerciaux entre l'Europe et des pays tiers, EC 2165/2005 Conseil (nouvelles pratiques);

- Les prescriptions OIV, elles ne sont qu'indicatives et concernent tous les pays. Elles incluent le *Codex Oenologique* et l' *Index OIV*, reconnus internationalement comme les bases de la normalisation et comparaison d'autres documents réglementaire.

Règlement européen de l'agriculture biologique, concernant les raisins et le vin:

- Règlement européen EC 2092/91 (excluant les vins de raisin)
- Règles de Base IFOAM 2005 (règle de référence pour règlements privés)
- *Codex Alimentarius*, guide pour l'agriculture biologique 2004 (permet aux états de légiférer sur l'agriculture biologique et ses produits)
- National Organic Program USDA (NOP)

Tableau 1 : Règlements et standards privés pour vinification biologique

Pays	Règlements dans les pays vinicoles de l'Europe
France	FNIVAB (Fédération Nationale des Vins de l'Agriculture Biologique) Nature & Progrès BIODYVIN – <i>Biodynamie</i> - DEMETER France – <i>Biodynamie</i> - "Retour au Terroir" Charte de Qualité – <i>Biodynamie</i> – (guide de conduite)
Allemagne	ECOVIN 2005 BIOLAND 2000 NATURLAND 2002
Autriche	BIO-AUSTRIA 2005 DEMETER Austria 2006 – <i>Biodynamie</i> -
Grèce	DIO 2002
Italie	AIAB 2000 CCPB 2002
Espagne	«Propuesta de normas para la elaboracion de vinos procedentes de la agricultura ecologica» version 6 février 2006 [nouveau]
Suisse	BIO SUISSE

Country	Règlements existant en pays importateurs et exportateurs de vins
G-B	Soil Association, règlement pour les vins
NL	Règlement SKAL
Japan	JAS: Japanese Agricultural Standards, révisé 2006
USA	OGWA (Californie, privé)
Canada	COABC 2002 (privé)
Argentina	<i>Cuaderno de normas de produccion organica</i> (LETIS S.A, certifier, private)
Australie	NASAA (privé)

Résultats de la comparaison

Les pratiques et substances listées comme admises ou interdites, dans chaque règlement, sont groupées selon les catégories suivantes:

- **Pratiques physiques : admises par tous les règlements**

Méthode de vinification (permise par le Règlement européen du vin)	Admises dans les règlements bio des vins; restrictions
Aération ou l'ajout d'oxygène	<ul style="list-style-type: none"> • Généralement admis. Aucune référence chez Biodyvin, Demeter France et dans règlement espagnol.
Maîtrise de la température	<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffement et refroidissement admis. • Limitation précise de la température dans les règlements allemands et chez BIOSUISSE. • Prescriptions générales pour les moûts et les vins. • Flash pasteurisation non mentionnée par les règlements; en pratique utilisée afin de réduire besoin de SO₂.
Centrifugation et filtration, avec ou sans agent inerte	<ul style="list-style-type: none"> • Méthode de filtration admise par tous les règlements. • Règlement espagnol ne mentionne que la filtration, et Biodyvin recommande d'éviter la filtration des vins. • Tous agents inertes admis, sauf perlite chez Demeter et cellulose chez CCPB (Italie). • Filtration stérilisante non clairement considérée; pratiquement utilisée afin de réduire les besoins en SO₂ (surtout pour vin doux)
Protection atmosphérique par gaz inertes (CO ₂ , N ₂ , Ar)	<ul style="list-style-type: none"> • Admise partout. • L'argon non mentionné dans les standards allemands ni chez Demeter Austria.

- **Additifs admis dans tout règlement**

Fonction / additif	Admis	Restrictions
Nutrition azotée des levures	Sels d'ammonium,	Sur la nature des sels azotés
Sulfitage	Gaz SO ₂	Doses différentes selon les règlements
Enrichissement	Sucres, Moûts rectifiés concentrés (MRC), Moût rectifié (MR)	Issus de préférence de l'agriculture biologique. Sucre non admis en Italie
Acidification / désacidification	Acide tartrique	Conditions d'usage, origine naturelle
Fermentation	Levures et bactéries lactiques	Non admises chez Demeter. Origine non-OGM
Clarification	Colle de poisson, caséine, ovalbumine, bentonite, dioxyde de silicone, enzymes pectinolytiques	
	Acide citrique, acide L-ascorbique	Origine non OGM
Traitement des vins blancs	Charbon oenologique	
	Bitartrate de potassium	

- **Additifs et pratiques généralement interdites:**

- Micro-organismes génétiquement modifiés (levures, bactéries) ou intrants issus d'OGM (comme enzymes, acide citrique, acide ascorbique,): totalement exclus comme dans le règlement de l'agriculture biologique;
- PVPP (E1202): pour réduire les tannins et corriger les défauts de coloration;
- Lysozyme E1105 (maîtrise de l'activité lacto-bactérienne et réduire les besoins en SO₂);
- Dicarbonate diméthylque DCDM (récemment admise par le règlement européen du vin afin d'aider à la stabilisation microbienne)
- Ionisation et utilisation de matériaux d'échange ionique, comme dans le règlement européen de l'agriculture biologique.

- Acide sorbique et sorbate de potasse, (admis pour quelques vins espagnols spécifiques).

- **Pratiques et additifs concernant lesquels les règlements se différencient**

Sulfitage: utilisation de métabisulfite et de bisulfite de potassium;

Correction des carence azotées dans les moûts: principe de la correction et type de sels d'ammonium : Phosphate de di-ammonium, Sulfate d'ammonium, Sulfite d'ammonium, bisulfite d'ammonium, à utiliser

Agents stimulant la croissance des levures : thiamine et écorces de levure;

Désacidification: nature des substances à utiliser :

Clarification: utilisation de gélatine, enzymes bêtaglucanases, tannins et caséinates de potasse;

Réduction des défauts de goût: utilisation de sulfate de cuivre;

Pratiques autres que le sulfitage pour les vins doux instables: traitements physiques comme la flash pasteurisation et l'osmose inverse.

- **Conservation de vins issus de raisins de culture biologique, utilisation de SO₂**

Les sulfites sont naturellement produits par les levures lors de la vinification. L'adjonction de SO₂ est traditionnellement considérée comme une méthode efficace pour la protection et conservation du vin à différents stades de son élaboration : sur les vendanges, sur les moûts, et enfin pour la conservation des vins. Pourtant, l'utilisation des sulfites dans les produits alimentaires est limitée en raison de leurs effets potentiels, négatifs sur la santé, de l'utilisateur et de certains consommateurs.

Le sulfitage est admis par tous les règlements de vinification biologique, mais de manière plus restreinte que dans le règlement du vin.

Le règlement européen du vin fixe des doses maximales de SO₂ dans le produit final; elles varient selon les types de vins de 160mg/l pour les vins rouges à 400mg/l pour les vins doux des raisins botrytisés, tels que les Sauternes, en relation à la teneur en sucres résiduels. Des ajouts supplémentaires, jusqu'à 40 mg/l de SO₂, sont admis pour tous les vins sauf ceux dont la dose finale excède 300 mg/l de SO₂.

Le tableau ci-dessous montre que les doses de SO₂ admises lors de la vinification sont dans tous les standards, inférieures aux doses du règlement européen du vin. Ces réductions varient de 25% (règlement national espagnol) à plus que 60% (standard AIAB) pour les vins rouges, blancs et rosés. Les différences s'expliquent essentiellement par deux paramètres : le type de vin et les conditions climatiques dans la zone de production.

Ce dernier aspect concerne à la fois:

1) La relation entre les besoins en SO₂ et des paramètres tels que :

- L'acidité : supérieure dans les vins blancs septentrionaux, protège le vin, les besoins en SO₂ sont moins importants
- Les quantités de tannins : supérieure dans les vins rouges méridionaux, protège le vin; les besoins en SO₂ sont moins importants
- La teneur en sucres résiduels qui crée des conditions instables, le vin doit être protégé avec du SO₂;

2) Contraintes climatiques, influençant la qualité sanitaire des raisins : les vendanges de mauvaises qualité sanitaire (pourritures) nécessitent des apports de SO₂ plus importants

Tableau 2: Niveau maximum de dioxyde de soufre pour les vins biologiques comparé au Règlement européen 1493/99 (mg/l of SO₂)

Types de vin	CEE viti-vini (total)	France FNIVAB (total)	Espagne projet national (total)	Grèce DIO (total)	Italie A.I.A.B. (total)	Allemagne ECOVIN (total)	Suisse: BIO SUISSE (total et libre)
Vins rouges secs < 5g/l sucre	maximum: 160 mg/l (+40)	max :100 mg/l	max: 120 mg/l (+30)	max : 60 mg/l	max : 60 mg/l	R: 100 mg/l Max:160 mg/l	max:120 mg/l max libre:30 ml/l
Vins secs	maximum:	max :120	max: 120	max : 80	max : 80 mg/l	R. 100 mg/l	max :120

blancs/ rosés < 5g/l sucre	210 mg/l (+40)	mg/l	mg/l (+30)	mg/l		Max :210 mg/l	mg/l max libre:30 ml/l.
Vins secs pétillants	maximum: 150 à 235 mg/l (+40)	max :100 mg/l	max : 120 mg/l	R. <20 mg/l max: 60 mg/l	R.<20 mg/l max: 60 mg/l	Max :150 mg/l	
Vins demi- secs pétillants >15g/l sucre	maximum: 185 à 235 mg/l (+40)	max :150 mg/l		R. <20 mg/l max: 60 mg/l	R.<20 mg/l max: 60 mg/l		
Vins rouges doux >5g /l sucre	maximum: 210 mg/l (+40)	max :150 mg/l	max: 160 mg/l		R.<20 mg/l max: 120 mg/l	R. <200 mg/l Max.210 mg/l	Max :120 mg/l Max libre:40 ml/l
Vins doux blancs / rosés >5g /l sucre	maximum: 260 mg/l (+40)	max :210 mg/l	max: 160 mg/l		R.<20 mg/l max: 120 mg/l	R. <200 mg/l Max :260 mg/l	Max:120 mg/l Max libre: 40 ml/l
Vins doux	avec Botrytis: 400 mg/l; sans: 300 to 400 mg/l	avec Botrytis: 360 mg/l; sans: 250 mg/l		R.<20 mg/l max: 120 mg/l	R.<20 mg/l max: 120 mg/l	With Botrytis: 400 mg/l; Without: 300	Max: 120 mg/l Max libre: 40 ml/l
VDN / Vins de Liqueur	200 mg/l	100 mg/l	120 mg/l		R. <20mg/l max: 120 mg/l		

R. : recommandé

Dans des pays tiers, les différences entre niveaux de SO₂ sont aussi en rapport avec les types de vins et les conditions climatiques, sauf dans le cas du NOP américain. Une limite absolue de 100 mg/l total de SO₂ y est donnée pour tout type de vins.

L'indicateur le plus pertinent est le niveau total de SO₂, à cause de la réversibilité des formes libres. Néanmoins, certains règlements donne des limites à la SO₂ libre.

Conclusions

Le principal objectif du projet ORWINE est d'établir des recommandations pour une future réglementation européenne sur la vinification biologique.

Par conséquent, le problème des règlements actuels au regard, d'une part, des principes de préparation des produits biologiques et, d'autre part, du cadre général de la production de vin au niveau international, doit être analysé en considérant toutes les étapes de la vinification.

Les trois principaux points techniques sont :

- La limitation des doses de sulfites, d'un point de vue quantitatif et qualitatif ;
- La gestion des fermentations, avec l'usage de nutriments azotés, dans un contexte de changements climatiques qui affectent les régions viticoles ;
- La chaptalisation : en raison d'une prochaine modification du règlement général concernant l'éventuelle interdiction de l'ajout de sucre, quelles sont les possibilités futures pour chaptaliser les vins biologiques? Les moûts concentrés rectifiés seront-ils acceptables en AB et sous quelles conditions?...

Au delà de ces aspects techniques, il est nécessaire d'envisager la façon la plus pertinente de mettre en place une réglementation qui tiendra compte de la grande diversité des types de vins biologiques élaborés en Europe, et qui sera aussi adaptée aux attentes de la filière et des marchés.

Les questions suivantes devront plus particulièrement être prises en compte :

- la réglementation européenne doit-elle fixer des limitations de doses de SO₂ pour chaque type de vin ?

- ou bien, la réglementation européenne doit-elle seulement autoriser l'usage du SO₂ et laisser au niveau national ou régional le soin de fixer les limitations de doses (en fonction des types de vins et des conditions de productions)?
- ou bien encore, faut-il qu'aucune limitation de SO₂ soit fixée par la réglementation, afin de permettre au consommateur de choisir le type de vin qu'il préfère, en voyant indiquée sur les bouteilles la présence (ou non) et les taux de SO₂?

Remerciements

Les auteurs reconnaissent le soutien financier de la Commission européenne, sous le Thème Prioritaire 1.2 (Viticulture et Vinification biologique) du Sixième Programme cadre de Recherche, Développement Technologique & Démonstration dans le cadre du Projet intégré N° 022769 (Viticulture et vinification biologique : développement de technologies soutenables pour l'environnement et le consommateur, pour l'amélioration de la qualité du vin biologique et un cadre législatif scientifiquement fondé). L'information contenu dans ce rapport ne reflète pas nécessairement l'opinion de la Commission et n'anticipe en aucune manière la politique future de la Commission concernant ce sujet.

Les auteurs sont reconnaissants de la contribution des autres partenaires qui ont participé à ce document : Richard Doughty – ITAB, France; Otto Schmid – FIBL, Switzerland; Uwe Hofmann – ECOVIN, Germany; Cristina Micheloni – AIAB, Italy

DISCLAIMER: ORWINE Project is supported by European Commission (Proposal/ Contract N° 022769). The information in this document is provided as is and no guarantee or warranty is given that the information is fit for any particular purpose. The user thereof uses the information at his sole risk and liability

Contact : Monique JONIS
ITAB – Mas de Saporta.
34 875 Lattes cedex



Tél. : 00 33 (0)4 67 06 23 93
E-mail : monique.jonis@itab.asso.fr