

Vin Bio – Note sur le règlement UE vin bio

Organic Wine – Note on the EU regulation

CEVI/MP – Last update: 09/02/12

Version française en premier
English version following (p. 2)

Contexte:

La Commission européenne légifère sur la production de vin bio, pour combler le vide existant, qui ne permet que la production de vin issu de raisin bio.

- Un premier projet avait été proposé fin 2009 mais avait été abandonné en juillet 2010, faute d'accord des parties sur la réduction du SO₂. Une réduction généralisée et linéaire était proposée.
 - Le 07 juillet 2011, la Commission propose un nouveau projet. La Commission indique que ce projet est le dernier : faute d'accord, le vin ne pourra pas porter le logo « UE Bio » à partir de juillet 2012, logo obligatoire pour toutes les productions bio en Europe. La Commission notifie ce projet de règlement à l'OMC.
 - Fin novembre 2011, faute d'accord et avec la volonté de sortir de l'ornière, la Commission propose un nouveau projet, rejoignant la position d'IFOAM (bio) sur la réduction du SO₂ en fonction des catégories de vin et avec certains autres assouplissements.
- ⇒ **Ce projet de règlement a été adopté, avec quelques modifications mineures, par les Etats membres lors de la réunion du SCOF du 08 février 2012. Sa publication au Journal officiel doit intervenir dans les semaines suivantes pour une entrée en vigueur le 1^{er} août 2012.**

1. Utilisation de certains produits et substances en vinification :

Réduction du SO₂ :

En juillet 2011, la nouveauté est une réduction des limites de SO₂ en fonction des zones.

Pour la zone C :

- o *pour les vins rouges : teneur maximale en SO₂ de 100 mg/l*
 - o *pour les vins blancs et rosés : teneur maximale en SO₂ de 150 mg/l*
- ⇒ *pour les zones A et B :*
- o *réduction de 30 mg/l de la teneur maximale en SO₂. (soit 120 mg/l pour les vins rouges ; 170 mg/l pour les blancs et rosés ; et de 170 à 370 mg/l pour les différents types de vins doux).*
- ⇒ *Le projet de la Commission maintient la possibilité pour les Etats Membres de relever la limite maximale en cas de conditions climatiques exceptionnelles.*

En novembre 2011, **et dans le projet adopté**, « nouvelle nouveauté » : la Commission s'appuie sur la proposition d'IFOAM (fédération internationale des productions bio), soutenue par l'Espagne et l'Italie, pour proposer une **réduction par catégorie de produits**. L'Espagne et l'Italie (zone C) critiquaient les risques de distorsion de concurrence et les dommages à la consommation d'une réduction en fonction des zones.

- o Pour les vins rouges dont le niveau de sucre résiduel est inférieur à 2g/l : teneur maximale en SO₂ de 100 mg/l. (contre 150 mg/l dans l'OCM)
- o Pour les vins blancs et rosés dont le niveau de sucre résiduel est inférieur à 2g/l : teneur maximale en SO₂ de 150 mg/l. (contre 200 mg/l dans l'OCM)
- o Pour les autres vins, réduction de 30 mg/l par rapport aux teneurs maximales de l'OCM Vin.
- o Comme en juillet 2011, le projet de la Commission maintient la possibilité pour les Etats Membres de relever la limite maximale en cas de conditions climatiques exceptionnelles.

Liste restrictive des produits et substances autorisés:

Chaque projet présente en annexe une liste des produits et substances autorisés avec leurs restrictions.

La proposition de novembre 2011 est plus souple que celle de juillet 2011 en réintroduisant la possibilité d'utiliser de l'**argon** pour créer une atmosphère inerte. Cela est maintenu dans le projet adopté en février 2012.

Dans le projet adopté le 08 février 2012, l'**air** est ajouté comme substance autorisée pour l'aération ou l'oxygénation.

2. Pratiques œnologiques et restrictions

Les projets de règlement partent du principe que les pratiques œnologiques autorisées pour la production de vin bio sont les pratiques œnologiques autorisées par l'OCM Vin, avec interdictions, restrictions, et clause de révision.

Interdictions (pas d'évolution entre les versions de juillet 2011, novembre 2011 et février 2012) :

- la concentration partielle à froid
- l'élimination du SO₂ par procédés physiques
- l'électrolyse pour la stabilisation tartrique des vins
- la désalcoolisation partielle
- le traitement aux échangeurs de cations pour la stabilisation tartrique du vin.

Restrictions :

- la thermovinification est autorisée jusqu'à une température de 70° C
- la centrifugation et la filtration sont autorisées pour une taille de pores supérieure ou égale à 0,2 micromètres.

Clause de révision. Les pratiques suivantes devront faire l'objet d'une évaluation par la Commission avant le 1^{er} août 2015 dans le but d'éliminer ou limiter davantage cette pratique :

- Thermovinification (autorisée jusqu'à 70° dans le projet adopté. Pour rappel, la version de juillet 2011 proposait une limite de 65°).
- Résines échangeuses d'ions.
- Osmose inverse (pratique limitée au MC/MCR dans la version de juillet 2011, puis autorisée dans la version de novembre 2011 et dans le projet adopté).

3. Transition :

Les vins **produits**¹ à partir de raisins bio avant l'entrée en vigueur du règlement (1^{er} août 2012) et ayant été vinifiés conformément à ces nouvelles règles peuvent porter le label « EU-Bio ». Les producteurs doivent pouvoir prouver leurs méthodes de vinification.

Si non, ces vins sont étiquetés « vin issu de raisin bio » et ne peuvent pas porter le logo bio. Les logos nationaux ou privés peuvent aussi être utilisés.

ENGLISH VERSION :

Background :

The European Commission works on drafting a regulation on the production of organic wine, being given that it is only possible today to produce wine "from organic grapes".

¹ La version de juillet 2011 prévoyait que les vins produits, embouteillés et étiquetés, avant le 31/07/2012 pouvaient être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks. La version de novembre 2011 ne cible plus que les vins produits.

- A first try was carried on in 2009 but the draft regulation was withdrawn in July 2010 by the European Commission, as no agreement could be reached especially on SO₂ levels. A general and linear reduction was proposed.
- On July 2011, the Commission proposed a new draft to Member States. The Commission insisted on the fact that this was the last proposal: if no agreement was reached, wine would not be allowed to bear the "EU organic" logo as from July 2012, whereas this logo is mandatory for all the EU organic production. The Commission notified this draft to the WTO.
- End of November 2011, as no agreement was reached and because it is clearly determined to get to an issue, the Commission proposed a new draft, joining the IFOAM (organic) position on SO₂ reduction according to wine categories and with other changes.
- ⇒ This draft was adopted, with minor changes, by Member States on the SCOF meeting of February 08, 2012. The regulation is expected to be published in the Official Journal in the coming weeks and will apply from August 1, 2012.

1. Use of certain products and substances in wine making

SO₂ reduction:

In July 2011, the novelty was to propose a reduction of SO₂ level according to winegrowing zones.

For zone C :

- *for red wines : maximum SO₂ level of 100 mg/l*
- *rosés and white wines : maximum SO₂ level of 150 mg/l*
- ⇒ *zones A and B :*
 - *reduction of 30 mg/l for the maximum SO₂ level (i.e. 120 mg/l for red wines ; 170 mg/l for white and rosés wines ; and from 170 to 370 mg/l for specific sweet wines).*
- ⇒ *The Commission proposal keeps the possibility for Member States to raise the maximum level of SO₂ in case of exceptional climatic conditions.*

In November 2011, **and in the adopted draft**, "new novelty", the Commission integrates the IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movement) proposal, supported by Spain and Italy to propose a **reduction according to wine category**. Spain and Italy (both in zone C) put forward the market distortions and consumer damages generated by a reduction according to the zones.

- For red wines with a residual sugar level lower than 2 mg/l : maximum SO₂ level of 100 mg/l (150 mg/l in the CMO)
- For white and Rosé wines with a residual sugar level lower than 2 mg/l : maximum SO₂ level of 150 mg/l (200 mg/l in the CMO)
- For other wines, reduction of 30 mg/l from the CMO maximum level.
- As in July, the Commission proposal keeps the possibility for Member States to raise the maximum level of SO₂ in case of exceptional climatic conditions.

Restrictive list of allowed products and substances:

Each draft regulation proposes in annex a restrictive list of allowed products and substances in winemaking.

The November 2011 draft is softer than the July 2011 one because it reintroduces the possibility to use **Argon** to create inert atmosphere. This was confirmed in the regulation adopted in February 2012.

The regulation adopted on February 08, 2012, also allows the use of **air** for aeration and oxygenation.

2. Oenological practices and restrictions

The draft regulations set the principle that oenological practices authorised by the Wine CMO can be used for organic wine making, with prohibitions, restrictions and revision clause.

Prohibitions (no change between July 2011, November 2011 and February 2012):

- Partial concentration through cooling
- elimination of SO₂ by physical processes
- electro dialysis treatment for tartaric stabilisation of wine
- partial dealcoholisation of wine
- treatment with cation exchangers for tartaric stabilisation of wine.

Restrictions:

- heat treatment may be used to a maximum temperature of 70° C
- For centrifuging and filtration, the size of the pores shall be equal or above 0,2 micrometers.

Revision clause. The following practices shall be re-examined by the Commission before 1 August 2015 with a view to phase out or to further restrict those practices.

- Heat treatment (allowed up to 70° C in the adopted regulation, but the July 2011 version had set a lower limit at 65° C).
- Use of ionic exchange resins.
- Reverse osmosis (this practice was allowed for concentrated musts only in the July 2011 version but has been fully authorised by the Nov. 2011 version, confirmed in Feb. 212).

3. Transition :

Wines **produced**² from organic grapes before the entry into force of the regulation can be labelled with the EU-organic logo provided that the winemaking was compliant with the regulation. Operators shall keep recorded evidence. If not, the wine may be labelled as "wine made from organic grapes" and cannot bear the EU-organic logo.

National and private logo can be used.

² The July 2011 draft provides that wines produced, packaged and labelled before July 31, 2012 can be marketed until stocks are exhausted. The November 2011 version only targets wines produced before that date.