

COMMUNIQUE DE PRESSE

Pour diffusion immédiate

INFORMATION REGLEMENTAIRE PRATIQUES OENOLOGIQUES

Paris, le 25 Août 2015

Nouvelles pratiques œnologiques adoptées par l'OIV : l'autorisation en Europe n'est pas automatique !

L'Assemblée Générale de l'OIV qui s'est tenue le 10 Juillet dernier à Mayence a abouti à l'adoption de deux nouvelles pratiques œnologiques : le traitement des vins avec des activateurs de fermentation malo-lactique et le traitement des moûts et des vins par le glutathion. Mais attention, ces pratiques ne sont pas autorisées pour autant pour les vendanges 2015 dans les pays européens. Si l'Europe s'appuie sur les résolutions de l'OIV pour toute nouvelle pratique œnologique, ces produits ne pourront être utilisés dans les caves qu'au terme de la procédure d'introduction dans la liste des pratiques œnologiques autorisées (Règlement de la Commission (CE) 606/2009). Cette procédure prend plusieurs mois.

Dans un souci d'harmonisation internationale et de cohérence technique, la législation européenne du vin prévoit explicitement depuis 2008 (règlement du Conseil (CE) 479/2008 remplacé par le règlement du Parlement et du Conseil (UE) 1308/2013) la référence à l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) pour l'adoption de toute nouvelle pratique œnologique. Cependant, l'OIV étant une organisation intergouvernementale de 46 pays édictant des normes internationales, cette référence réglementaire n'induit pas une autorisation automatique de la nouvelle pratique œnologique dans les pays de l'Union Européenne. Il faut en effet que celle-ci soit retranscrite dans la réglementation européenne. La Commission Européenne organise une consultation auprès des pays membres afin de soumettre une révision des textes et de s'assurer que la nouvelle pratique œnologique est bien en cohérence avec les critères spécifiques définis à l'échelle européenne (sécurité alimentaire, préservation des caractéristiques naturelles du vin, impact environnemental,...). Ce travail d'adaptation de la réglementation européenne prend généralement entre 6 et 12 mois, incluant une période d'examen de 2 à 4 mois du Parlement Européen et du Conseil.

Par ailleurs, il est important de souligner que la définition d'une nouvelle pratique œnologique (Code des Pratiques œnologiques) est toujours assortie d'une monographie du produit (Codex Œnologique) correspondant élaborée par l'OIV. La monographie peut être adoptée après la pratique. Dans ce cas, la Commission Européenne attend l'adoption de la monographie avant d'introduire la nouvelle pratique. La monographie donne en effet les spécifications de pureté du produit et offre des garanties indispensables sur la qualité œnologique et la sécurité alimentaire.

Le règlement introduisant les pratiques œnologiques adoptées par l'OIV lors de la 12^{ième} Assemblée Générale le 14 novembre 2014 à Mendoza est actuellement en période d'examen par le Conseil et le Parlement Européen (Adoption du PVI-PVP pur réduire un excès de métaux, du Chlorure d'argent pour le traitement de la réduction dans les vins et du traitement des vins par un couplage de technique membranaire et de charbon actif pour réduire un excès de 4-Ethylphenol et 4-Ethylgaiacol). Ce texte est disponible dans le registre de documents de la Commission¹ et s'il n'y a pas d'objection de la part du Parlement Européen ou du Conseil, celui-ci devrait entrer en application en novembre 2015.

Les nouvelles pratiques œnologiques adoptées lors de la 13^{ème} Assemblée Générale de l'OIV le 10 Juillet 2015

Deux nouvelles pratiques œnologiques ont été adoptées lors de la dernière Assemblée Générale de l'OIV à Mayence en Allemagne et constituent une avancée majeure en œnologie: le traitement des vins avec des activateurs de fermentation malo-lactique (Résolution OIV-OENO 531-2015) et le traitement des moûts et des vins par le glutathion (Résolutions OIV-OENO 445-2015, OIV-OENO 446-2015).

La possibilité d'utiliser des activateurs de fermentation malo-lactiques ouvre une nouvelle voie à des fermentations malo-lactiques mieux maîtrisées à l'instar des fermentations alcooliques. Les produits qui peuvent être utilisés sont des levures inactivées et des autolysats de levures pour l'aspect nutrition des bactéries lactiques, ou encore des écorces de levures pour l'effet détoxifiant et la cellulose microcristalline pour l'effet support.

Le glutathion est un constituant du métabolisme du raisin connu de longue date. Des travaux scientifiques ont permis de mettre en évidence son rôle protecteur dans les phénomènes oxydatifs par une action de blocage des quinones. L'ajout direct de glutathion pur permettra de reproduire cette action en cas d'exposition à l'oxygène.

¹ <http://ec.europa.eu/transparency/regdoc/rep/3/2015/FR/3-2015-4510-FR-F1-1.PDF>
<http://ec.europa.eu/transparency/regdoc/rep/3/2015/FR/3-2015-4510-FR-F1-1-ANNEX-1.PDF>

Quand ces nouvelles pratiques seront-elles autorisées en Europe ?

Ces nouvelles pratiques seront autorisées dans les pays européens dès lors que les spécifications des produits seront adoptées par l'OIV puis qu'elles seront introduites dans le règlement (CE) 606/2009. Si les produits utilisés en tant qu'activateurs de fermentation malolactiques sont déjà spécifiés dans le Codex International de l'OIV (monographie des autolysats, des levures inactivées, des écorces de levures et de la cellulose microcristalline), ce n'est pas le cas du glutathion dont les spécifications sont en procédure d'adoption.

On peut donc s'attendre à une autorisation en Europe des activateurs de fermentation malolactique courant 2016.

Concernant le glutathion, son autorisation européenne est soumise à d'autres conditions et il est difficile à ce jour de s'engager sur un calendrier (au minimum 2 années) pour: l'adoption de la monographie à l'OIV et une évaluation des risques relatifs à la sécurité des aliments en tant qu'additif alimentaire au niveau européen (évaluation effectuée par l'EFSA).

Comment savoir si une pratique œnologique est autorisée ou non ?

Il est essentiel de garder à l'esprit que toute nouvelle pratique œnologique doit être inscrite dans le règlement (CE) 606/2009 pour qu'elle soit autorisée dans les pays européens. Pour s'assurer de l'autorisation officielle d'une nouvelle pratique, on peut consulter directement le règlement 606/2009 dans sa version consolidée² sur le site du Journal Officiel de la Commission Européenne (eur-lex.europa.eu).

Présentation d'Oenoppia

Oenoppia est une Association professionnelle 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. Les sociétés membres d'Oenoppia sont signataires d'une charte Ethique pour le respect des règlements ainsi que l'utilisation raisonnée des produits œnologiques.

² Dernière version consolidée au 27/8/2015: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:02009R0606-20150419&qid=1440668873225&from=FR>

The logo for Oenoppia, featuring the word "Oenoppia" in a white sans-serif font on a dark background with a green-to-blue gradient bar behind it.

Oenological Products
and Practices

International Association

Membres d'Oenoppia

AB Enzymes, AB Mauri, Agrovin, Eaton, Bioseutica, Chr. Hansen, Dal Cin, DSM/Oenobrand, Enologica Vason, Erbslöh-La Littorale, Fermentis, Groupe AEB-Spindal, Groupe Essec-Sofralab, Groupe Laffort, Groupe Lallemand-IOC, Lyven, Novozymes A/S, Silvateam, Cofalec, SPBO.

Adresse

Oenoppia

21-23, rue Croulebarbe- 75 013 PARIS

contact@oenoppia.com

www.oenoppia.com

OEnoppia

Oenological Products
and Practices

International Association