

Vinification Biologique

Dernière proposition de la CE

Quelles différences ?

Philippe COTTEREAU
IFV

Plusieurs sources de propositions

Un texte réglementaire rédigé par le bureau AB de la DG Agri de la Commission Européenne

- Résultats scientifiques issus du programme ORWINE
- Consultation des organisations Bio et conventionnelles représentées à Bruxelles et concernées par la question des vins biologiques
- Consultation des Etats Membres via leurs représentants (SCOF)



Points essentiels

Raisins issus de l'agriculture biologique

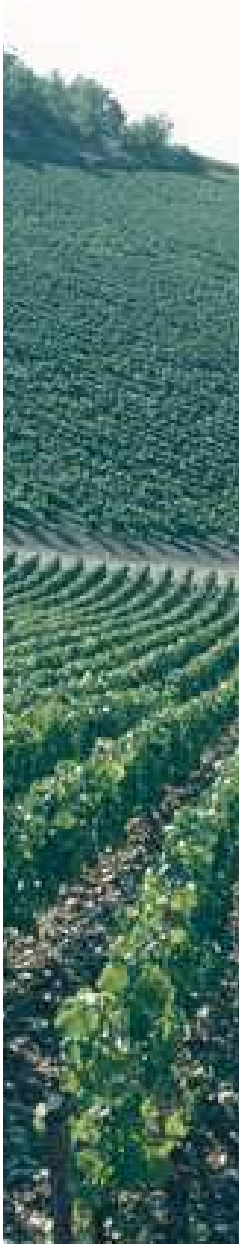
Certification de la vigne à la bouteille / OC

- ☞ Dénomination officielle « Vins Biologiques »
- ☞ Utilisation du logo européen agriculture biologique

Juillet 2010

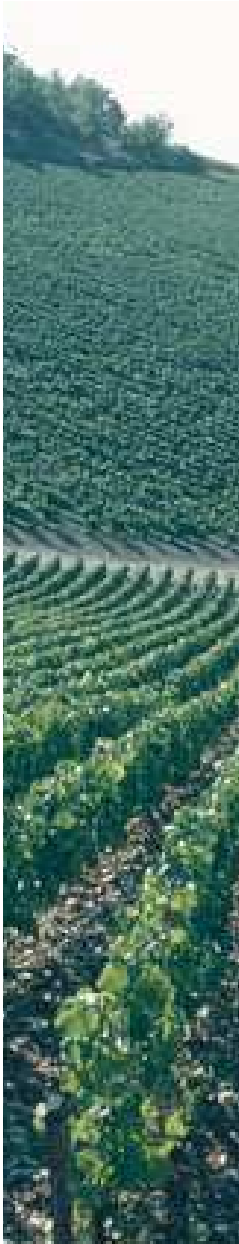


- ☞ Possibilité d'adhérer à des chartes privées plus restrictives



Des ingrédients biologiques

« Les matières premières d'origine agricole (ingrédients) et certaines autres substances utilisées pour la vinification (additifs ou auxiliaires technologiques) doivent être de préférence certifiées biologiques »

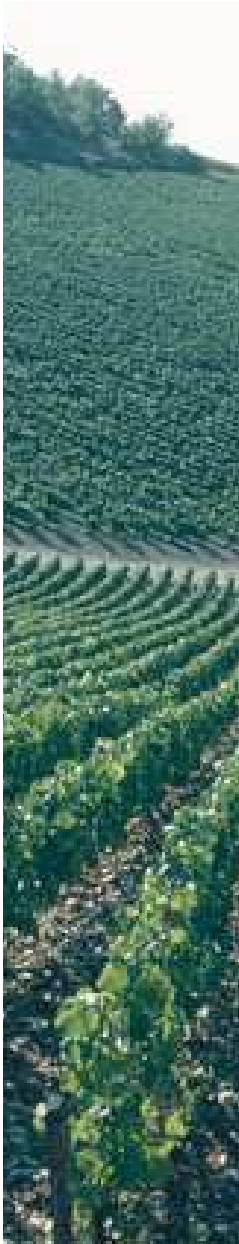


Une liste positive pour les substances œnologiques

Interdites:

alginate de Ca, lactalbumine (lait), PVPP, silicate d'alumine (Kaolin), tartrate de Ca, uréase, acide sorbique, sorbate de potassium, argon, DMDC, isothiocyanate d'allyle (huile de paraffine), lysozyme, ferrocyanure de K, phytate de Ca

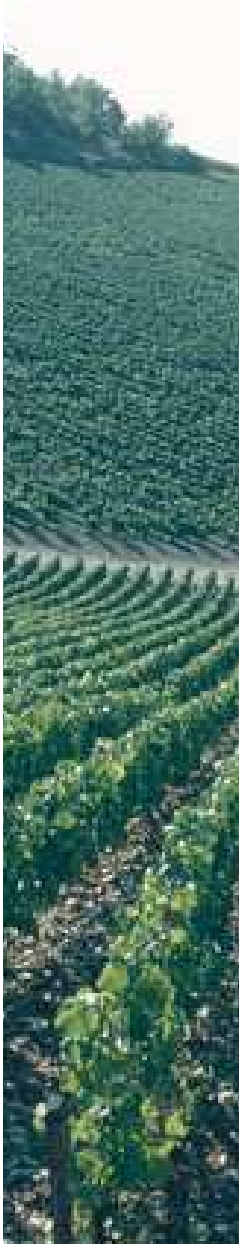
PVPPI, gomme de cellulose (CMC), acide malique



Une liste positive pour les substances œnologiques

Discutées:

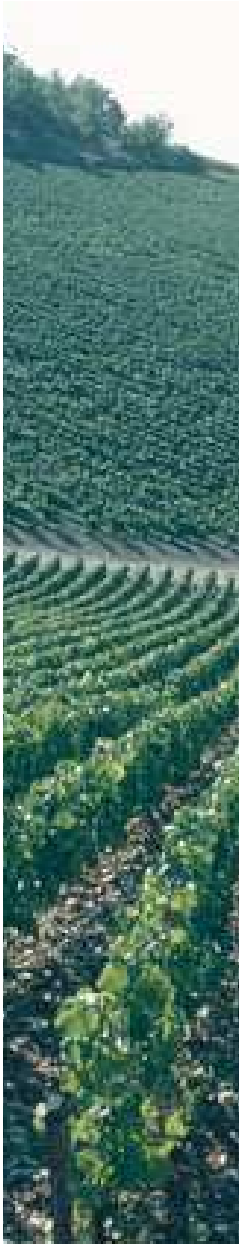
bétaglucanases, mannoprotéines, bisulfite d'ammonium, sulfate de cuivre, MCR (résines)



Une liste positive pour les substances œnologiques

Autorisées mais avec restrictions

- recommandés d'origine biologique : colle de poisson, gélatine, ovalbumine, gomme arabique, protéines végétales, tannins, LSA
- avec limitations : anhydride sulfureux, métabisulfite de K, bisulfite de K

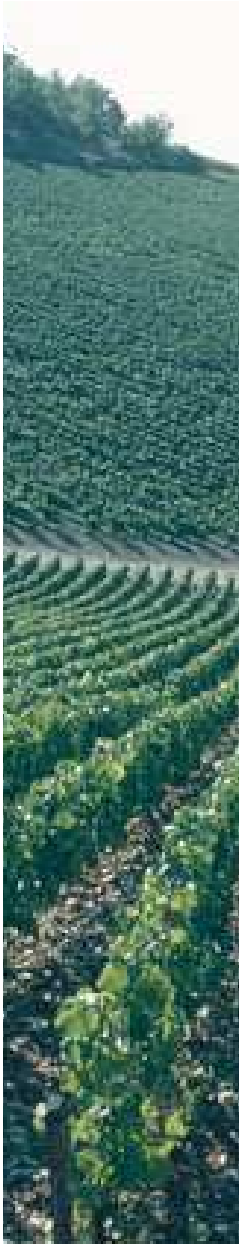


Une liste positive pour les substances œnologiques

Autorisées (Règ. n° 606/2009)

enzymes pectolytiques, azote, CO₂, phosphate diammonique, thiamine, charbon, acide lactique, acide tartrique (et sels de K), carbonate de Ca, acide citrique, acide métatartrique, citrate de cuivre, copeaux, alginate de K, gélatine, protéines végétales, colle de poisson, ovalbumine, bentonite, gel de silice, tanins ...

Origine bio de préférence si possible



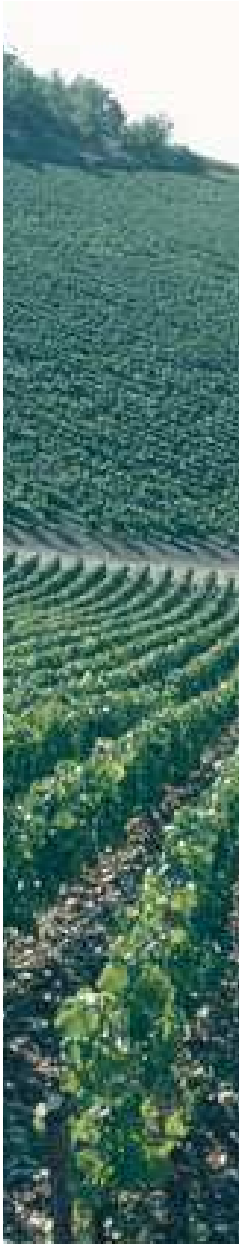
Limites en SO₂ : Discussions

	Limites actuelles	- 20%	- 50%	- 50mg/l	en %	- 30mg/l	en %
Vins rouges < 5g/l sucres résiduels	150	120	75	100	33		
Vins blancs < 5g/l sucres résiduels	200	160	100	150	25		
Vins rouges > 5g/l sucres résiduels	200	160	100			170	15
Vins blancs et rosés > 5g/l sucres résiduels	250	200	125			220	12
Vins moelleux (non botrytisés)	290	232	145			260	10
Vins moelleux (raisins botrytisés)	390	312	195			360	8

Une liste négative pour les procédés physiques et thermiques

Interdits

- élimination des sulfites par des techniques physiques
- électrodialyse pour la stabilisation tartrique (en discussion)
- cryo-concentration (sur vin)
- désalcoolisation partielle des vins
- traitement avec des échangeurs cationiques pour la stabilisation tartrique



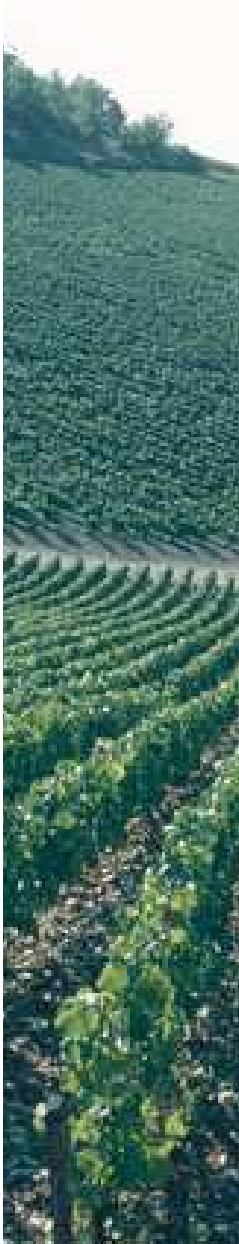
Une liste négative pour les procédés physiques et thermiques

Autorisés avec restrictions

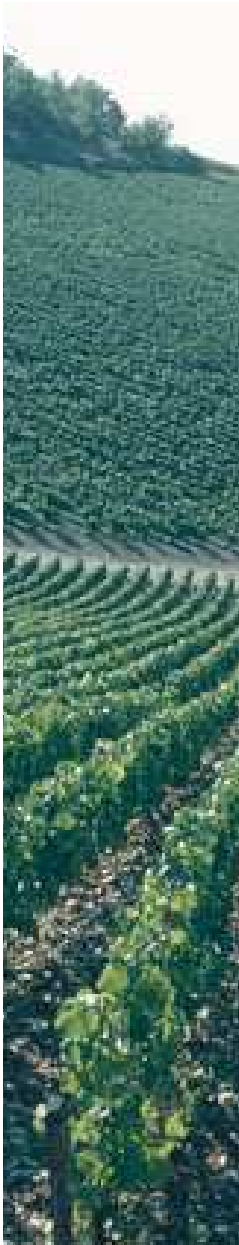
- filtration pore $>$ à $0,2\mu\text{m}$
- osmose inverse uniquement sur moûts

Uniquement jusqu'au 31 décembre 2013 (en discussion)

- résines échangeuses d'ions (MCR)
- traitements thermiques limités à 65°C



Manque de clarté !

- 
- ☺ Sur l'interprétation de :
 - « ... practices do significantly modify the composition of the product and thus change **its true nature.** »
 - « **La vraie nature du produit** » ???

 - ☺ Sur le type de viticulture :
 - Bio = artisanal ≠ industriel (définitions ?)
 - Techniques physiques (= moins d'intrants)
mais considérées comme « industrielles »