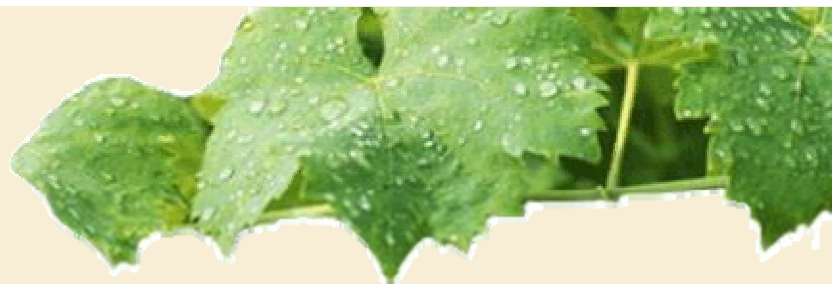


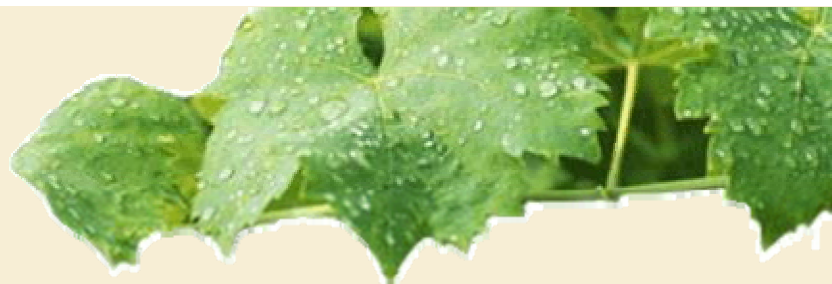
# Point sur les propositions pour la future réglementation vinification biologique

Monique Jonis



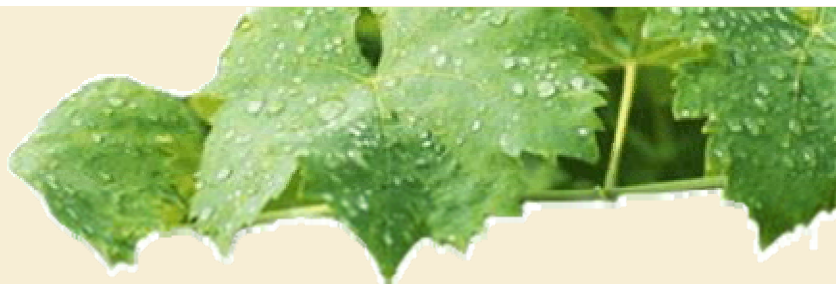
## Quelle réglementation dans un paysage viticole européen complexe et diversifié ?

- Diversité des types de vins
- Diversité des conditions pédo-climatiques
- Diversité des marchés
- Diversité des attentes des consommateurs
- Diversité des approches techniques



## Quelle réglementation dans un paysage viticole européen complexe et diversifié ?

Produire tous les types de vins, de qualité marchande, tous les ans et dans toutes les régions viticoles d'Europe

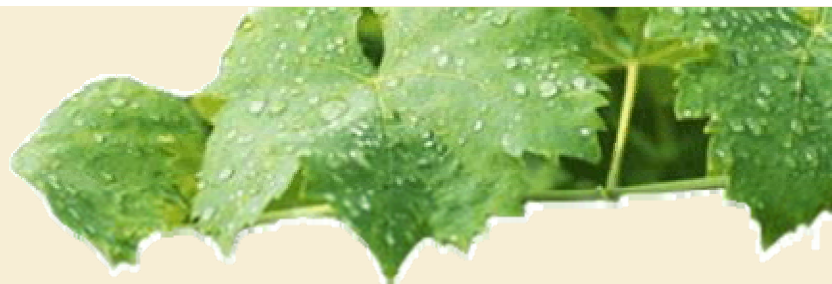


## Résumé des discussions précédentes

Réglementation de la vinification biologique dans le règlement AB (et non dans le règlement vin)

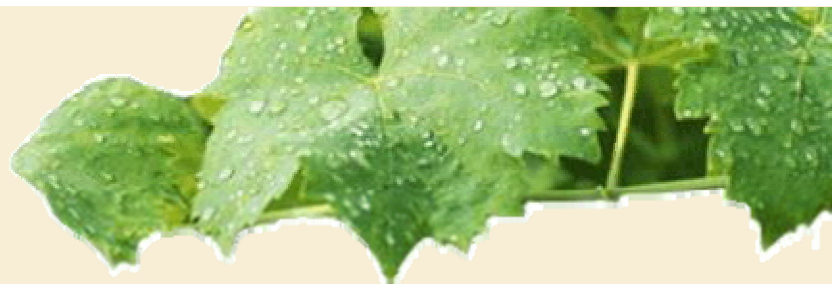
Règlement complet incluant des listes positives des substances et des techniques

Règlement européen commun pas d'adaptations nationales et/ou régionales



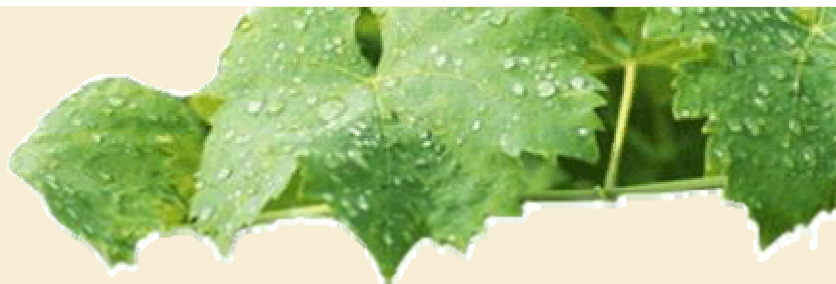
## Les principaux point de discussion

- les substances œnologiques
- l'usage du SO<sub>2</sub>
- l'enrichissement
- les techniques



## Le débat sur les produits oenologiques

- Agir au vignoble pour limiter les interventions à la cave;
- Additifs ou méthodes physiques/thermiques
- S'adapter aux goûts du consommateur ou l'éduquer au goût du vin?
- Origine et fabrication des produits œnologiques



## Evaluation des substances oenologiques

Fiches techniques et Expertise des substances non  
incluses dans l'annexe IV du règlement 2092/91, +  
écorces de levure, mannoproteines, lysozyme, et  
béta-glucanases



Evaluation de produits oenologiques pour la vinification biologique



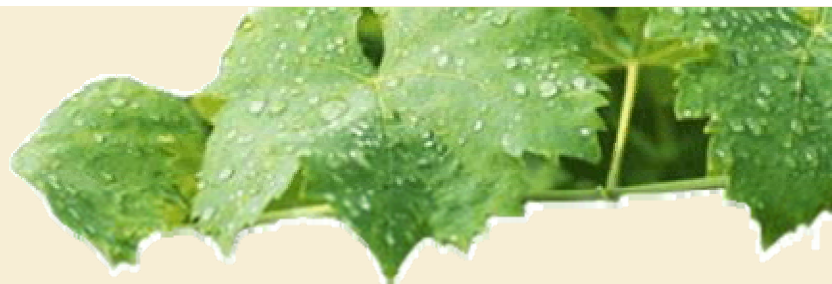
Institut Technologique de l'Agriculture Biologique

# QVX1E

	Q1		Q2		Q3		Q4		Q5		Q6		Q7	
	Oui	Non	Oui	Non	Oui	Non	Oui	Non	Oui	Non	Oui	Non	Oui	Non
<b>Conservation du vin</b>														
SO2 gazeux	16	11	6	2	10	1	7	5	9	1	10	0	17	1
Potassium Bisulfite	16	11	14	7	18	8	11	12	16	8	17	7	19	7
Potassium Metabisulfite	23	4	15	6	24	4	14	11	19	5	24	2	23	5
Ammonium Bisulfite	5	20	7	11	13	13	8	15	11	13	10	13	12	11
Lysosyme	4	24	4	17	10	17	9	15	13	14	7	19	8	19
Acide sorbique	2	26	1	23	6	23	8	16	12	15	4	21	3	23
PVPP	2	22	5	15	8	16	8	11	8	15	2	22	5	19
<b>Nutrition des levures</b>														
Sulfate d'ammonium	14	13	7	12	15	11	9	15	10	15	10	16	16	8
Phosphate di-ammonique	16	11	8	12	18	7	12	12	10	14	11	14	17	7
Ammonium Bisulfite	6	20	4	16	11	14	6	17	6	18	6	19	9	14
Thiamine	14	12	8	11	18	7	12	12	11	14	12	12	16	8
Ecorses de levure	15	11	11	7	21	6	15	11	17	9	13	12	22	5
<b>Divers</b>														
Copeaux de bois	0	28	4	18	8	18	13	13	7	17	2	24	13	12
<b>Clarification</b>														
Protéines de plantes	10	17	8	14	15	10	10	16	10	13	11	13	19	5
Enzymes betaglucanases	10	17	10	11	16	10	10	15	13	12	8	17	12	12
Caseinate de potassium	15	12	9	14	20	5	12	12	12	11	10	15	17	6
PVPP	6	21	8	15	13	12	8	15	11	10	3	19	7	18
<b>De-acidification</b>														
Bicarbonate de Potassium	13	14	13	12	14	10	13	10	14	9	13	14	18	7
<b>Stabilisation</b>														
Mannoprotéines	4	24	4	21	17	12	12	11	15	8	8	19	16	11
Acide métatartrique	5	21	7	16	8	18	10	13	14	9	5	20	12	13
<b>Filtration</b>														
Cellulose	15	12	12	11	23	5	16	9	16	8	18	9	25	1
<b>Mise en bouteille</b>														
Sulfate de cuivre	11	17	12	13	13	13	14	11	15	9	12	14	19	6
DMDC	1	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	1	25	0

Die 26 novembre 2008





## Les substances oenologiques essentielles

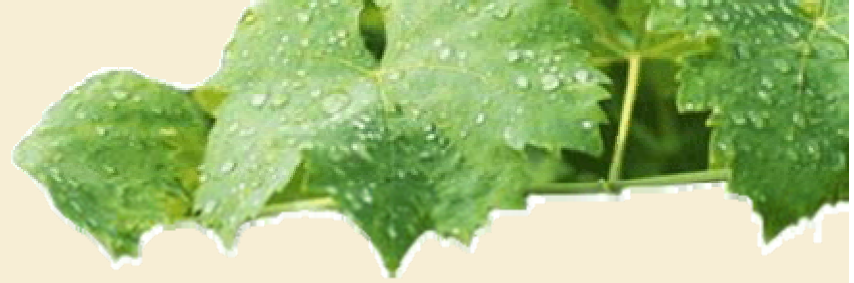
- **9 sur 21**, dont SO<sub>2</sub> gazeux (16/17) et métabisulfite (23/27)
- Autres substances essentielles : Potassium bisulfite (16/27), Ammonium sulfate (14/27), Thiamine (14/26), Ecorces de levure (15/26), Potassium caseinate (15/27), Cellulose (15/27)



## Les substances oenologiques non essentielles mais utiles

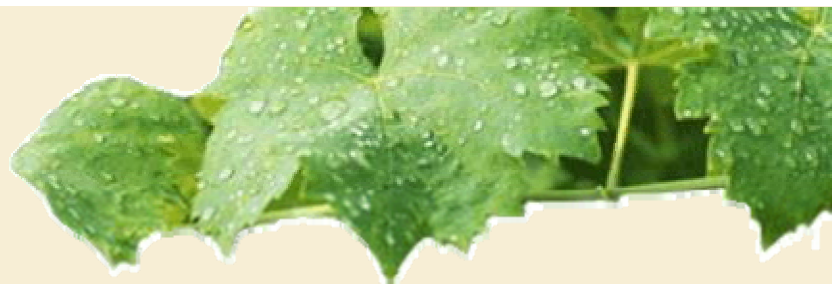
Sulfate d'ammonium, protéines de plantes, caseinate de potassium, bicarbonate de potassium, mannoprotéines, sulfate du cuivre

Avis partagés pour les copeaux de bois, les enzymes bétaglucanases et l'acide métatartrique



## Les substances oenologiques rejetées

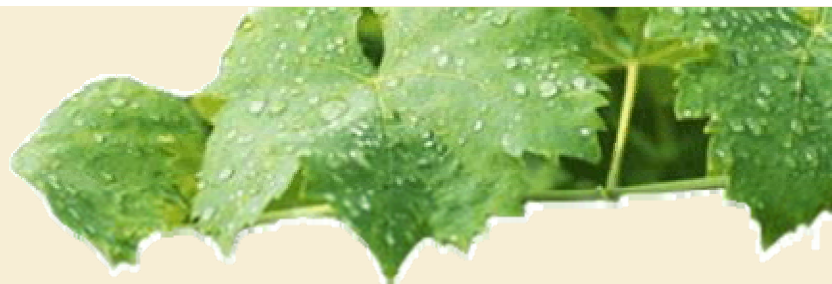
- Lysosyme (8/26),
- Acide sorbique (3/26),
- PVPP (7/25),
- Ammonium bisulfite (pour la nutrition des levures),
- DMDC (1/25)



## Questions sur les produits oenologiques

Y-a-t-il d'autres substances qui devraient être évaluées ?

Quel est votre opinion quant-à l'usage de ces substances en vinification biologique?



## Le cas du SO<sub>2</sub>

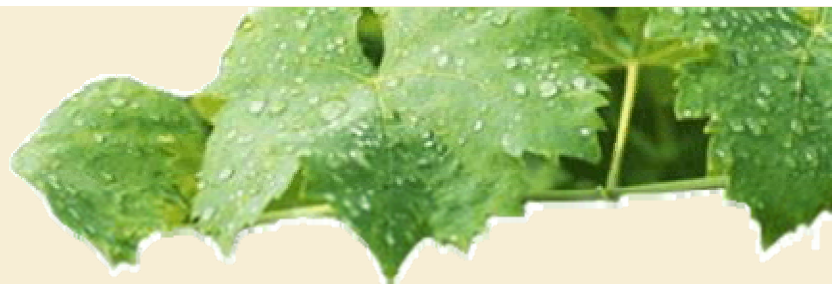
Faut-il:

- En interdire l'usage dans les vins? Compatible avec la production de vins de qualité?
- Limiter les doses en fonction des types de vin?  
Afficher les doses sur l'étiquettes?
- Ne rien faire? Différence avec les vins conventionnels?



## Le cas du SO<sub>2</sub>

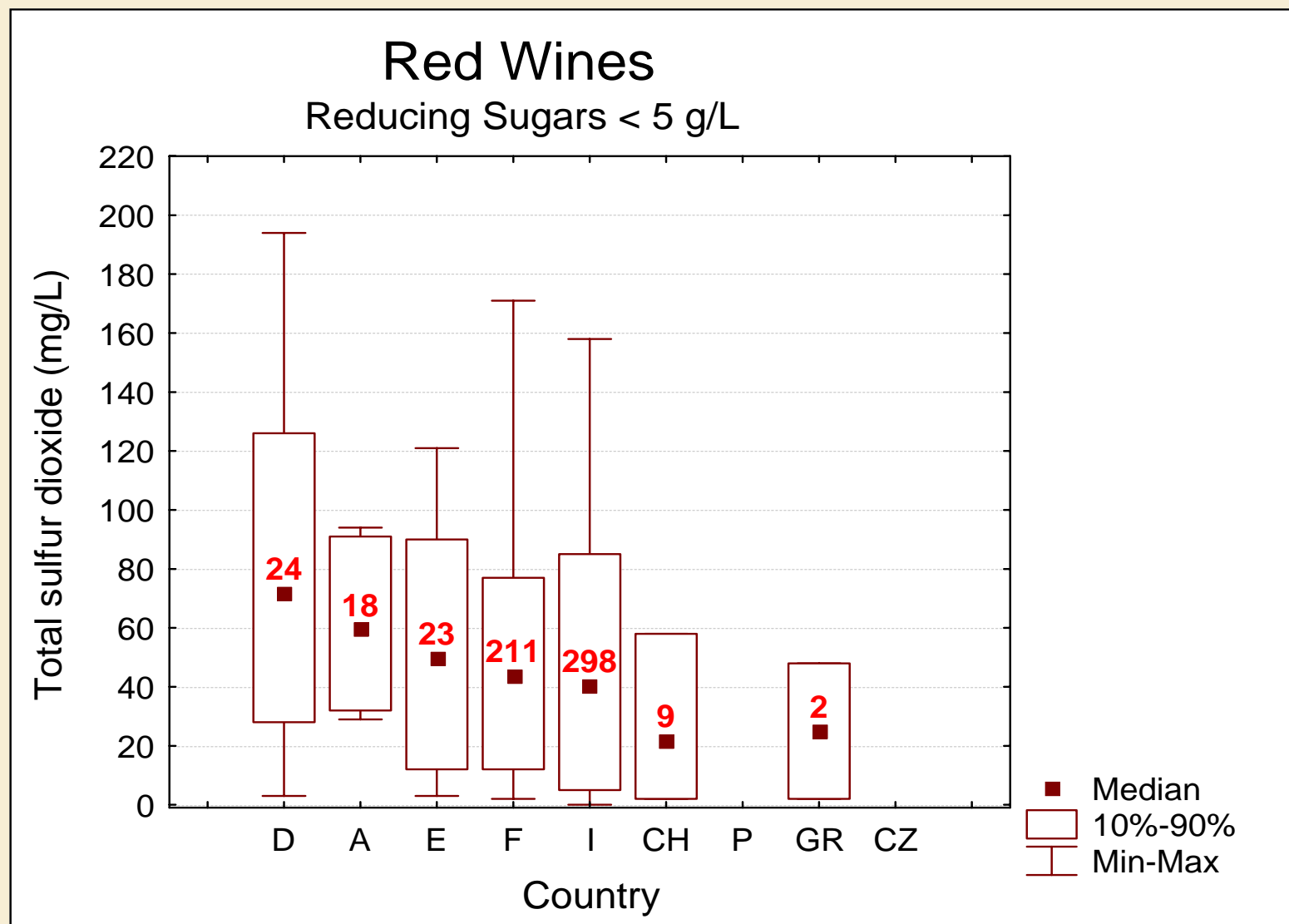
- Scénario 1: Interdire le SO<sub>2</sub> en vinification biologique
- Scénario 2: Pas de limitation du SO<sub>2</sub>
- Scénario 3: Limitation progressive de 20% à 50%

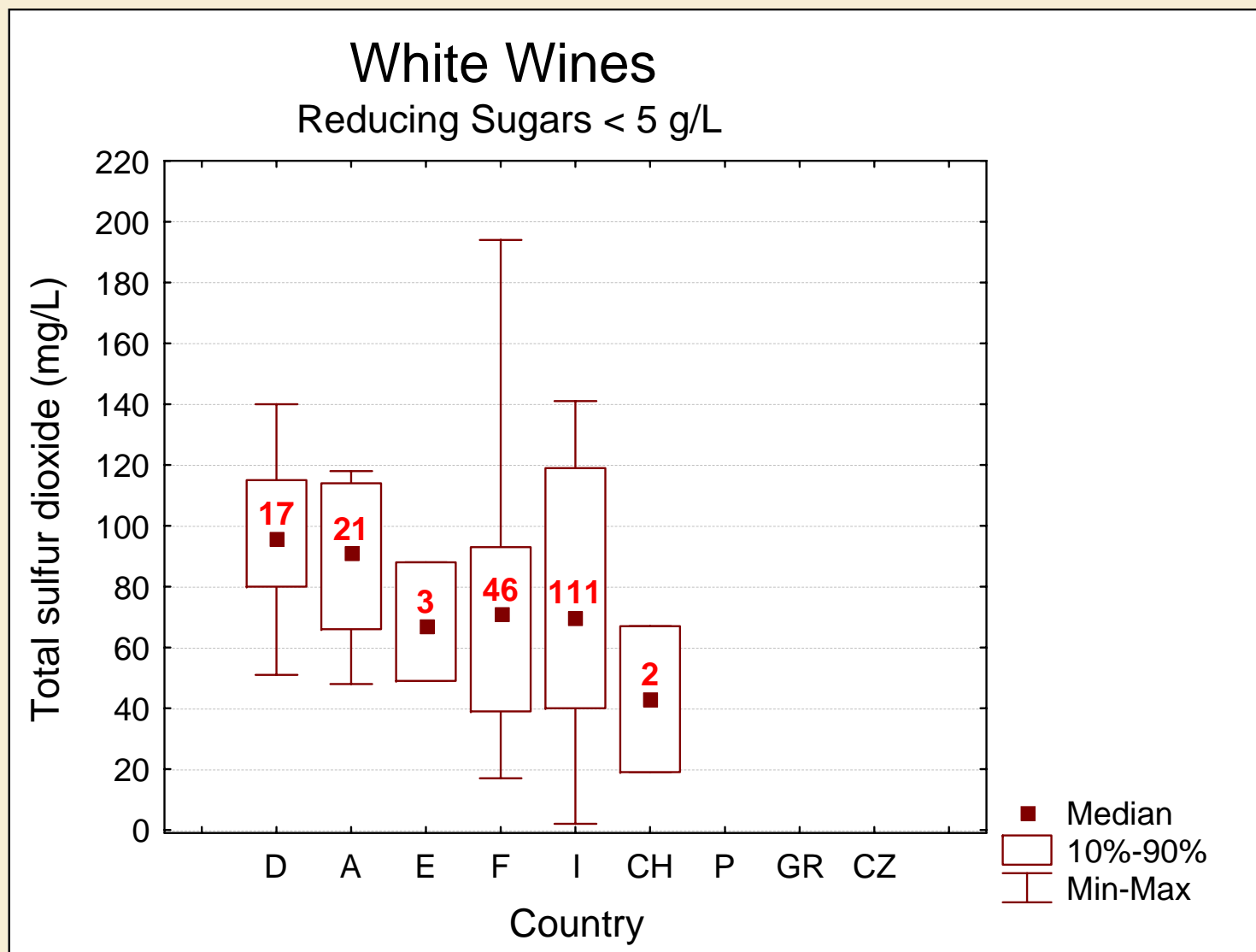


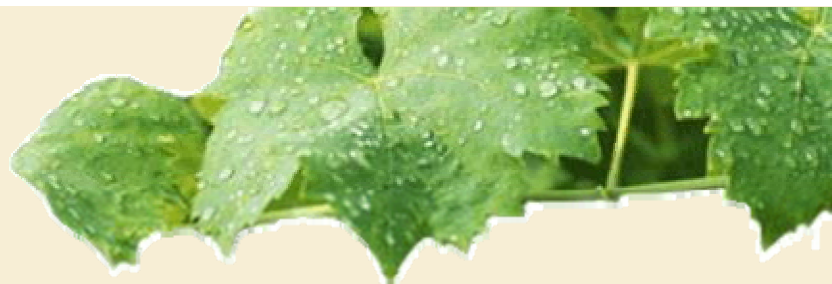
## Limitations du SO<sub>2</sub> (mg/l)

Types de vins	CMO	-20%	-30%	-40%	-50%	Moy F
Rouge <5% sucres	160	128	112	96	80	50
Blanc et rosé <5% de sucres	210	168	147	126	105	70
Rouge >5% sucres	210	168	147	126	105	10
Blanc et rosé >5% sucres	260	208	182	156	130	110



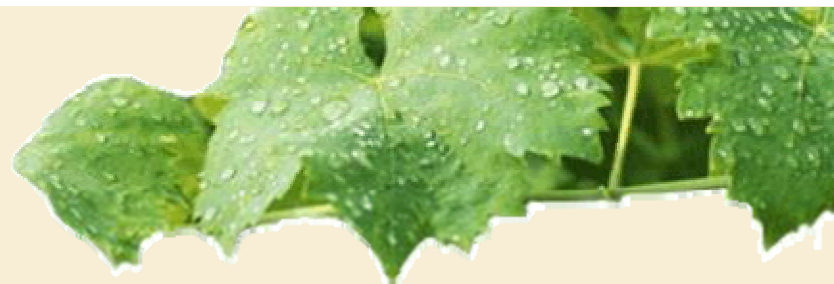






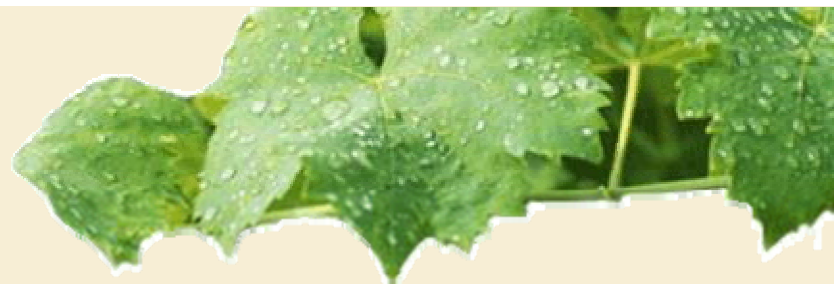
## Limitations du SO<sub>2</sub> (mg/l) : -20%

Sucres résiduels	< 5 g/L						> 5 g/L					
	Blanc			Rouge			Blanc			Rouge		
Type de vin												
CMO Limit * (mg/L)	210			160			260			210		
Limite avec une réduction de 20 %	168			128			208			168		
	N.	H.	%	N.	H.	%	N.	H.	%	N.	H.	%
France	46	1	98	211	3	99	20	1	95	6	0	100
Italie	111	0	100	298	5	98	24	0	100	35	0	100
Allemagne	13	0	100	21	1	95	31	0	100	5	0	100
Autriche	21	0	100	18	0	100	11	0	100	2	0	100
Suisse	2	0	100	9	0	100	1	0	100	1	0	100
Espagne	3	0	100	23	0	100	1	0	100	1	0	100
<b>TOTAL</b>	<b>196</b>	<b>1</b>	<b>99</b>	<b>580</b>	<b>9</b>	<b>98</b>	<b>88</b>	<b>1</b>	<b>99</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>100</b>



## Limitations du SO<sub>2</sub> (mg/l) : -30%

Sucres résiduels	< 5 g/L						> 5 g/L					
	Blanc			Rouge			Blanc			Rouge		
Type de vin CMO Limit * (mg/L)	210			160			260			210		
Limite avec une réduction de 30 %	147			112			182			147		
	N.	H.	%	N.	H.	%	N.	H.	%	N.	H.	%
France	46	1	98	211	3	99	20	1	95	6	0	100
Italie	111	0	100	298	9	97	24	0	100	35	0	100
Allemagne	13	0	100	21	2	90	31	0	100	5	0	100
Autriche	21	0	100	18	0	100	11	1	91	2	0	100
Suisse	2	0	100	9	0	100	1	0	100	1	0	100
Espagne	3	0	100	23	1	96	1	0	100	1	0	100
<b>TOTAL</b>	<b>196</b>	<b>1</b>	<b>99</b>	<b>580</b>	<b>15</b>	<b>97</b>	<b>88</b>	<b>2</b>	<b>98</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>100</b>



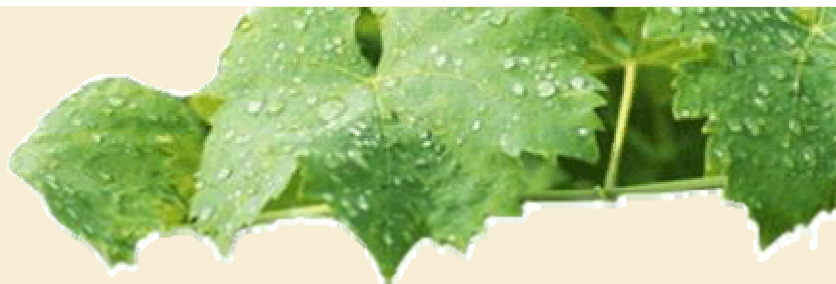
## Limitations du SO<sub>2</sub> (mg/l) : -50%

Sucres résiduels	< 5 g/L						> 5 g/L					
	Blanc			Rouge			Blanc			Rouge		
Type de vin												
CMO Limit* (mg/L)	210			160			260			210		
Limite avec une réduction de 50 %	105			80			130			105		
	N.	H.	%	N.	H.	%	N.	H.	%	N.	H.	%
France	46	2	96	211	18	91	20	4	80	6	0	100
Italie	111	19	83	298	34	89	24	1	96	35	4	89
Allemagne	13	3	77	21	7	67	31	6	81	5	0	100
Autriche	21	5	76	18	5	72	11	1	91	2	1	50
Suisse	2	0	100	9	0	100	1	0	100	1	0	100
Espagne	3	0	100	23	6	74	1	0	100	1	0	100
<b>TOTAL</b>	<b>196</b>	<b>29</b>	<b>85</b>	<b>580</b>	<b>70</b>	<b>88</b>	<b>88</b>	<b>12</b>	<b>86</b>	<b>50</b>	<b>5</b>	<b>90</b>



## Le cas du SO<sub>2</sub>

- Comment mettre en place une limitation progressive du SO<sub>2</sub> ?
- Comment pensez-vous que les « vins spéciaux » devraient être réglementés ?



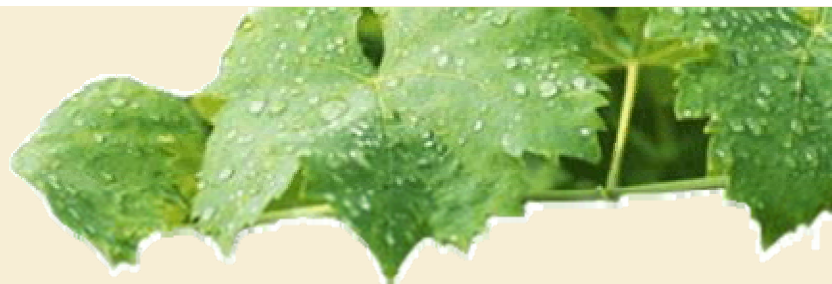
## L' Etiquetage

- Limitation du taux de SO<sub>2</sub> mais pas d'affichage sur les bouteilles

OU - Limitation du taux de SO<sub>2</sub> ET affichage sur les bouteilles

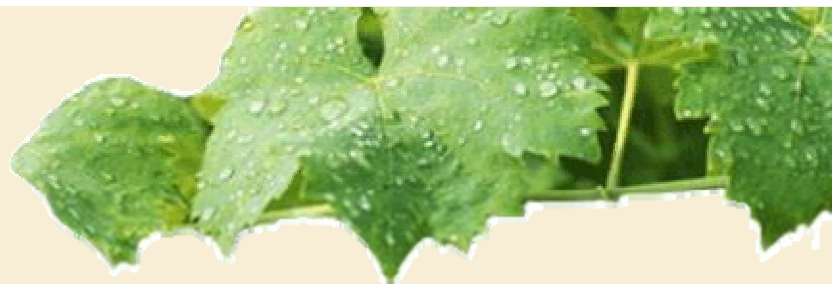
OU - Pas de limitation du taux de SO<sub>2</sub> MAIS affichage obligatoire sur les bouteilles





## L'enrichissement

- Scénario 1 : Pas d'enrichissement en vinification biologique;
- Scénario 2 : Enrichissement autorisés comme en conventionnel mais avec des ingrédients biologiques;
- Scénario 3 : Enrichissement autorisé mais avec des limitations sur les quantités



## L'enrichissement

	<b>CMO</b>	<b>-20%</b>	<b>-50%</b>
<b>Zone A</b>	3,5%	2,8%	1,8%
<b>Zone B</b>	2,5%	2,0%	1,3%
<b>Zone C</b>	2,0%	1,6%	1,0%



## Techniques d'enrichissement

Osmose inverse (moûts)

Evaporation (moûts)

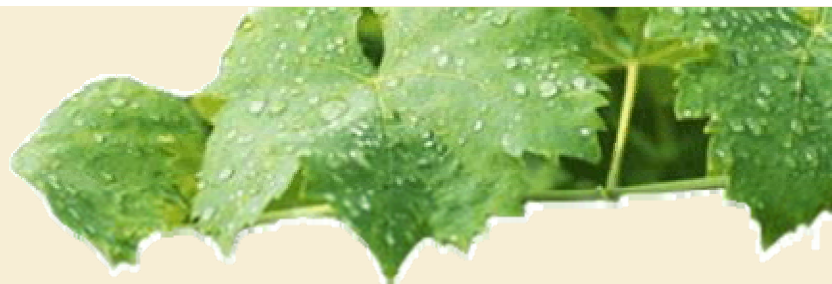
Cryo-concentration (vins & moûts)

Ajout de sucres biologiques



## L'enrichissement

- Pensez vous que l'enrichissement doivent être limité en vinification biologique ?
- Quelles techniques d'enrichissement vous semblent acceptables en AB
- Comment gérer la question des MCR « biologiques » ?



## Les techniques

Aération

Oxygénation

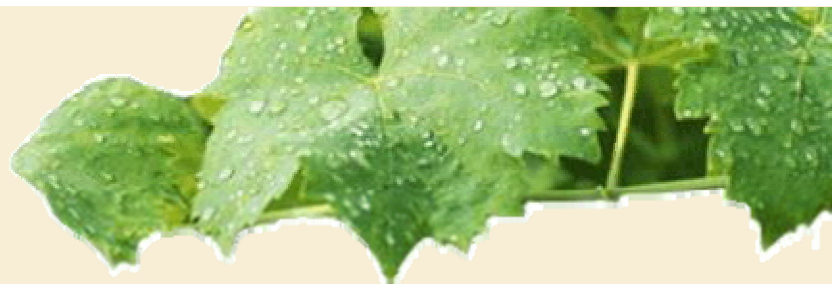
Utilisation de gaz inertes (CO<sub>2</sub>, azote, argon)

Traitements thermiques

Centrifugation / Flottaison

Filtration

Electrodialyse (vins)



## Prochaines étapes

- Enquête Web en cours sur les points de discussion
- Consultations nationales
- Présentation au SCOF de décembre
- Propositions finales : mars 2009