

Communiqué

Règlementations, commerce et identité du vin... vers un nouvel ordre mondial ?

Paris, le 03 Mars 2016

En bref

Le vin sera au cœur des discussions entre les 188 pays membres du Codex Alimentarius qui s'ouvrent en Chine à Xi'an le 14 Mars prochain. L'enjeu est l'établissement d'une liste d'additifs autorisés pour le vin dans le monde. Deux approches s'affrontent : la limitation légale de l'utilisation des additifs au titre de la protection de l'identité du vin versus une libre appréciation par le vinificateur des doses d'additifs utilisés dans l'optique d'une flexibilité technique. Les tenants de l'identité du vin, les pays européens, s'appuient depuis 1924 sur les normes établies par l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) qui fixent les conditions d'utilisation des ingrédients dans le vin. Les limites établies par les experts de l'OIV pour certains produits œnologiques ont pour objectif de minimiser l'impact sur le vin tout en assurant une efficacité technologique. Les pays du Nouveau Monde sont favorables à une norme établie sur le principe des Bonnes Pratiques de Fabrication (sans doses maximales d'utilisation). L'issue de ces discussions sera connue le 18 Mars.

Le vin devient un sujet du Codex Alimentarius

Il est des débats discrets, tant ils sont techniques, qui ont des enjeux fondamentaux. C'est le cas de celui qui va se jouer pour le vin du 14 au 18 mars prochain à Xi'An en Chine dans l'enceinte du Comité Additifs du Codex Alimentarius. Le Codex Alimentarius est une organisation inter-gouvernementale émanant de la FOA et de l'OMS. Ses 188 pays membres établissent les normes alimentaires mondiales dont la liste des additifs autorisés pour chaque produit consommé dans le monde dans le but d'assurer la meilleure sécurité alimentaire possible. Avant d'être inscrit dans la liste des additifs autorisés par le Codex, chaque additif fait ainsi l'objet d'évaluations scientifiques poussées par un organisme dédié, le Jecfa, afin d'étudier son impact sur la santé humaine. Le Codex



Alimentarius a également pour mission de favoriser un commerce international loyal dans un cadre réglementaire le plus harmonisé possible. Il sert de référence pour les réglementations nationales lorsqu'un pays souhaite s'assurer de la qualité et de l'innocuité de produits alimentaires importés.

Jusqu'en 2013, peu de pays se souciaient de la liste des additifs autorisés pour le vin dans le Codex Alimentarius. Celle-ci ne comptait que 4 additifs (dont les sulfites) pourtant peu représentative des pratiques œnologiques effectives. Et si le commerce mondial du vin a connu un dynamisme sans précédent ces 15 dernières années avec aujourd'hui 2 bouteilles sur 5 exportées, cette lacune au Codex Alimentarius constitue plus que jamais une entrave potentielle à l'importation de vins dans de nombreux pays « nouveaux consommateurs » qui n'ont pas la culture ou la connaissance du vin. Ainsi, il n'est pas rare de voir des caisses de vin refoulées aux douanes de divers pays car ceux-ci ont eu des traitements œnologiques non reconnus par les pays en question.

La reconnaissance des additifs utilisés dans le vin, qui constituent des pratiques œnologiques fondées sur des savoir-faire anciens ou sur des nouvelles avancées scientifiques, est fondamentale pour assurer des échanges commerciaux sans obstacles techniques mais aussi garantir la transparence, le respect et la santé des consommateurs de vin de tous pays.

Nature des ingrédients utilisés dans le vin

Le vin est issu exclusivement de la fermentation du raisin, telle est sa définition à l'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) et dans la législation européenne. La fermentation implique cependant une transformation biologique et chimique qui de tout temps a nécessité des moyens techniques de contrôle et de stabilisation. L'usage d'ingrédients dans le vin n'est pas nouveau... il est concomitant à l'avènement de la vinification il y a plusieurs siècles de cela. Il fait aussi partie des pratiques œnologiques définies, décrites et évaluées par l'OIV depuis sa création en 1922.

Le premier additif œnologique encore utilisé aujourd'hui est le dioxyde de soufre. Mais d'autres sont également utilisés en cas de nécessité tels que les acidifiants (un millésime chaud peut entraîner un niveau d'acidité insuffisant pour l'équilibre du vin) comme l'acide tartrique, l'acide malique ou l'acide citrique (qui ne sont autres que les acides organiques du raisin) ou les anti-oxydants comme l'acide ascorbique (vitamine C). Les stabilisants telles que les gomme végétales (gommes de cellulose, gommes arabiques) sont également beaucoup utilisées à la mise en bouteille de vins destinés à des expéditions de longue distance et soumis parfois à des écarts de températures favorables à la formation de troubles divers. Les stabilisants permettent de garantir un vin limpide, net et brillant tel qu'il est apprécié partout dans le monde.



La liste des additifs utilisés dans les vins demeurent toutefois relativement limitée (moins de 20) compte tenu du fait que la majorité des pratiques œnologiques sont des auxiliaires technologiques (les levures, les bactéries ou les enzymes œnologiques par exemple) qui interviennent à un moment donné du procédé d'élaboration mais ne sont plus présents (ou à l'état de résidus seulement) dans le vin en bouteille. Les pratiques œnologiques sont strictement limitées et encadrées en Europe (Règlement de la Commission Européenne N° 606/2009) et proviennent des recommandations scientifiques de l'OIV. Le règlement européen du vin prévoit par ailleurs que la Commission Européenne « *veille à ce que soient préservées les caractéristiques naturelles et essentielles du vin et à ce que la composition du produit concerné ne subisse aucune modification importante* » (article 80 du règlement du Parlement et du Conseil N° 1308/2013). La préservation de l'authenticité du produit est un élément essentiel dans la mise en pratique de toute pratique œnologique. C'est également le souci constant des quelques 600 experts scientifiques du vin de l'OIV qui établissent le Code International des Pratiques œnologiques. Certaines pratiques œnologiques sont ainsi soumises à des doses d'utilisation maximales lorsque celles-ci peuvent, à doses élevées, modifier trop significativement les qualités d'origine du raisin et du vin. C'est le cas des acidifiants et de quelques stabilisants.

La défense d'une identité du vin

L'introduction des pratiques œnologiques dans le Codex Alimentarius pose le débat de l'identité du vin. Des perceptions et des cultures s'opposent et s'affrontent. Les additifs utilisés à discrétion du vinificateur (GMP : Good Manufacturing practices) c'est-à-dire, sans limite légale, sont-ils potentiellement un risque pour l'intégrité du produit vin ? Dans la mesure où l'additif ne représente aucun danger pour le consommateur, peut-il représenter un danger pour la qualité et la pérennité du prestige des vins dans le monde ? Le vin est-il un produit alimentaire comme un autre ? Comment peut-on définir l'identité du vin ? C'est autour de ces questions que s'affrontent aujourd'hui des perceptions et des approches réglementaires différentes. Une approche prônant la responsabilité des producteurs dans un contexte non restrictif s'oppose à celle de la limitation légale des pratiques œnologiques pour un impact contrôlé et minimum sur les qualités sensorielles du vin traité.

Le rôle de l'OIV

Dans ce débat, la place de l'OIV dans un contexte d'harmonisation mondiale des pratiques œnologiques, est un enjeu crucial. Fondé certes initialement par une grande majorité de pays européens, l'OIV représente en 2016 à travers ses 48 pays membres près de 85% de la production mondiale de vin. Organisation intergouvernementale siégeant à Paris, l'OIV a une vocation scientifique d'élaboration de normes sur le vin. Ces normes rassemblées dans le Code International



des Pratiques œnologiques et le Codex Œnologique international s'appuient sur le travail d'experts en œnologie, viticulture, droit et sécurité alimentaire depuis plus de 50 ans. Un patrimoine scientifique et technique qui a guidé le développement qualitatif de nombreux vignobles dans le monde... et particulièrement celui du vignoble européen puisque les normes de l'OIV sont reconnues depuis 2009 dans la réglementation européenne comme la référence pour toute nouvelle pratique œnologique.

La volonté de définir le vin et les pratiques œnologiques provient de l'idée que le vin, tout en étant un produit en constante évolution, est porteur de valeurs fortes, consensuelles et culturelles. Le vin porte l'image et l'histoire d'un grand nombre de régions agricoles en Europe et dans le monde. Le vin est adulé, célébré et parfois... copié. Les additifs peuvent-ils favoriser des utilisations frauduleuses visant à élaborer des produits de qualité non authentique ? Les normes de l'OIV ont cherché depuis l'origine à prévenir ces excès. Elles érigent des garde-fous pour promouvoir une œnologie respectueuse des terroirs et des consommateurs.

Nier le travail de l'OIV reviendrait à nier l'importance d'une considération attentive et scientifique des pratiques œnologiques en regard de la spécificité du vin. Ce travail ne peut être accompli par une organisation telle que le Codex Alimentarius car cela est ni son rôle, ni sa compétence.

A suivre, entre le 14 et le 18 mars 2016 à Xi'an (Chine), lors de la 48^{ème} session du Comité Additifs du Codex Alimentarius (CCFA) :

La Commission Européenne ainsi que tous les pays européens à ses côtés, les pays membres de l'OIV mais aussi certains pays non membres de l'OIV attachés à une vision qualitative du vin soutiendront l'OIV comme référence pour l'élaboration de normes techniques mondiales sur le vin.

Ces discussions internationales devraient aboutir à l'adoption d'une liste d'additifs reconnus et autorisés... avec ou sans limites : là est la question !

Pour en savoir plus : lire aussi le communiqué de la Commission Européenne dans le journal AGRAFACTS N°1316 ; 10/02/2016 (page 3) : « *EU in spat with New World on Wine additives* ».

Œnoppia est une Association qui regroupe les principaux acteurs intervenant dans la conception, la production et la distribution de spécialités œnologiques. Les spécialités œnologiques recouvrent tout ingrédient, additif ou auxiliaire technologique, requérant un savoir-faire et un usage spécifique au domaine de l'œnologie qui s'appuie sur la connaissance scientifique des composés du raisin et du vin.

