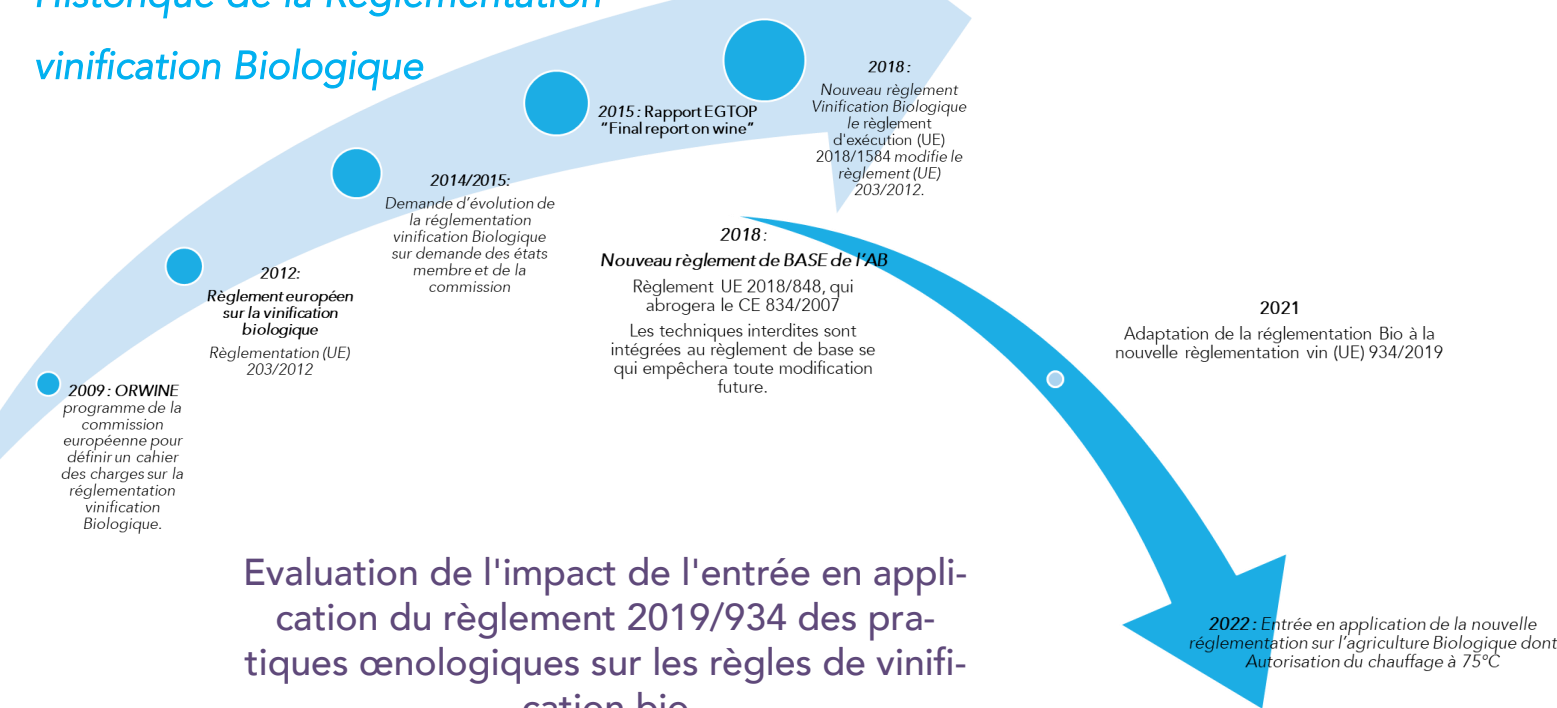




## Historique de la Règlementation vinification Biologique



## Evaluation de l'impact de l'entrée en application du règlement 2019/934 des pratiques œnologiques sur les règles de vinification bio

La réglementation vinification vin Bio est construite sur la base de la réglementation vin générale. Or la réglementation vin générale a fortement évolué lors de sa dernière révision.

Le travail enclenché par la commission européenne est de réaliser la correspondance entre cette nouvelle réglementation vin et la réglementation vin

- ▶ Les **terres de filtration utilisables** (perlites, cellulose, terres à diatomées) n'apparaissent plus dans la réglementation générale vin (934/2019), sont encore présentes dans le règlement n°2164/2019, mais n'apparaissent plus dans le projet d'annexe du futur règlement bio.

*Analyse juridique : toutes les pratiques œnologiques autorisées au titre de la réglementation générale le sont au titre du règlement bio sauf si cela en est spécifié autrement. (art 1.2 de la partie VI de l'annexe II du 848/2018) : de ce fait il n'y a pas de remise en cause de ces substances*

- ▶ **Enzymes** : le règlement Bio actuel indique que les enzymes pectolytiques sont autorisées en clarification uniquement : le nouveau règlement vin permet de préciser les enzymes qu'il intègre dans cette liste : pectine lyases ; pectine méthylestérase ; polygalacturonase ; hémicellulase ; cellulase.

*Une demande d'extension de ces mêmes enzymes en macération pour l'extraction de jus est en cours de construction*

Part D: Authorised products and substances for the production and conservation of organic grapevine products of the wine sector referred to in point 2.2. of Part VI of Annex II to Regulation (EU) 2018/848

Products and substances	References in Annex I to Regulation (EU) 2019/934	Specific conditions and limits
Air	Part A, Table 1, points 1 and 8	
Gaseous oxygen	Part A, Table 1, point 1 Part A, Table 2, point 8.4	
Argon	Part A, Table 1, point 4 Part A, Table 2, point 8.1	May not be used for bubbling
Nitrogen	Part A, Table 1, points 4, 7 and 8 Part A, Table 2, point 8.2	
Carbon dioxide	Part A, Table 1, points 4 and 8 Part A, Table 2, point 8.3	
Pieces of oak wood	Part A, Table 1, point 11	
Tartaric acid (L(+)-)	Part A, Table 2, point 1.1	
Lactic acid	Part A, Table 2, point 1.3	
Potassium L(+)-tartrate	Part A, Table 2, point 1.4	
Potassium bicarbonate	Part A, Table 2, point 1.5	
Calcium carbonate	Part A, Table 2, point 1.6	
Calcium sulphate	Part A, Table 2, point 1.8	
Sulphur dioxide	Part A, Table 2, point 2.1	(e) The maximum sulphur dioxide content shall not exceed 100 milligrams per litre for red wines as referred to in point 4.1. (a) of Part B of Annex I to Regulation (EU) 2018/848
Potassium bisulphite	Part A, Table 2, point 2.2	
Potassium metabisulphite	Part A, Table 2, point 2.3	

*Proposition d'alignement entre la nouvelle réglementation vin UE*



- ▶ **Activateurs de fermentation (autolysats de levures, écorce de levure, levures autolysées,** la ligne du nouveau règlement « général » autorise l'utilisation en fermentation alcoolique et malolactique ce qui n'était pas le cas du 606/2009 et donc du règlement bio 2164/2019

Analyse juridique INAO : utilisable en vinification Bio en fermentation malolactique

*La nouvelle catégorie « levures sèches inactivées à teneur garantie en glutathion » est interdite*

- ▶ **Les lies fraîches :** Elles avaient été oubliées dans la proposition d'alignement de la commission européenne

Ce point a été modifié par la commission Européenne et les lies fraîches ont été intégrées dans une nouvelle proposition d'alignement

- ▶ **Acidification :** Une demande d'ajouter le recours à l'**acide malique** sous sa forme naturelle (L-malique) en bio a été faite par France Vin Bio. Elle est en cours d'analyse par la commission vin Bio INAO pour une éventuelle demande Française

- ▶ **Cellulose microcristalline :**

Elle était considérée comme un adjuvant en œnologie et n'apparaissait pas comme intrant dans l'ancienne réglementation vin. Or il s'agit bien d'un intrant qui a été ajouté dans la nouvelle réglementation vin.

De fait il est pour le moment **interdit en Bio** car non expertisé par le groupe d'expert EGTOP de la commission européenne et non validé par la commission.

La Cellulose microcristalline doit également être remplacée sous peu par la cellulose alimentaire dans la réglementation vin.

Une demande d'ajout à la réglementation Bio de la cellulose alimentaire est en cours de discussion à l'INAO pour construction d'une éventuelle demande à l'Europe

En attendant il faut être vigilant sur la composition des produits utilisés. La cellulose microcristalline est présente dans certaines compositions de Levures sèches inactivées et certaines formulations de chitosan (notamment en forme tablette effervescente). Les vins où auraient été utilisés ces produits relèvent du manquement 284 qui prévoit un déclassement de lot en premier constat.

- ▶ **Electrodialyse :** Réintroduction de la technique dans la réglementation bio suite à la demande du fabricant

Cette technique est inscrite dans le règlement de base qui a déjà été voté par la commission le conseil et le parlement. La commission a rappelé récemment qu'il n'y aurait pas de modification possible du texte de base.

France vin Bio s'est positionné contre cette demande.

JOURNÉES CO-ORGANISÉES PAR



AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE

