

NOUVELLE RÉGLEMENTATION BIO : LES DIFFÉRENCES

Philippe Cottereau

IFV, Domaine de Donadille 30230 Rodilhan, philippe.cottereau@vignevin.com

RESUME

Après des discussions très difficiles entre états et au sein même de chaque état, un nouveau règlement définit la vinification biologique. Le texte est élaboré autour du règlement 606/2009 régissant les règles de vinification conventionnelle. La différence majeure se situe sur la réduction des normes de SO₂ sur les vins finis. De nombreux produits œnologiques ont été retirés mais l'essentiel des outils correctifs utilisés par les œnologues est conservé, ceci ne devrait donc pas poser de problèmes important en vinification. Les marges de manœuvre sont bien sûr restreintes et demanderont aux vinificateurs biologiques une vigilance accrue notamment dans les années climatiquement difficiles. Les options prises pour l'élaboration de cette nouvelle réglementation entraînent l'élimination de nombreuses techniques physiques selon un principe difficilement quantifiable : « la vraie nature du produit ».

INTRODUCTION

Jusqu'à l'adoption du nouveau règlement européen sur les productions biologiques 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 ». Quelle que soit l'origine des raisins (biologiques ou non), les règles de vinification étaient celles du règlement européen sur les vins (Règ N° 606/2009).

La Commission a finalement proposé un nouveau texte suite à l'échec de juillet 2010. Le consensus était obligatoire car il devenait impossible de communiquer sur un produit « issu de l'Agriculture Biologique ». Seule la dénomination produit biologique, associée au logo de la feuille verte étoilée devenait obligatoire au 1^{er} août 2012. Le texte a été voté le 7 février et est paru au journal officiel de la Communauté Européenne le 8 mars 2012 pour une application au 1^{er} Août 2012.

Le texte prend comme référence le règlement vin 606/2009, en restreignant un certain nombre de pratiques œnologiques et en fixant quelques règles plus contraignantes.

1 UNE LISTE POSITIVE POUR LES ADDITIFS ET LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES (RÉFÉRENCE RÉGLEMENTATION VIN N° 606 / 2009)

Produits interdits :

Les choix réalisés peuvent avoir de multiples motivations et être directement en relation avec des recherches de consensus entre les différents états. Ceci entraîne qu'il est parfois difficile de donner des raisons concrètes à ces décisions.

Ne sont pas retenus :

alginate de Ca, PVPP, silicate d'alumine (Kaolin), tartrate de Ca, uréase, acide sorbique, sorbate de potassium, argon (barbotage), Dicarbonate de diméthyle (DMDC), isothiocyanate d'allyle (huile de paraffine), lysozyme, ferrocyanure de K, phytate de Ca, sulfate d'ammonium, sulfite d'ammonium, sulfate de cuivre (à partir de 2015), bêtaglucanase, mannoprotéines, PVPPI, gomme de cellulose (CMC), acide malique.

Ainsi qu'un nouveau produit autorisé dans la réglementation additionnelle de 2011 (Règ. N° 53/2011) : chitine glucane et chitosane

Produits autorisés

Les autres produits œnologiques cités dans le règlement 606/2009 sont autorisés avec pour certains d'entre eux une incitation à l'utilisation de produits dérivés de matière première biologique « de préférence » (sous réserve que les fabricants en élaborent et que l'accès au marché soit réaliste).

Contraintes :

L'utilisation de produits œnologiques d'origine biologique est assez contraignante. En effet, le nombre de spécialités proposées est très faible et non disponible chez tous les revendeurs. On peut penser que les fabricants vont proposer à terme des gammes de produits biologiques. Il reste cependant le problème du coût qui reste un frein à leur utilisation car ces produits sont environ 20 à 30% plus chers.

Au niveau des produits autorisés, l'essentiel des outils œnologiques reste disponible. L'interdiction de la PVPP pour le traitement des jus bruns peut poser un problème si on prend en compte la nécessité d'inclure une information avec l'utilisation de la caséine utilisée aussi pour cette activité.

Au niveau de la stabilisation tartrique, la gomme de cellulose, les mannoprotéines n'ont pas été retenues, les nouveaux traitements physiques non plus, il ne reste donc que les techniques liées à l'utilisation du froid et l'acide métatartrique dont on connaît l'instabilité à la chaleur.

La réglementation s'appuie sur la réglementation 606/2009 et ne prend pas en compte les modifications du règlement de 2011. Ceci a pour conséquence pour les enzymes pectolytiques de ne prendre en compte que l'activité « clarification ». La prudence est donc la règle pour l'utilisation des enzymes en vinification biologique.

2 LIMITATION DES DOSES DE SO₂ : PRINCIPAL SUJET DE DISCUSSION

Après avoir envisagé de mettre en place un zonage avec des différences de concentration, il a été proposé de créer une catégorie de vin supplémentaire par rapport à la réglementation vin générale. Il est donc décidé une baisse de -50 mg/L pour les vins rouges et blancs secs dont les sucres résiduels sont inférieurs à 2 g/L et pour toutes les autres catégories – 30 mg/L. Ceci entraîne des variations très faibles en pourcentage pour les vins à sucres résiduels importants.

Contraintes :

La plupart des vins secs élaborés était déjà en dessous des normes de la réglementation des vins conventionnels. Ces nouvelles normes entraînent une vigilance plus importante, et la mise en place d'itinéraires techniques permettant une utilisation restreinte de SO₂ (maîtrise des apports d'oxygène et hygiène vinaire notamment). La présence de sucre sur le vin fini ou l'élevage long sous bois pourraient être des handicaps supplémentaires. La qualité de la matière première sera un point particulièrement important à respecter avec des difficultés accrues dans le cas d'une année particulièrement défavorable au niveau climatique.

3 PROCEDES THERMIQUES ET PHYSIQUES : UNE LISTE NEGATIVE

Jusqu'à présent, pour la transformation des produits biologiques, il y avait peu de limitation concernant l'usage des techniques physiques (exception faite de l'ionisation qui est interdite), mais la nouvelle réglementation (Rég. CE 834/2007) ouvre la possibilité de prendre en compte une notion sujette à discussion : « la vraie nature du produit ». Cette notion est utilisée pour interdire de nombreuses méthodes physiques.

Les techniques physiques pourraient pourtant être jugées préférables aux méthodes chimiques afin de diminuer l'utilisation d'intrants...

Les techniques interdites

- élimination des sulfites par des techniques physiques
- électrodialyse pour la stabilisation tartrique
- cryo-concentration (sur vin)

Nouvelles pratiques autorisées dans le règlement 606/2009 et 53/2011

- désalcoolisation partielle des vins
- traitement avec des échangeurs cationiques pour la stabilisation tartrique
- acidification par électrodialyse à membrane bipolaire

Certaines techniques sont soumises à restriction :

- filtration (et centrifugation !!!) seuil de coupure > à 0,2µm
- traitements thermiques autorisés mais avec une température maximum de 70°C.

Contraintes :

Le choix (consensus entre les états) a été un refus global des traitements physiques et des nouvelles technologies, permettant pourtant une diminution de certains intrants.

La limitation de la température de chauffage a comme conséquence de permettre les techniques classiques de chauffage de vendange mais pas la flash détente (niveau du chauffage nettement plus important). Sur vin, la technique de flash pasteurisation sera plus difficile à mettre en œuvre car les niveaux de température usuellement utilisés sont plutôt autour de 75°C pour être pleinement efficace. Pour la réglementation 606/2009, les traitements thermiques sont autorisés sans limitation de température et s'appliquent aux moûts comme aux vins. En reprenant le texte ligne par ligne et en limitant la température, il aurait été préférable de séparer les traitements sur moût et sur vin, qui n'ont absolument pas les mêmes objectifs. D'un point de vue technique, il serait plus simple (moins hypocrite ?) d'interdire les techniques thermiques ou certaines d'entre elles plutôt que d'imposer un niveau de température sans fondement technique, de manière identique sur moût et vin. Il est d'ailleurs prévu dans le texte de réexaminer ce point en 2015.

4 L'ENRICHISSEMENT

L'enrichissement n'est pas remis en question. En revanche, il devra être effectué avec des ingrédients biologiques. Ceci n'est pas un problème dans les zones où l'utilisation du sucre (canne ou betterave) est autorisée, mais c'en est un dans les zones où cet usage est interdit et où seuls les MC ou les MCR sont autorisés. La remise en cause de la fabrication des MCR (utilisation de résines échangeuses d'ions – réexaminé en 2015) pourra poser un problème dans ces zones – sans compter la nécessité d'une origine biologique des moûts utilisés.

L'utilisation de l'osmose inverse dans le cadre de l'enrichissement des moûts (élimination d'eau du moût) fait également partie des techniques à réexaminer en 2015. Il ne resterait alors à disposition pour cette alternative à la chaptalisation et l'enrichissement que les techniques d'évaporation sous vide.

(Le réchauffement climatique règlera peut-être la question, et en posera une autre sur la désalcoolisation pour certaines régions !?)

5 DES PROCEDURES DE TRANSITION ET D'EVOLUTION

Les millésimes antérieurs à 2012 présentant le logo AB pourront être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.

Le nouveau logo bio pourra être utilisé pour un millésime antérieur mais uniquement si l'opérateur peut prouver que les règles du nouveau règlement ont bien toutes été appliquées. Cela pourra être difficile, sans une bonne traçabilité en cave. L'utilisation de produits anciennement autorisés par les chartes privées et aujourd'hui interdits, comme le sulfate d'ammonium, le sulfite d'ammonium, pourra poser problème, ainsi que le niveau de SO₂.

Le logo bio est obligatoire, mais le logo AB pourra tout de même être utilisé, il devient facultatif.

Une procédure d'évaluation de trois techniques est prévue pour 2015 (traitement thermique, MCR (résines), Osmose inverse),

Pour les nouvelles pratiques, autorisées dans le règlement N° 53/2011 comme le Chitine glucane et chitosane par exemple, il est prévu la mise en place d'une procédure pour l'introduction d'une nouvelle pratique mais aussi pour le retrait éventuel d'une pratique actuellement autorisée.

CONCLUSION :

Au niveau du SO₂, la réglementation ne semble pas poser de gros problèmes à priori, à l'exception éventuelle des vins en élevage long sous bois.

Pour l'aide à la fermentation alcoolique, le retrait du sulfate d'ammonium ne devrait pas poser de problème avec l'utilisation du phosphate d'ammonium. Il est à noter que la thiamine sera autorisée. Aucune des chartes actuelles utilisées majoritairement en France ne l'autorisait à ce jour.

Au niveau de la stabilisation tartrique, l'ajout d'acide métatartrique reste autorisé ainsi que toutes les techniques par le froid. Par contre, aucune des alternatives récemment autorisées pour les vins n'a été retenue (électrodialyse, gomme de cellulose, mannoprotéine, résines échangeuses de cations).

D'une manière générale, les méthodes physiques ont été rejetées, la « vraie nature » du produit semblant être moins respectée que par l'ajout de certains intrants...

Il semble que derrière ces choix et discussions se cache un autre débat : le vin bio est-il obligatoirement un vin traditionnel et artisanal ? Le vin est-il un produit différent des autres produits biologiques disponibles sur le marché (lait, boissons, biscuits, céréales...)?

BIBLIOGRAPHIE

- > AIVB-LR (aujourd'hui SUDVINBIO), 2012 – Lettre d'infos Vins Bio – N° 12 Février.
- > <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:193:0001:0059:FR:PDF>
Règlement 606/2009
- > <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:019:0001:0006:FR:PDF>
Règlement 53/2011
- > <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:071:0042:0047:FR:PDF>
Règlement 203/2012 (règlement vin bio)