Union Européenne

Région Nouvelle-Aquitaine

La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe agissent ensemble pour votre territoire

Œnologues de France Bordeaux Sud-Ouest

Œnologues Bordeaux

Vignerons Bio Nouvelle Aquitaine

22 août 2024

AFTERWORK PRE VENDANGES

Union Européenne

Région Nouvelle-Aquitaine

La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe agissent ensemble pour votre territoire

22 août 2024

Vinification Bio

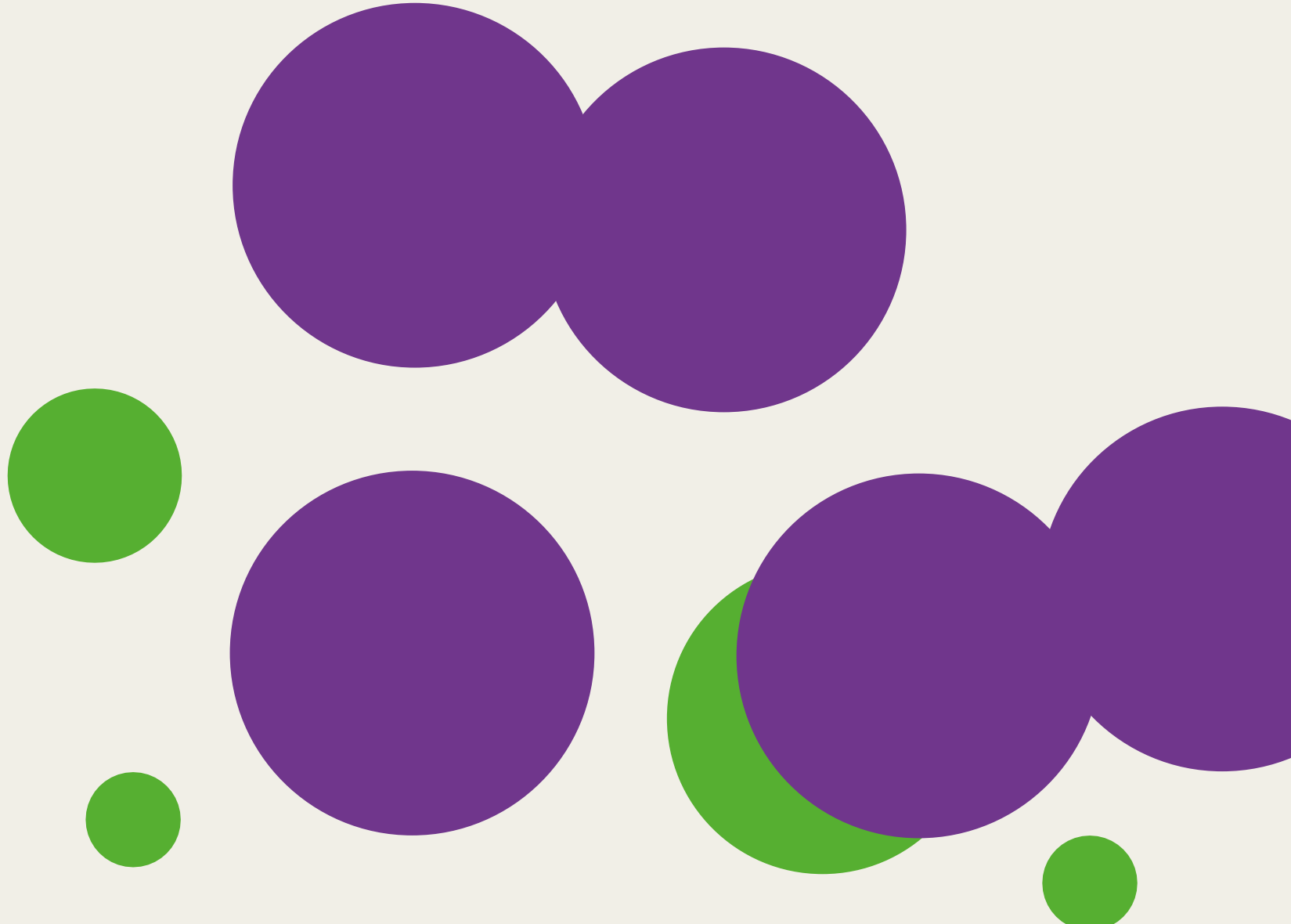
Rappels et points d'actualité

Œnologues de France Bordeaux Sud-Ouest

Œnologues Bordeaux

Vignerons Bio Nouvelle Aquitaine

Règlementation Vin Bio

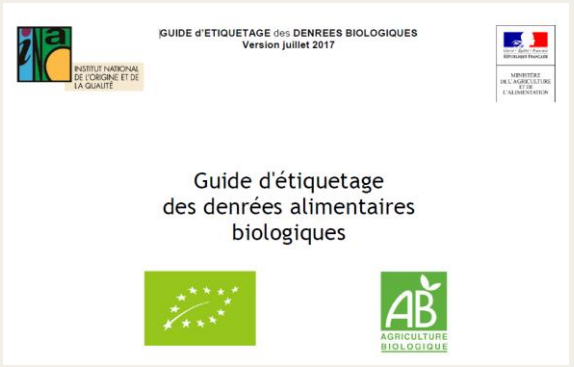


VIGNERONS BIO
NOUVELLE AQUITAINE

ŒNOLOGUES
BORDEAUX

ŒNOLOGUES
DE FRANCE
BORDEAUX SUD-OUEST

Le cadre réglementaire



- Il s'agit, au vignoble et au chai, de travailler dans le respect de la règlementation vin Bio :
- Le texte règlementaire de base, CE 848/2018, traçant le cadre règlementaire des grands principes de la Bio.
- Le règlement d'application, CE 2021/1165, qui fixe les modalités d'application du règlement de base.
    - Ils sont entrés en application au 1er Janvier 2022
- **L'instance de référence pour la Bio est l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité).** Ce sont les guides de lectures de l'INAO qui servent de référence pour l'interprétation des textes règlementaires en cas de doute sur l'interprétation des textes règlementaires. Il s'agit également de l'autorité compétente pour les contrôles des produits AB avant la mise sur marché, selon des règles d'étiquetage établies.
- La règlementation vin Bio est vivante et évolutive, car elle suit les changements de la règlementation vin générale 934/2019, et ses évolutions RUE 2022/68.

La lecture de ces règlements étant sujette à interprétation, l'INAO édite des guides explicitant la réglementation en France :

✓ le **guide de lecture** donnant les interprétations des règlements

✓ le **guide d'étiquetage** donnant les règles d'étiquetage des produits bio et "en conversion" avec les mentions obligatoires dont le logo européen

✓ les **guides des intrants** (à la vigne et au chai) listant les spécialités commerciales ayant une AMM en France pour l'AB

Actualités règlementaires en œnologie Bio

Réglementation VIN

= OCM viti-vinicole (UE) 479/2008

et pratiques oeno (UE) 2022/68

Réglementation BIO

= Principes Bio (UE) 2018/848

depuis 1er Janvier 2022

dont les règles de **vinification depuis 2012**

et produits/substances autorisées (UE) 2021/1165

« VIN BIO »

Rappel

Mai 2018
Nouveau Rgt Bio
(UE) 2018/848
(applicable au 1er/01/2022)
Technologies: restrictions/interdictions

Révision température de chauffage
T°max à 75°C
au 1er/01/2022

Novembre 2018
Rgt « balai » (UE) 2018/1584 – (UE) 2019/2164
Nvx additifs/auxiliaires de vinif°bio

Mannoprotéines de levures
LSI
AUTOLYSATS
Colle de Patate
Chitosane
Extraits protéiques de levure

Décembre 2019
Nouveau RGT VIN
(UE) 934/2019 et 2022/68
↘ applicable depuis Dec. 2019

(UE) 2019/934:
- LSI à teneur garantie en GSH, Cellulose microcristalline **(Interdits en Bio)**

Entrée en application du rgt Bio
(UE) 848/2018
Au 1er/01/2022

Alignement de la réglementation Bio avec la nouvelle règlementation vin générale (UE) 934/2019

Octobre 2021
Mise à jour RGT VIN
(UE) 2022/68
applicable en Novembre 2021

(UE) 2022/68:
- Régulateur d'acidité : acide citrique **(interdit en bio),** levures, bactéries (autorisées en bio sans objectif d'acidification)
- Acide fumarique **(interdit en bio)**
- Nvelle enzyme pectolytique : arabinanase **(interdite en bio);** aspergilopespsine **(interdite en bio)**

↘ Alignement Rgt Bio-Rgt VIN
à poursuivre

ŒNOLOGUES BORDEAUX
ŒNOLOGUES DE FRANCE BORDEAUX SUD-OUEST
VIGNERONS BIO NOUVELLE AQUITAINE

Vigilance sur les risques de déclassement

VIGNERONS BIO
NOUVELLE AQUITAINE

ŒNOLOGUES
BORDEAUX

ŒNOLOGUES
DE FRANCE
BORDEAUX SUD-OUEST

Déclassement vin Bio

Plusieurs cas de déclassement ont lieu à chaque campagne de vinifications
Notamment des cas de déclassement suite à des préconisations d'œnologues

Propositions de 2023 :

-Faire une liste simple des intrants et techniques interdites (vendange 2024) à diffuser aux vignerons et aux œnologues
→ fait, voire tableau des intrants & pratiques

-Travail avec l'Union des œnologues de France pour :

- mise en œuvre d'une procédure d'accompagnement des œnologues et des vignerons en cas de déclassement
-Travail sur la valeur du préjudice et expertise du préjudice.
-Travail sur la formation et l'information des œnologues

ŒNOLOGUES BORDEAUX
ŒNOLOGUES DE FRANCE BORDEAUX SUD-OUEST
VIGNERONS BIO NOUVELLE AQUITAINE

Liste des intrants et techniques autorisés / interdits en Bio

- Mise à jour en 2024
- Reprend la règlementation Bio européenne et les correspondances avec les cahiers des charges
  - extra européens
  - autres : Biodynamie, Vin méthode Nature…
- Précise les intrants à étiqueter

QR CODE ou lien de téléchargement :

Règlementation étiquetage
Point pour les vins Bio

VIGNERONS BIO
NOUVELLE AQUITAINE

ŒNOLOGUES
BORDEAUX

ŒNOLOGUES
DE FRANCE
BORDEAUX SUD-OUEST

Les additifs autorisés en bio - Etiquetage

VIGNERONS BIO NOUVELLE AQUITAINE

« Régulateurs d'acidité » +

E 334 - Acide tartrique [L(+)-]
E 270 - Acide lactique

Risque que les besoins augmentent!
Alternatives en Bio : ?
(Traitements electromembranaires interdits)

« Conservateurs et antioxydants » + …

E220 - Dioxyde de soufre (« sulfites », « anhydride sulfureux »)
E228 - Bisulfite de potassium
E224 - Métabisulfite de potassium
E300 - Acide ascorbique

SO_2 déjà étiqueté
Alternatives : Techniques physiques de stabilisation / baisse du SO_2,
Vins sans sulfites ajoutés

« Stabilisants » + …

E330 - Acide citrique
E 353 - Acide métatartrique
E414 - Gomme arabique
Mannoprotéines de levures

Stabilisation tartrique par inhibiteurs posera un problème
Alternatives Bio : froid!

« Gaz d'emballage »,
« Mis en bouteille sous atmosphère protectrice » :

E 938 – Argon (barbotage interdit)
E 941 – Azote
E 290 - Dioxyde de carbone

Plutôt perçu comme une Bonne pratique de mise en bouteille!

Actualités, dossiers en cours

Commission Vin Bio Inao

VIGNERONS BIO
NOUVELLE AQUITAINE

ŒNOLOGUES
BORDEAUX

ŒNOLOGUES
DE FRANCE
BORDEAUX SUD-OUEST

Commission Vin Bio Inao

OENO : Suivi des sujets en cours

- **Cellulose poudre** :

↘ *Travail en commission :* Faire dossier pour validation CNAB
Lancement de la constitution du dossier EGTOP : demande des docs d'expert sur les modes de production – origine- intérêt technique pour monter le dossier

- **Notion d'équivalence technique** :

- Intrants qui doivent être d'origine Bio si disponibilité
- Mais sur certains intrants, notamment les tanins œnologiques ou la gomme arabique, les produits commerciaux certifiés Bio qui sont disponibles ne répondent pas forcément à l'objectif technique du vinificateur.

- **Acide Malique Naturel** : demande d'introduction de l'acide malique d'origine naturelle dans l'annexe des intrants autorisés en Bio

- **Produits de nettoyage et de désinfection :**

↘ *Travail en commission :* Point d'information sur les actions faites, à venir et les échéances

- **Dossier « Gestion des risques de contamination – Cas de l'acide phosphonique**

↘ Poursuite de la réflexion sur les minimis à la demande des professionnels de France Vin bio

ŒNOLOGUES BORDEAUX
ŒNOLOGUES DE FRANCE BORDEAUX SUD-OUEST
VIGNERONS BIO NOUVELLE AQUITAINE

Commission Vin Bio Inao

- **Fiche de recueil sur l'usage de Gel de silice vis-à-vis de son origine issue de nanotechnologie** ?

↘ *Travail en commission :* En attente de réponse de l'INAO

- **L'acidification par les levures et bactéries et autres objectifs**

↘ *Travail en commission :* Réflexion et questionnement : recueillir l'avis des professionnels sur l'autorisation en bio de ces nouveaux objectifs définis (ou à venir) en règlementation générale.

- **Les nouvelles technologies de création variétale (cas des levures)**

↘ *Travail en commission :* Réflexion et questionnement sur l'interprétation qui pourrait être faite sur ces nouvelles technologies selon les pays européens et avis sur l'usage en bio.

- **Enzymes pectolytiques** : suite du dossier

↘ *Travail en commission :* Demande de précision sur la suite du dossier. Quid de la demande complémentaire sur l'autorisation des arabinases?

ŒNOLOGUES BORDEAUX

ŒNOLOGUES DE FRANCE BORDEAUX SUD-OUEST

VIGNERONS BIO NOUVELLE AQUITAINE

Commission Vin Bio Inao

Dossier sur la désalcoolisation et boissons à base de vin désalcoolisé

→ *Vu plus loin*

ŒNOLOGUES BORDEAUX

ŒNOLOGUES DE FRANCE BORDEAUX SUD-OUEST

VIGNERONS BIO NOUVELLE AQUITAINE

Actualités, dossiers en cours

France Vin Bio – CE Bio

VIGNERONS BIO
NOUVELLE AQUITAINE

ŒNOLOGUES
BORDEAUX

ŒNOLOGUES
DE FRANCE
BORDEAUX SUD-OUEST

France Vin Bio – CE Bio

Mêmes dossiers traités (voir précédemment), avec en supplément :

Non-conformités :

- Récapitulatif des données, sur le nombre et la nature des non-conformités relevées lors des audits
- Gestion des dossiers d'analyses positives résidus, notamment d'Acide phosphonique ?

ŒNOLOGUES BORDEAUX

ŒNOLOGUES DE FRANCE BORDEAUX SUD-OUEST

VIGNERONS BIO NOUVELLE AQUITAINE

22 août 2024

Echanges et retours sur la campagne 2024

ŒNOLOGUES BORDEAUX

ŒNOLOGUES DE FRANCE
BORDEAUX SUD-OUEST

IGNERONS BIO
VELLE AQUITAINE

Vigilance tordeuses

- Depuis mi-août : de nouveau des pressions tordeuses extrêmes
- Seuils d'intervention largement dépassés de façon globale
    - Traitements à envisager, selon les cas même sur les exploitations sous confusion en cas de fortes pressions

VIGNERONS BIO
NOUVELLE AQUITAINE

Gestion d’une vendange mildiousée

Avant la récolte

- Vigilance sur la montée des TAVP due à la baisse de charge à la parcelle

Pendant la récolte/entrée vendanges

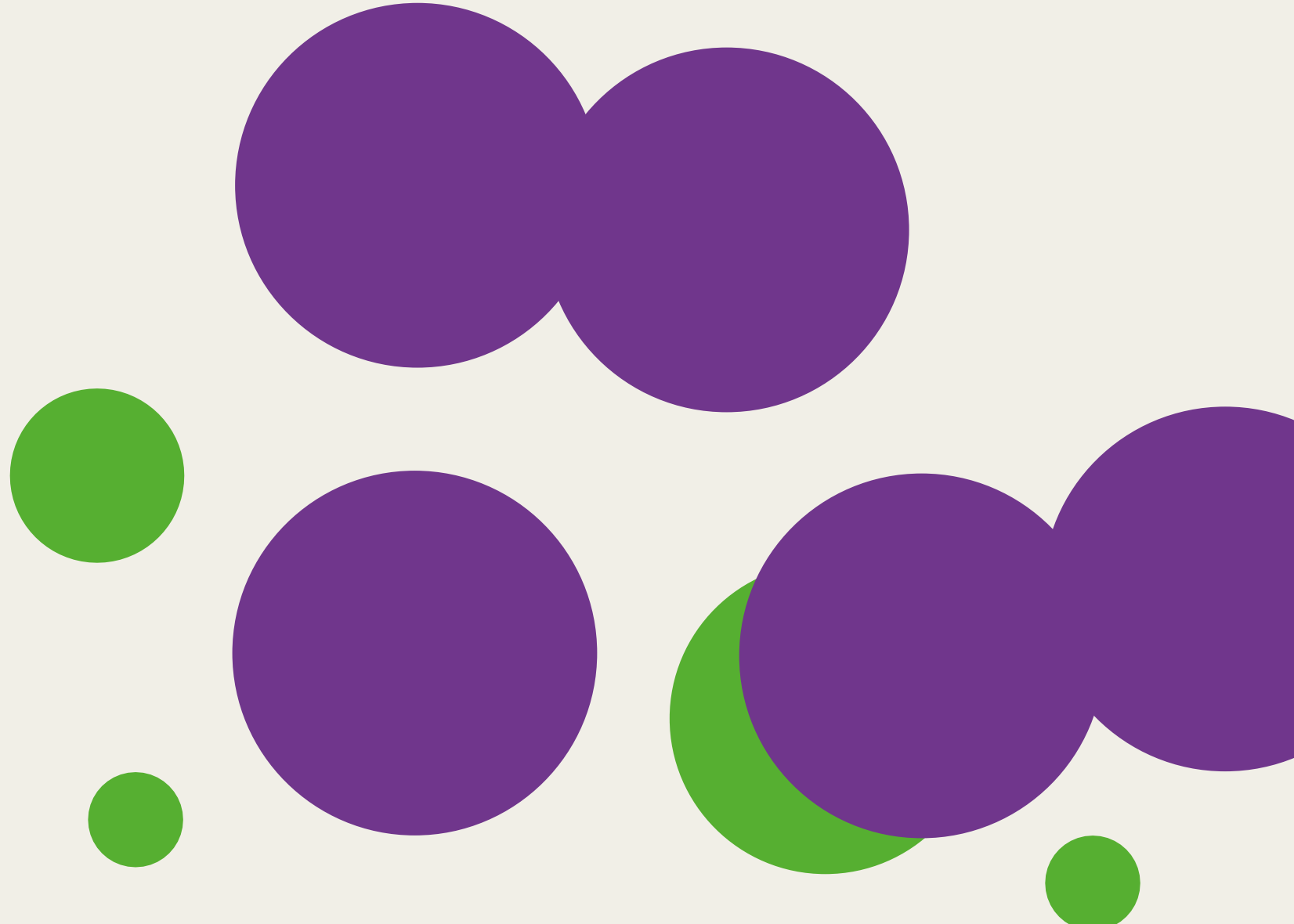
- Tri de la vendange
- Ecarter les jus de benne / débourbage des jus même sur rouge, si possibilité
- Eviter les macérations, les latences préfermentaire → lancement rapide de la fermentation

Pendant les vinifications

- Favoriser l’extraction en début de fermentation, phase aqueuse
- Si apparition de défauts mildiousés (fleur séchée, lierre, foin) → envisager écoulage précoce

VIGNERONS BIO
NOUVELLE AQUITAINE

Utilisations du cuivre



VIGNERONS BIO
NOUVELLE AQUITAINE

ŒNOLOGUES
BORDEAUX

ŒNOLOGUES
DE FRANCE
BORDEAUX SUD-OUEST

Cuivre – rappels

- Cuivre : élément naturel, d'exploitation millénaire, indispensable à la vie (transport des électrons), aux propriétés antibiotiques
- Essentiel à la lutte phytosanitaire, invention de la bouillie bordelaise **clé dans la lutte contre le mildiou** (1885)
  - Cuivre actif sous forme Cu^{2+} → perturbation des équilibres membranaires des cellules de l'oomycète, perturbation des mécanismes intracellulaires et blocage de la germination du mildiou
- D'origine naturelle → **un des seuls outils fongicides autorisés en AB** avec le soufre
  - **<u>Actuellement : il n'est pas possible de produire du vin biologique sans cuivre</u>**
  - Programmes de recherche en cours sur la réduction des quantités et sur l'utilisation d'alternatives
- Outil également très utilisé **en conventionnel** car de nombreux principes actifs retirés ces dernières années
- <u>Deux formes du cuivre</u> :
  - Cuivre biodisponible / libre dans les sols = risque de toxicité, en particulier dans les sols acides car cuivre plus soluble
  - Cuivre lié à la matière organique = non toxique → importance de la bonne gestion des sols & de la matière organique en Bio.
- <u>Débats autour du cuivre :</u>
  - Métal non dégradé dans le sol, qui n'est pas neutre pour l'environnement
  - De fortes concentrations retrouvées dans certains vignobles, à l'origine de phytotoxicités (utilisations historiques et sols acides)
- MAIS : doses aujourd'hui divisées par 10 depuis les années 1960.

Cuivre – règlementation européenne

Réglementation Européenne actuelle, voir : Mémo cuivre en viticulture (Vinopôle Bordeaux Aquitaine)

- Cuivre fortement interpellé lors de la dernière réévaluation (2009 – 2018) dans différentes instances → objectif de réduction, voire d'interdiction.
- 2015 : entrée sur la liste des **molécules candidates à la substitution**, car indégradable et effet cumulatif dans le sol → réapprobation tous les 7 ans au lieu de 15 ans.
- 18/12/2018, **réapprobation** des molécules à base de cuivre pour 7 ans.
  - Application totale maximale de **28 kg/ha de cuivre sur 7 ans avec règle du lissage.** Toutes les formes de cuivre doivent être prises en compte, y compris les engrais à base de cuivre. Possible restriction spécifique par un état membre.
  - En France : restriction sur certains produits cupriques avec la **mention SPE1** (voir explication plus loin).

→ Restrictions croissantes sur les doses autorisées de cuivre + menace d'une interdiction totale au niveau européen → incertitude pour les producteurs

Réévaluation Européenne prévue :

- **Europe** : révision cuivre prévue en 2025 → repoussée à 2026 voire 2027 si le dossier prend trop de retard. Evaluation par l'Italie – corapporteur Pologne
- **Sortie de la liste de substitution** : évolution qui doit être actée à la prochaine révision de la MA Cuivre
  - Règlementation CLP reg. (EC) 1272/2008 en cours de révision : produits candidats à la substitution (CfS) doivent être : persistants **et** toxiques pour faire partie de la liste.
  - Or ***le cuivre est soit persistant, soit toxique*** : sa forme persistante **n'est pas toxique** car fixée par la MO et autres. Sous forme libre, qui peut être à l'origine de toxicités, il **n'est pas persistant**.

Autres réglementations à suivre, pouvant impacter l'utilisation du cuivre :

- Règlement européen sur l'application des produits phytosanitaire (SUR) : un amendement permettant au Cu et au Soufre d'avoir un statut spécifique avait été négocié, notamment pour pouvoir être utilisé dans les ZNT. Règlement en attente pour l'instant, à suivre avec la nouvelle mandature du Parlement.
- Règlement européen sur le sol, en cours de construction : tous les sols viticoles ont des teneurs supérieures aux normes proposées, ce qui risque de poser des soucis. Il faudrait que les sols viticoles soient mis dans un cadre à part.

Cuivre – règlementation

<u>En France : commun à tous les modes de production</u>

<u>Contrôle du lissage, des 28 kg/ha sur 7 ans :</u>

- Relève des services de la DGAL au national et de la DRAAF en région, et concerne **tous les modes de production**, conventionnel et Bio, avec un **calcul à partir de 2019**.
- **Pour les producteurs : quelles sanctions appliquées en cas de dépassement ?** Infraction qui relève à ce jour du pénal, difficile à évaluer. Nombreuses rencontres avec la DRAAF et la DGAL sur ce sujet. VBNA a demandé aux pouvoirs publics de trouver des solutions juridiques permettant de rassurer les producteurs. Positionnement régional difficile tant qu'il n'y a pas de positionnement clair au niveau national. Même si la Nouvelle-Aquitaine est l'une des régions les plus concernées, il a été rappelé que les autres régions risquaient les mêmes problématiques : la Bourgogne en particulier, l'Occitanie, la PACA…
- **Pour les conseillers phytosanitaires agréés par la DRAAF** ; risques de perte d'accréditation en cas de préconisations dépassant le lissage. Récidive quasi automatique :
  - Dans le temps, d'un millésime à l'autre, avec la succession de millésimes à forte pression phytosanitaire
  - Dans « l'espace », d'une exploitation à l'autre : si la pression phytosanitaire est généralisée, les conseillers risquent de devoir préconiser des dépassements auprès de plusieurs de leurs suivis.

<u>Phrase SPE1 limitant l'utilisation du lissage :</u> pour rappel, la mention SPE1 apposée sur les AMM des produits cupriques les plus récents interdit normalement le lissage sur toute l'exploitation dès qu'un seul produit avec mention SPE1 est utilisé

- 2023 : note des services de l'Etat (DGAL) transmise à l'ensemble des services concernés dont les instituts techniques et les Organismes Certificateurs (OC) a été réalisée en 2023. **La limitation à 4 kg/ha/an non lissés est cantonnée au cumul des cuivres avec la mention SPE1. Cette dérogation est valable jusqu'au prochain renouvellement des AMM cuivre.**

<u>Les AMM</u> : Les AMM (Autorisation de mise sur le marché) doivent être renouvelées à chaque évaluation de la matière active. Cependant certaines AMM cupriques n'ont pas été renouvelées depuis 2018 voire 2009. Rem : ce sont ces spécialités qui n'ont pas de mention SPE1

Cuivre – règlementation

En Bio

- Contrôle du lissage réintroduit dans le règlement vin Bio en 2022 : les Organismes Certificateurs sont donc concernés. Le début du calcul du lissage par les OC débuterait à partir de cette même année 2022.
- **Pour les producteurs Bio : quelles sanctions appliquées en cas de dépassement ?** Relèverait du mésusage de produit autorisé en Bio avec avertissement en cas de dépassement et suspension de certification avec déclassement de la récolte (pas des parcelles) en cas de récidive (situations de récidive restant à définir). Le problème est que la récidive serait quasi-automatique car un dépassement se répercute presque toujours d'une année sur l'autre avec le lissage.
    - Ce type de situations est a priori inexistant pour l'instant des plans de contrôle des OC et reste à préciser. Demande de précision a été déposée à l'INAO et est en cours de traitement.
- **Engrais foliaires** : L'utilisation en AB d'engrais foliaire doit être justifié. Il est compliqué notamment pour les engrais contenant du cuivre de justifier un besoin. Or certaines spécialités cupriques comme les gluconates de cuivre ne sont disponibles qu'en engrais. Echanges avec CE BIO (regroupement des OC français) : confirme qu'à partir du moment où les apports de cuivre contenus dans les engrais sont comptabilisés dans le cumul total de cuivre, la justification de l'apport n'est plus demandée.

22 Aout 2024

LES VINS NO/LOW
Réglementation Désalcoolisation

ŒNOLOGUES BORDEAUX

ŒNOLOGUES DE FRANCE
BORDEAUX SUD-OUEST

VIGNERONS BIO
NOUVELLE AQUITAINE

Réglementation générale

VIGNERONS BIO NOUVELLE AQUITAINE

ŒNOLOGUES BORDEAUX

ŒNOLOGUES DE FRANCE
BORDEAUX SUD-OUEST

Certification des produits vinicoles aromatisés et désalcoolisés

Analyse règlementaire

Annexe VII Partie II. 1 du RUE 1308/2013

« On entend par "vin", le produit obtenu exclusivement par la fermentation alcoolique, totale ou partielle, de raisins frais, foulés ou non, ou de moûts de raisins.

Le vin:

a) a… un titre alcoométrique acquis non inférieur à 8.5% vol., pourvu que ce vin soit issu exclusivement de raisins récoltés… et non inférieur à 9 % vol…

b) a, s'il bénéficie d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée, … un titre alcoométrique acquis non inférieur à 4.5% vol;

c) a un titre alcoométrique total non supérieur à 15% vol…

d) a … une teneur en acidité totale non inférieure à 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique, soit de 46,6 milliéquivalents par litre. »

La réglementation Vin

La nouvelle PAC officialise les « vins désalcoolisés » en suivant le cadre adopté par l'OIV 07 Dec 2021

Une des nouveautés pour le secteur vitivinicole consiste en l'officialisation de la désalcoolisation et de la désalcoolisation partielle des vins. Dans la définition de ce nouveau cadre, l'UE s'est basée sur les travaux de l'OIV, notamment sur les résolutions OIV-ECO 523-2016, OIV-ECO 433-2012 et OIV-ECO 432-2012

La dénomination de la catégorie de produit (mention obligatoire) peut être complétée par les mentions « désalcoolisé » ou « partiellement désalcoolisé » pour les produits suivants : « vin », « vin mousseux » et « vin pétillant gazéifié ».
La désalcoolisation totale est limitée aux produits ne bénéficiant pas de l'appellation d'origine ni d'indication géographique.
La désalcoolisation partielle est permise pour tous les vins, vins mousseux et vins pétillants gazéifiés.
La limite de la teneur en alcool entre « désalcoolisé » et « partiellement désalcoolisé » est celle retenue par l'OIV en 2012, à savoir 0.5%

En suivant, les recommandations de l'OIV (OIV-OENO 394A-2012), les processus de désalcoolisation autorisés pour réduire partiellement ou presque totalement la teneur en éthanol dans ces produits sont l'évaporation sous vide partielle et/ou des techniques membranaires et/ou la distillation.

ŒNOLOGUES BORDEAUX
ŒNOLOGUES DE FRANCE BORDEAUX SUD-OUEST
VIGNERONS BIO NOUVELLE AQUITAINE

Autorisation des traitements de désalcoolisation partielle et totale des vins

Réglementation générale - OCM

Commission européenne

OCM modifiée par le règlement 2021/2117

Annexe VII OCM :

Les catégories de produits de la vigne définies au point 1) **(les vins)** et aux points 4) à 9) **(les vins mousseux)** peuvent subir un traitement de **désalcoolisation totale ou partielle** conformément à l'annexe VIII, partie I, section E, **après avoir pleinement atteint leurs caractéristiques respectives décrites en ces points**.

Nouvelles Catégories de produit

ŒNOLOGUES BORDEAUX

ŒNOLOGUES DE FRANCE BORDEAUX SUD-OUEST

VIGNERONS BIO NOUVELLE AQUITAINE

La réglementation Vin

La désalcoolisation engendre une perte d'eau et d'arôme dans les vins désalcoolisés. Des techniques pour rééquilibrer les vins désalcoolisés d'un point de vue organoleptique (aromatisation de sucre) sont en cours d'étude à l'OIV.

D'autre part quid de l'eau récupérée qui titre 3 à 7% d'alcool ?

Enfin, la technique de désalcoolisation peut engendrer une oxydation des vins à réajuster par bullage ou ajout de SO2…

Dans le contexte réglementaire Vin actuel il est difficile d'obtenir des vins désalcoolisés de qualité notamment en vin rouge

ŒNOLOGUES BORDEAUX

ŒNOLOGUES DE FRANCE BORDEAUX SUD-OUEST

VIGNERONS BIO NOUVELLE AQUITAINE

Règlementation vin

https://nouvelle-aquitaine.dreets.gouv.fr/sites/nouvelle-aquitaine.dreets.gouv.fr/IMG/pdf/vins_ss_alcool_060422.pdf

PRÉFÈTE
DE LA RÉGION
NOUVELLE-AQUITAINE
Liberté
Égalité
Fraternité

DREETS
NOUVELLE-AQUITAINE
DIRECTION RÉGIONALE DES ENTREPRISES, DE LA CONCURRENCE, DE LA CONSOMMATION, DU TRAVAIL ET DE L'EMPLOI
PÔLE C - Service Vins, Signes de Qualité

Avril 2022

"Vins désalcoolisés", "Vins partiellement désalcoolisés"

Quelle réglementation ? quelles présentations ?

Le règlement (UE) 2021/2117 du Parlement européen et du Conseil du 2 décembre 2021 a créé deux nouvelles mentions pour les vins, les vins mousseux et les vins pétillants ayant subi un traitement de désalcoolisation afin de répondre à la demande des consommateurs pour des produits de la vigne innovants.
Ce nouveau texte nécessite que soit mise à jour la précédente fiche d'information publiée sur cette thématique.

LA CORRECTION DE LA TENEUR EN ALCOOL DES VINS : UN PROCÉDÉ ŒNOLOGIQUE RÉGLEMENTÉ

La **correction de la teneur en alcool des vins ou désalcoolisation partielle des vins est déjà un procédé œnologique** autorisé par le RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) 2019/934 de la Commission du 12 mars 2019 complétant le règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil[1] au titre de la réduction d'une teneur excessive d'éthanol du vin, afin d'en améliorer l'équilibre gustatif.
Le nouveau processus de **désalcoolisation** autorisé à l'annexe VIII du règlement (UE) n°1308/2013 permet d'obtenir des produits de la vigne ayant un titre alcoométrique acquis inférieur au titre alcoométrique acquis minimal fixé pour les catégories de produits de la vigne visés à l'annexe VII, partie II du règlement (UE) n° 1308/2013 suivants : vins (1), vins mousseux (4), vins mousseux de qualité (5), vins mousseux de qualité de type aromatique (6), vins mousseux gazéifiés (7), vins pétillants (8) et vins pétillants gazéifiés (9). L'élimination de l'éthanol dans ces produits de la vigne n'est pas effectuée conjointement à une augmentation de la teneur en sucre dans le moût de raisins.

PRESCRIPTIONS POUR LE TRAITEMENT DE CORRECTION DE LA TENEUR EN ALCOOL DES VINS

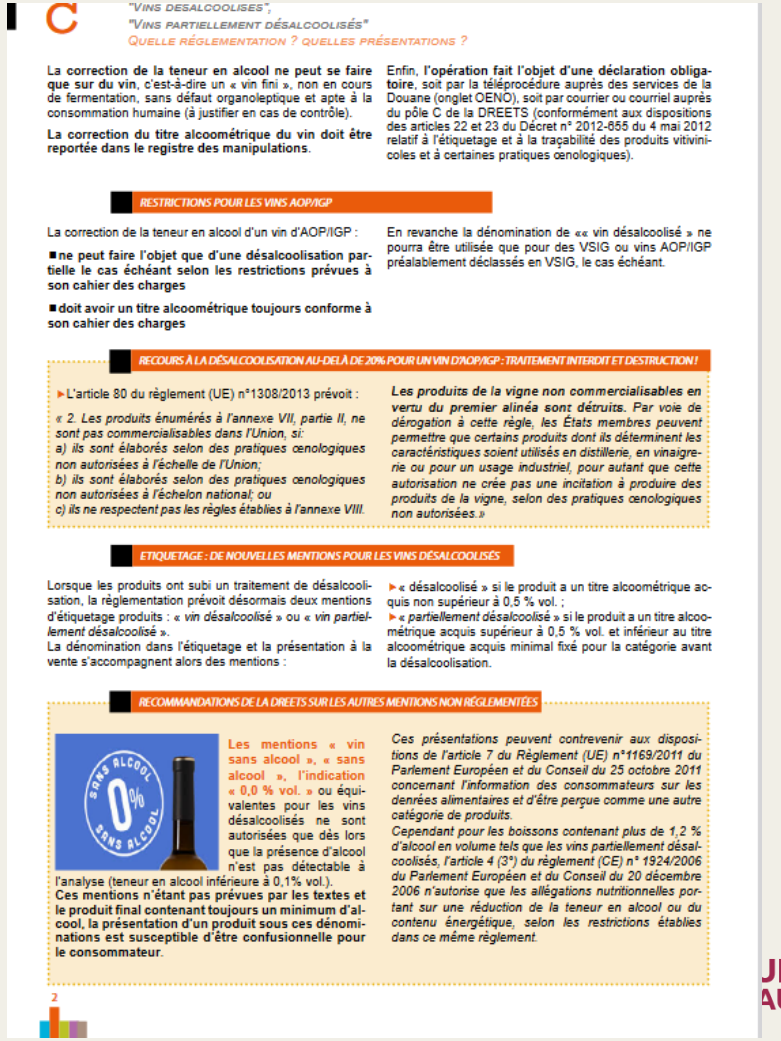
Le traitement du vin à l'aide d'une technique membranaire permettant la rétention ou le passage sélectif de quelques composés du vin n'est autorisé que lors de procédés œnologiques, sous réserve des conditions établies ci-dessous :
1) Les objectifs peuvent être atteints par des techniques séparatives seules ou en combinaison (évaporation sous vide partielle, techniques membranaires, distillation).
2) Les vins traités ne doivent pas présenter de défauts organoleptiques et doivent être aptes à la consommation humaine directe.
3) L'élimination de l'alcool dans le vin ne peut pas être appliquée si l'une des opérations d'enrichissement prévues à l'annexe VIII, partie I, du règlement (UE) n° 1308/2013 a été mise en œuvre sur un des produits vitivinicoles utilisé dans l'élaboration du vin considéré.
4) La teneur en alcool peut être réduite au maximum de 20 % et le titre alcoométrique volumique total du produit final doit être conforme à celui défini au point 1 a), partie II, annexe VII, du règlement (UE) n° 1308/2013.
5) La mise en œuvre du traitement est placée sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié.
6) Le traitement doit faire l'objet d'une inscription dans les registres visés à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) n° 1308/2013.
7) Les États membres peuvent prévoir que le traitement fasse l'objet d'une déclaration préalable aux autorités compétentes.

Appendice 8 de l'Annexe I du RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) 2019/934

SOMMAIRE

Page 1 : La correction de la teneur en alcool : un procédé oenologique réglementé
Page 1 : Prescriptions pour le traitement de correction de la teneur en alcool des vins
Page 2 : Restrictions pour les vins AOP/IGP
Page 2 : Etiquetage : de nouvelles mentions pour les vins désalcoolisés
Page 3 : Etiquetage : Faut-il présenter le TAV acquis ? comment ?
Page 3 : Etiquetage : dispositions spécifiques à date du message à caractère sanitaire

[1] ...en ce qui concerne les zones viticoles où le titre alcoométrique peut être augmenté, les pratiques œnologiques autorisées et les restrictions applicables à la production et à la conservation de produits de la vigne, le pourcentage minimal d'alcool pour les sous-produits et leur élimination, et la publication des fiches de l'OIV.



C

"VINS DESALCOOLISES", "VINS PARTIELLEMENT DÉSALCOOLISÉS"
QUELLE RÉGLEMENTATION ? QUELLES PRÉSENTATIONS ?

La correction de la teneur en alcool ne peut se faire que sur du vin, c'est-à-dire un « vin fini », non en cours de fermentation, sans défaut organoleptique et apte à la consommation humaine (à justifier en cas de contrôle).

La correction du titre alcoométrique du vin doit être reportée dans le registre des manipulations.

Enfin, **l'opération fait l'objet d'une déclaration obligatoire**, soit par la téléprocédure auprès des services de la Douane (onglet OENO), soit par courrier ou courriel auprès du pôle C de la DREETS (conformément aux dispositions des articles 22 et 23 du Décret n° 2012-655 du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des produits vitivinicoles et à certaines pratiques œnologiques).

RESTRICTIONS POUR LES VINS AOP/IGP

La correction de la teneur en alcool d'un vin d'AOP/IGP :

- **ne peut faire l'objet que d'une désalcoolisation partielle le cas échéant selon les restrictions prévues à son cahier des charges**
- **doit avoir un titre alcoométrique toujours conforme à son cahier des charges**

En revanche la dénomination de «« vin désalcoolisé » ne pourra être utilisée que pour des VSIG ou vins AOP/IGP préalablement déclassés en VSIG, le cas échéant.

RECOURS À LA DÉSALCOOLISATION AU-DELÀ DE 20% POUR UN VIN D'AOP/IGP : TRAITEMENT INTERDIT ET DESTRUCTION !

▶L'article 80 du règlement (UE) n°1308/2013 prévoit :

« 2. Les produits énumérés à l'annexe VII, partie II, ne sont pas commercialisables dans l'Union, si:
a) ils sont élaborés selon des pratiques œnologiques non autorisées à l'échelle de l'Union;
b) ils sont élaborés selon des pratiques œnologiques non autorisées à l'échelon national; ou
c) ils ne respectent pas les règles établies à l'annexe VIII.

***Les produits de la vigne non commercialisables en vertu du premier alinéa sont détruits.** Par voie de dérogation à cette règle, les États membres peuvent permettre que certains produits dont ils déterminent les caractéristiques soient utilisés en distillerie, en vinaigrerie ou pour un usage industriel, pour autant que cette autorisation ne crée pas une incitation à produire des produits de la vigne, selon des pratiques œnologiques non autorisées.»*

ETIQUETAGE : DE NOUVELLES MENTIONS POUR LES VINS DÉSALCOOLISÉS

Lorsque les produits ont subi un traitement de désalcoolisation, la réglementation prévoit désormais deux mentions d'étiquetage produits : *« vin désalcoolisé »* ou *« vin partiellement désalcoolisé »*.
La dénomination dans l'étiquetage et la présentation à la vente s'accompagnent alors des mentions :

▶« désalcoolisé » si le produit a un titre alcoométrique acquis non supérieur à 0,5 % vol. ;
▶*« partiellement désalcoolisé »* si le produit a un titre alcoométrique acquis supérieur à 0,5 % vol. et inférieur au titre alcoométrique acquis minimal fixé pour la catégorie avant la désalcoolisation.

RECOMMANDATIONS DE LA DREETS SUR LES AUTRES MENTIONS NON RÉGLEMENTÉES

Les mentions « vin sans alcool », « sans alcool », l'indication « 0,0 % vol. » ou équivalentes pour les vins désalcoolisés ne sont autorisées que dès lors que la présence d'alcool n'est pas détectable à l'analyse (teneur en alcool inférieure à 0,1% vol.).
Ces mentions n'étant pas prévues par les textes et le produit final contenant toujours un minimum d'alcool, la présentation d'un produit sous ces dénominations est susceptible d'être confusionnelle pour le consommateur.

Ces présentations peuvent contrevenir aux dispositions de l'article 7 du Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement Européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires et d'être perçue comme une autre catégorie de produits.
Cependant pour les boissons contenant plus de 1,2 % d'alcool en volume tels que les vins partiellement désalcoolisés, l'article 4 (3°) du règlement (CE) n° 1924/2006 du Parlement Européen et du Conseil du 20 décembre 2006 n'autorise que les allégations nutritionnelles portant sur une réduction de la teneur en alcool ou du contenu énergétique, selon les restrictions établies dans ce même règlement.

2

ŒNOLOGUES DE FRANCE
BORDEAUX SUD-OUEST

VIGNERONS BIO
NOUVELLE AQUITAINE

Règlementation vin

EN PRATIQUE:

Entrée en application au 8 Décembre 2023

Nouveaux produits
Etiquetage « vin désalcoolisé » pour les produits < 0,5%

« vin partiellement désalcoolisé » pour les produits entre 0,5 et 8,5%

Pour le vin
Pas d'étiquetage pour une désalcoolisassions partielle inférieur à 20% du TAV

Pas de catégorie juridique pour les vins (<8,5%) avec une désalcoolisation supérieure à 20%

ŒNOLOGUES BORDEAUX
ŒNOLOGUES DE FRANCE BORDEAUX SUD-OUEST
VIGNERONS BIO NOUVELLE AQUITAINE

Etiquetage des vins désalcoolisés et partiellement désalcoolisés

Commission européenne

OCM modifiée par le règlement 2021/2117

Article 119 :

1. […] la dénomination de la catégorie est accompagnée :

i) **de la mention « désalcoolisé »** si le produit a un TAVA non supérieur à 0,5 % vol. ; ou

ii) **de la mention « partiellement désalcoolisé »** si le produit a un TAVA supérieur à 0,5 % vol. et inférieur au TAVA minimal fixé pour la catégorie avant désalcoolisation.

Le nom de la catégorie de produit de la vigne doit apparaître.

Ex : AOP « Faugères » - **vin partiellement désalcoolisé**

ŒNOLOGUES BORDEAUX

ŒNOLOGUES DE FRANCE BORDEAUX SUD-OUEST

VIGNERONS BIO NOUVELLE AQUITAINE

Procédés de désalcoolisation autorisés

Réglementation générale - OCM

Commission européenne

OCM modifiée par le règlement 2021/2117

Annexe VIII section E

Chacun des processus de désalcoolisation énuméré ci-après, utilisé ***soit séparément soit conjointement avec d'autres processus de désalcoolisation****, est autorisé pour* ***réduire partiellement ou presque totalement*** *la teneur en éthanol dans les produits de la vigne visés à l'annexe VII, partie II, point 1) et points 4) à 9) :*

a) évaporation sous vide partielle [dont colonne à cônes rotatifs (spining cone column)]*;*

b) techniques membranaires [dont osmose inverse] ***;***

c) distillation.

ŒNOLOGUES BORDEAUX

ŒNOLOGUES DE FRANCE BORDEAUX SUD-OUEST

VIGNERONS BIO NOUVELLE AQUITAINE

Note complémentaire commission européenne

Questions et réponses sur la mise en œuvre des règles de l'UE relatives à la désalcoolisation des vins :

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=OJ:C_202400694

-L'élimination de l'éthanol dans les produits de la vigne n'est pas effectuée conjointement à une augmentation de la teneur en sucre dans le moût de raisins.

-Le mélange et le coupage ne devraient pas être utilisés pour contourner les règles en matière de désalcoolisation et pour mettre sur le marché, en tant que «vin partiellement désalcoolisé», un mélange de vin et de vin désalcoolisé effectué dans le but de produire un vin partiellement désalcoolisé sans recourir à un procédé de désalcoolisation..
Le produit issu de ce mélange peut être commercialisé pour autant qu'il ne soit pas désigné comme un «vin partiellement désalcoolisé»
En revanche, le produit obtenu par le mélange d'un lot de vin partiellement désalcoolisé avec un autre lot de vin partiellement désalcoolisé pourrait être appelé «vin partiellement désalcoolisé» car il correspond à un mélange de vins qui ont tous deux été partiellement désalcoolisés.

ŒNOLOGUES BORDEAUX
ŒNOLOGUES DE FRANCE BORDEAUX SUD-OUEST
VIGNERONS BIO NOUVELLE AQUITAINE

Note complémentaire commission européenne

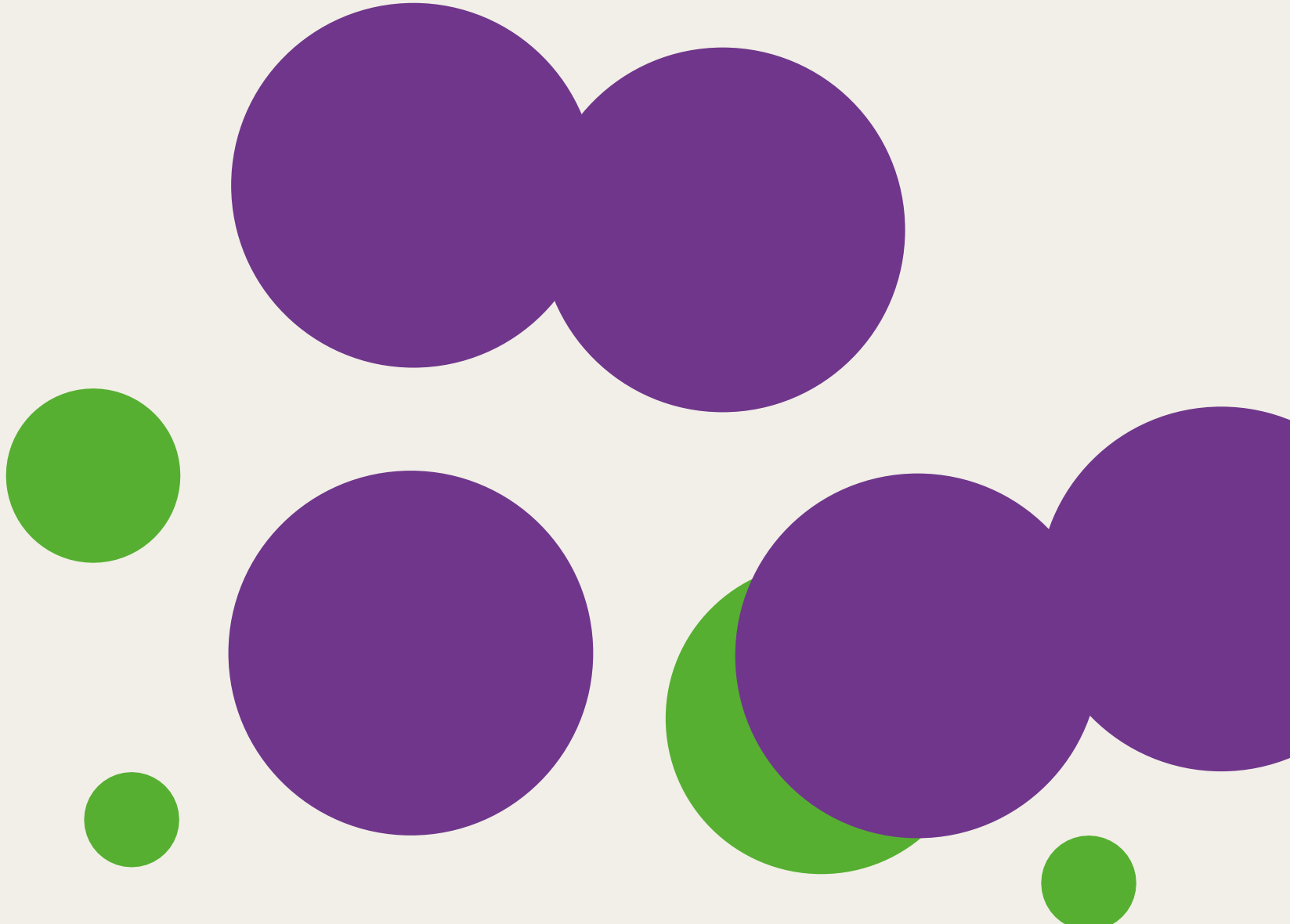
-Il sera donc possible de faire figurer sur l'étiquette des mentions telles que l'année
de récolte ou la dénomination de la variété, si les conditions applicables à ces mentions sont remplies

-En ce qui concerne les pratiques œnologiques, la Commission a précisé que, pour l'heure, les seules pratiques autorisées sont celles actuellement prévues par la législation actuelle de l'Union [règlement (UE) no 1308/2013 et règlement délégué (UE) 2019/934].
Les nouvelles règles relatives à la désalcoolisation n'interdisent pas l'utilisation des pratiques œnologiques autorisées existantes après la désalcoolisation. Certaines d'entre elles (par exemple l'édulcoration ou l'ajout de CO2) pourraient être utiles pour améliorer la qualité des vins partiellement ou totalement désalcoolisés.

-En ce qui concerne la date de durabilité minimale pour les vins désalcoolisés ou partiellement désalcoolisés, l'article … La décision relative à la durée de conservation et au type de date à utiliser relève de la
responsabilité de l'exploitant du secteur alimentaire. L'annexe X du règlement INCO prévoit que la date de durabilité minimale est exprimée par «à consommer de préférence avant le» et prévoit la manière dont la date doit être indiquée.

ŒNOLOGUES BORDEAUX
ŒNOLOGUES DE FRANCE BORDEAUX SUD-OUEST
VIGNERONS BIO NOUVELLE AQUITAINE

En Bio



VIGNERONS BIO
NOUVELLE AQUITAINE

ŒNOLOGUES
BORDEAUX

ŒNOLOGUES
DE FRANCE
BORDEAUX SUD-OUEST

Réduction du degrés Alcoolique sur vin

RUE 2018/848 - Annexe II, Partie VI, point 3.2

Réglementation AB

Commission européenne

Ne pas induire en erreur sur la véritable nature du produit, qui est un des principes généraux de la bio.

Pour le VIN

Le recours aux pratiques, procédés et traitements œnologiques mentionnés ci-après est interdit:
d) désalcoolisation partielle des vins conformément à l'annexe I A, point 40, du règlement (CE) n o 606/2009 *(abrogé par le règlement délégué 2019/934)*

L'interdiction porte sur la correction de la teneur en alcool et non sur la désalcoolisation partielle au sens du RUE 2019/934.

ŒNOLOGUES BORDEAUX

ŒNOLOGUES DE FRANCE BORDEAUX SUD-OUEST

VIGNERONS BIO NOUVELLE AQUITAINE

Réduction du degrés Alcoolique sur vin

Réglementation AB

RUE 2018/848 – Annexe II, Partie VI, point 3.2

Commission européenne

Pour le VIN

L'ensemble des techniques de correction ont déjà été évaluées en 2012 en vin Bio

Donc seule l'arrivée d'une nouvelle technique dans la réglementation générale permettrait une nouvelle évaluation en Bio

Comme par exemple le Mouillage

ŒNOLOGUES BORDEAUX

ŒNOLOGUES DE FRANCE BORDEAUX SUD-OUEST

VIGNERONS BIO NOUVELLE AQUITAINE

Position de la Commission européenne Octobre 2022 (LICE)

Commission européenne

Réglementation AB

Currently, **de-alcoholised wine cannot be produced organically** since none of the dealcoholisation processes listed in Section E of Part I of Annex VIII to Regulation (EU) No 1308/2013 are permitted in Part VI of Annex II to Regulation (EU) 2018/848.

- ✓ **P**as de vin désalcoolisé en Bio car aucun des procédés de désalcoolisation autorisés par la règlementation générale n'est autorisé en Bio (Partie VI, Annexe II du RUE 2018/848)
- ✓ **I**nterdiction : désalcoolisation totale **et** partielle
- ✓ **P**as de référence au BIO sur les produits correspondants à un vin désalcoolisé, quelle que soit la dénomination de vente (art 30 du RUE 2018/848) – LICE de mars 2023

Concrètement :
Interdiction d'utiliser les mention boisson à base de vin désalcoolisé…
ou Boisson à base de raisin Bio si un process de désalcoolisation a été utilisé

ŒNOLOGUES BORDEAUX
ŒNOLOGUES DE FRANCE BORDEAUX SUD-OUEST
VIGNERONS BIO NOUVELLE AQUITAINE

Processus réglementaire en cours au niveau Européen

Réglementation AB

Inclusion of a processes or input in accordance with Annex VIII, Part I, Section E of Reg. 1308/2013 in Annex II Part VI 3.3 of Reg. 2018/848

Les intrants en Agriculture Biologique sont dans les annexes du règlement 848/2018 et peuvent par conséquent être modifiés directement par la commission européenne sans passer par le parlement et le conseil

Les Techniques sont dans le texte de base et doivent pour être modifiés passer par une validation de la commission européenne, du conseil et du parlement Européen via un acte délégué

ŒNOLOGUES BORDEAUX

ŒNOLOGUES DE FRANCE BORDEAUX SUD-OUEST

VIGNERONS BIO NOUVELLE AQUITAINE

Processus réglementaire en cours au niveau Européen

Réglementation AB

Demande Allemande réalisée

EGTOP

Autoriser, en production biologique, la technique **d'évaporation sous vide** pour la production de vin totalement désalcoolisé (TAV<0,5 % vol.)

Inclusion of de-alcoholisation processes with the use of vacuum-distillation in accordance with Annex VIII, Part I, Section E of Reg. 1308/2013 in Annex II Part VI 3.3 of Reg. 2018/848

Pas avant 2025/2026

ŒNOLOGUES BORDEAUX

ŒNOLOGUES DE FRANCE BORDEAUX SUD-OUEST

VIGNERONS BIO NOUVELLE AQUITAINE

Rapport Egtop

Examen EGTOP (2 réunions en novembre et février 2024),

Wine II– EGTOP Final Report

Ref. Ares(2024)2809161 - 17/04/2024

EGTOP/2023

EUROPEAN COMMISSION
DIRECTORATE-GENERAL FOR AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT

Directorate B. Quality, Research & Innovation, Outreach
B.4. Organics

Expert Group for Technical Advice on Organic Production

EGTOP

Wine II Final Report

The EGTOP adopted this technical report at the plenary meeting of 6-8 March 2024

Rapport publié et datant du 6-8 mars 2024 :
https://agriculture.ec.europa.eu/document/download/1595d7db-8230-470b-8569-03ba4a387b08_en?filename=egtop-report-wine-ii_en.pdf#page=1&zoom=auto,-94,842

The Group recommends to amend Part VI of Annex II point 3.3 of Regulation (EU) 2018/848, listing vacuum evaporative techniques among permitted practices, exclusively for the production of totally de-alcoholised wines, providing the limitations in terms of temperature (75°C) and filtration pores (not smaller than 0.2 micrometres) are fulfilled.

The Group does not express any recommendation concerning partial de-alcoholisation and highlights the need for future assessment when complementary processes and additions will be allowed in conventional de-alcoholised wine production (i.e. the addition of exogenous aromas and water or the use of glycerol)

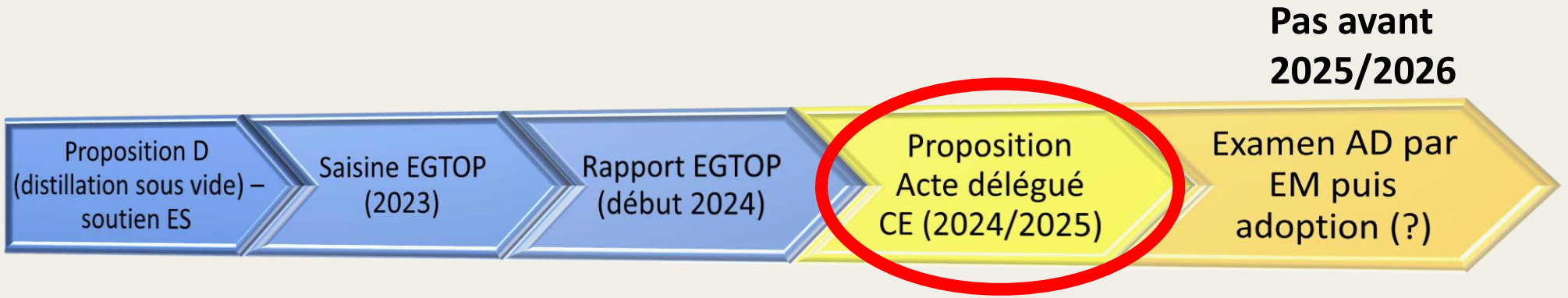
ŒNOLOGUES BORDEAUX

ŒNOLOGUES DE FRANCE BORDEAUX SUD-OUEST

VIGNERONS BIO NOUVELLE AQUITAINE

Rédaction de l’acte délégué

La commission européenne travail sur la rédaction de l’acte délégué modification du règlement générale et notamment l’ Annexe II Part VI 3.3 du Reg. 2018/848 pour intégration de l’évaporation sous vide en accord avec l’Annexe VIII, Part I, Section E du Reg. 1308/2013



ŒNOLOGUES BORDEAUX

ŒNOLOGUES DE FRANCE BORDEAUX SUD-OUEST

VIGNERONS BIO NOUVELLE AQUITAINE

Position Française

Pour rappel les positions Françaises sur l'Agriculture Biologique sont décidées à l'INAO

Analyse et proposition de la commission « vin biologique »

Considérant que le « vin partiellement désalcoolisé » et le « vin totalement désalcoolisé » sont des produits à part entière, différenciés du « vin » (même s'ils restent inscrits dans l'OCM « vin »),

Considérant qu'ainsi ces produits issus de la désalcoolisation de vin biologique n'induiraient pas le consommateur en erreur quant à la véritable nature du produit,

La commission a proposé :

De reconnaître l'opportunité à faire évoluer la réglementation afin de permettre la production biologique du « vin partiellement désalcoolisé » et du « vin totalement désalcoolisé ».

ŒNOLOGUES BORDEAUX

ŒNOLOGUES DE FRANCE BORDEAUX SUD-OUEST

VIGNERONS BIO NOUVELLE AQUITAINE

Position française

Restrictions proposées par la commission Vin Bio

D’utiliser des techniques de désalcoolisation qui minimisent les pertes aromatiques et qui, par conséquent, limitent les corrections post désalcoolisation.

De limiter les apports d’arômes ou d’eau aux seuls arômes ou à l’eau endogènes, issus de la désalcoolisation du vin considéré.

D’interdire l’utilisation de solvants permettant le piégeage et la récupération des arômes dans la phase alcool.

ŒNOLOGUES BORDEAUX

ŒNOLOGUES DE FRANCE
BORDEAUX SUD-OUEST

VIGNERONS BIO
NOUVELLE AQUITAINE

Position Française

Avis du comité national de l'Agriculture Biologique INAO

Lors de sa séance du 12 mars 2024, le CNAB a émis un avis favorable aux propositions de la commission vin bio avec cependant des oppositions et des abstentions non négligeables.
…. Le sujet est loin de faire l'unanimité

ŒNOLOGUES BORDEAUX
ŒNOLOGUES DE FRANCE BORDEAUX SUD-OUEST
VIGNERONS BIO NOUVELLE AQUITAINE

Résumé

« Vins désalcoolisé » =nouvelle catégorie règlementaire et nouveau produit au niveau OIV et Europe.
Produit diffèrent du vin ne dépendant pas de sa règlementation
Techniques utilisables validées mais définition du produit et des intrants utilisables en cours cf glycerol, sucre, gomme arabique aromes…
Règlementation définitive prévue d'ici 1 an

Reduction du niveau d'alcool des vins Bio (anciennement désalcoolisation partielle) : interdite en vin bio et le dossier ne sera pas réouvert sauf si nouvelle technique cf mouillage

Expertise des techniques par les experts EGTOP pour une utilisation en Bio de la technique de l'évaporation sous vide dont Spinning Cone Column.
Expertise réalisée et proposant l'intégration de l'évaporation sous vide dans la réglementation Bio

Rédaction de l'acte délégué de modification du règlement générale 848/2018 pour intégration à la réglementation générale Bio par la commission européenne en cours

Discussions/Validation par le parlement et le conseil (états membres) de l'évolution règlementaire pour les « vins totalement désalcoolisés » en Bio prévues pour fin 2024/2025. Nouveau parlement en cours de prise de fonction

ŒNOLOGUES BORDEAUX
ŒNOLOGUES DE FRANCE BORDEAUX SUD-OUEST
VIGNERONS BIO NOUVELLE AQUITAINE

Pour la suite

Evolution de la règlemention pour les vins partiellement et totalement désalcoolisé :

Discussion et dossier en cours à l'OIV

Discussion et dossier en cours en France et à l'Europe pour les vins partiellement désalcoolisés IGP

Qui des autres techniques de désalcoolisation en vinification Biologique : Nouvelles demandes par des états membres?

Evolution des règles d'élaboration des vins partiellement et totalement désalcoolisé :

Intégration de ces évolutions dans la réglementation Bio?

ŒNOLOGUES BORDEAUX

ŒNOLOGUES DE FRANCE BORDEAUX SUD-OUEST

VIGNERONS BIO NOUVELLE AQUITAINE

22 Aout 2024

Les vins NO/LOW
Techniques de Désalcoolisation

Emmanuel Vinsonneau, IFV-ITAB

ŒNOLOGUES DE FRANCE
BORDEAUX SUD-OUEST

ŒNOLOGUES BORDEAUX

VIGNERONS BIO
NOUVELLE AQUITAINE

Comment désalcooliser un vin ?

E.Vinsonneau

IFV Pôle Nouvelle Aquitaine Bordeaux-Aquitaine

emmanuel.vinsonneau@vignevin.com

P.Cottereau IFV Pôle Rhône Méditerranée

philippe.cottereau@vignevin.com

22 08 2024

Quels types de produits désalcoolisés ?

- **Vin désalcoolisation jusqu'à -20% de l'alcool acquis = Correction de la teneur en alcool des vins** Annexe I Partie A reg 934/2019 tableau 1point 12 **et Réduction de la teneur en sucre par Couplage membranaire** Annexe I Partie A reg 934/2019 tableau 1 point 16

➢ Pas d'étiquetage pour la désalcoolisation

- **Vin désalcoolisation de -20% de l'alcool acquis jusqu'à 0,5% vol éthanol et un degré > 8,5 ou 9%vol selon la zone**

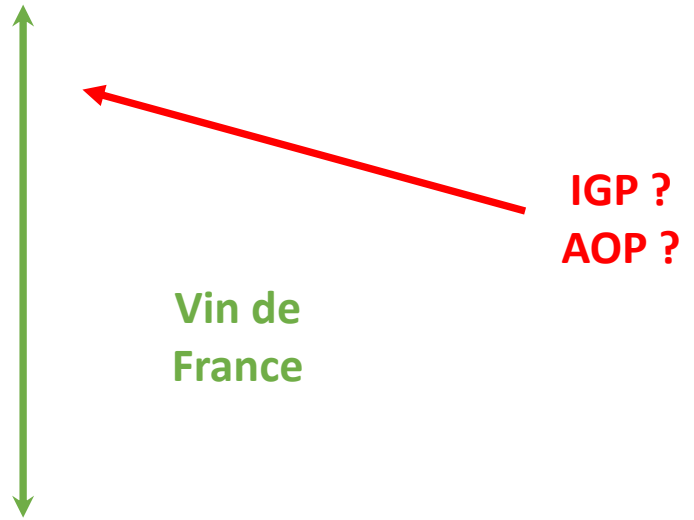
➢ **Vin partiellement désalcoolisé et date de durabilité minimum**

- **Vin désalcoolisé avec un degré < 0,5% vol.**

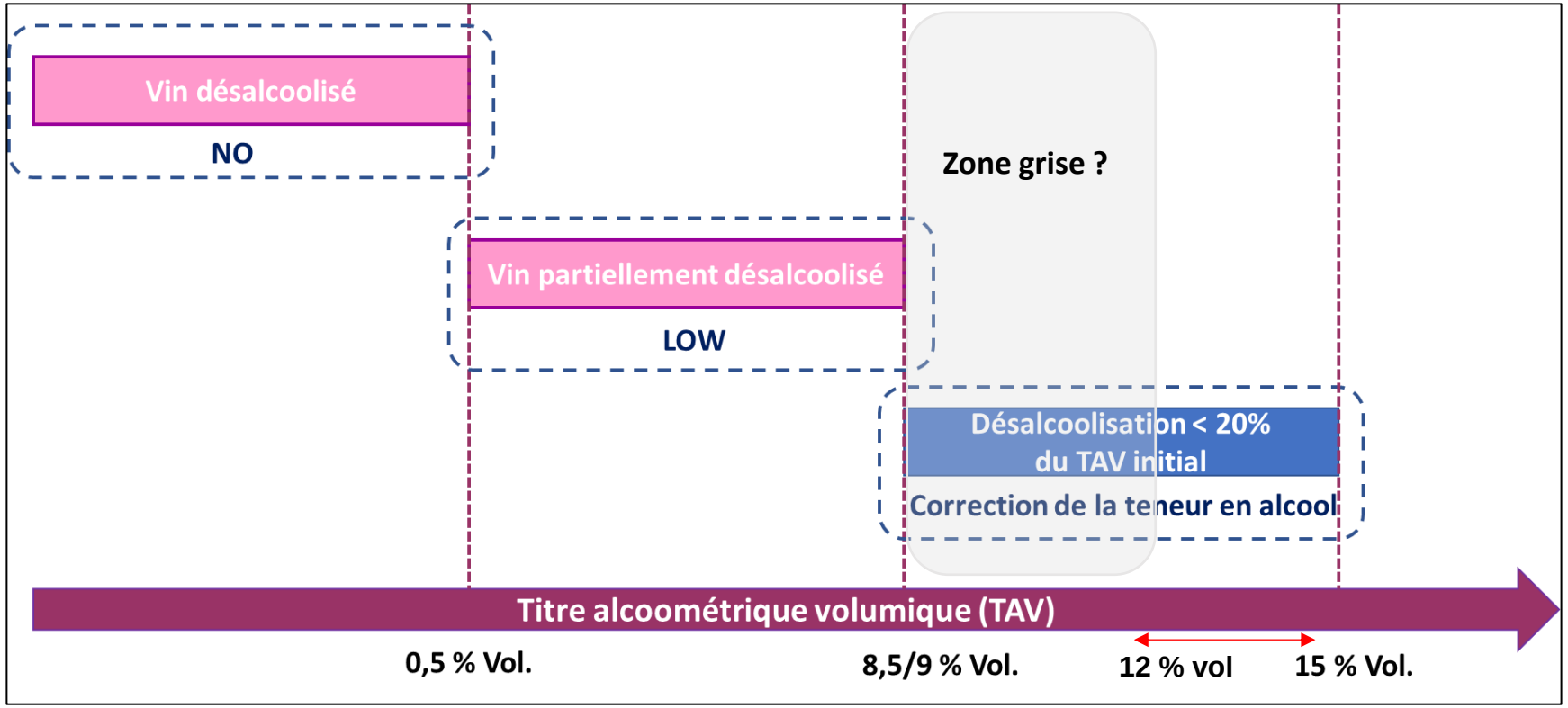
➢ **Vin désalcoolisé et date de durabilité minimum**

(pas d'indication géographique spécifique – Vin de France)

Reg 2117 /2021 point (40) (41) (43)



Les différents produits désalcoolisés



Mais aussi « Boisson à base de … » : pratiques œnologiques non autorisées pour les « vins » comme aromatisation, ajout d'eau,…

Quels types de méthodes ?

Processus de désalcoolisation (Annexe VIII Partie I Reg 1308/2013)

Chacun des processus de désalcoolisation énuméré ci-après, **utilisé soit séparément soit conjointement avec d'autres processus de désalcoolisation**, est autorisé pour réduire partiellement ou presque totalement la teneur en éthanol dans les produits de la vigne visés à l'annexe VII, partie II, point 1) et points 4) à 9):

a) évaporation sous vide partielle;

b) techniques membranaires;

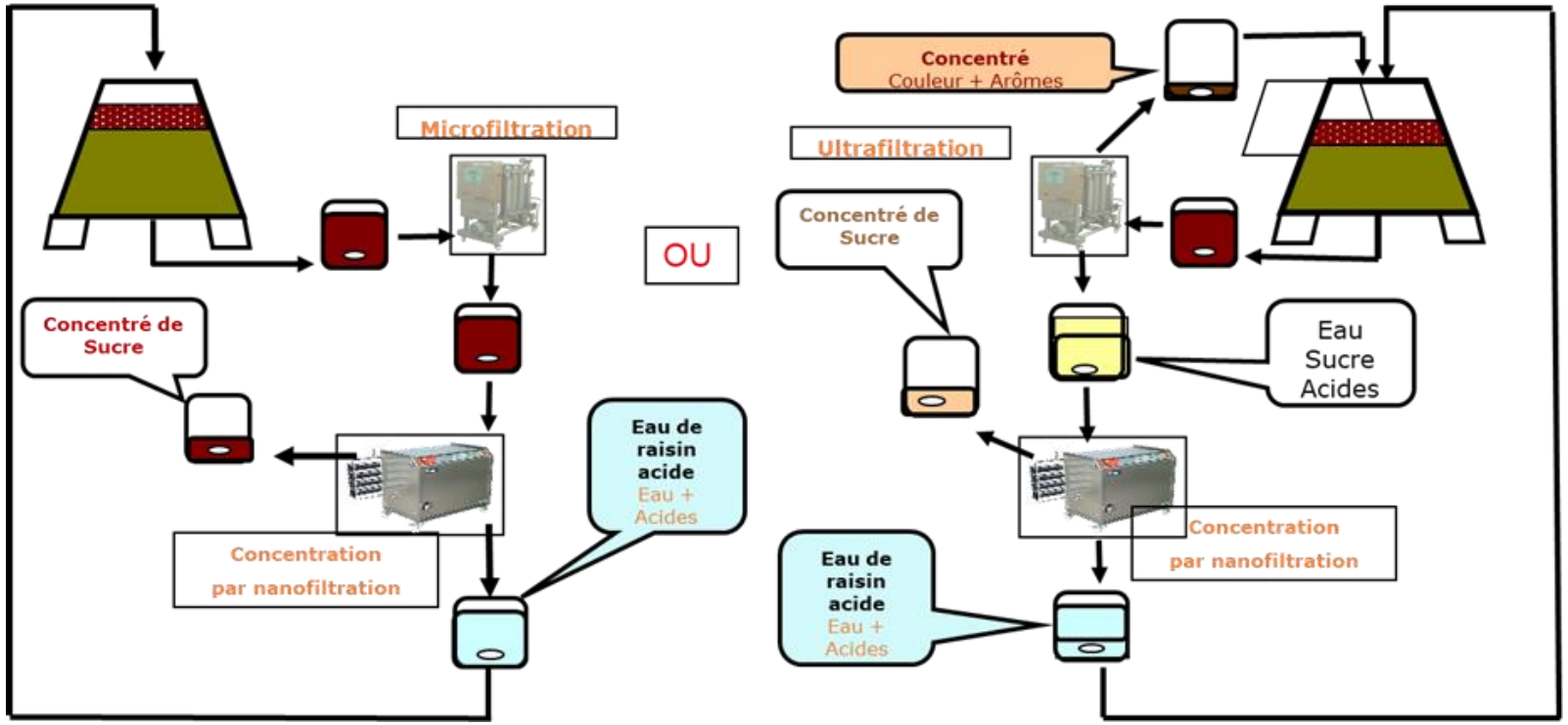
c) distillation.

Les processus de désalcoolisation utilisés n'entraînent pas de défauts organoleptiques du produit de la vigne. L'élimination de l'éthanol dans les produits de la vigne **n'est pas effectuée conjointement à une augmentation de la teneur en sucre dans le moût de raisins**.

Réduction de la teneur en alcool

➢Désucrage par méthodes physiques (procédés Redux ®) :

-20% max alcool



Que faire du concentré en sucre ? Déchet ?
Pertes ex – 1% TAP pertes de volume -7% environ

Réduction de la teneur en alcool

➢ **Méthodes microbiologiques :**

- Levures avec rendement sucre / alcool faible – peu de candidat. Mais que produit la levure à la place de l'éthanol ? Glycérol, CO_2 … perte d'alcool limité **environ -10% maximum**

➢ **Désalcoolisation par méthodes physiques :**

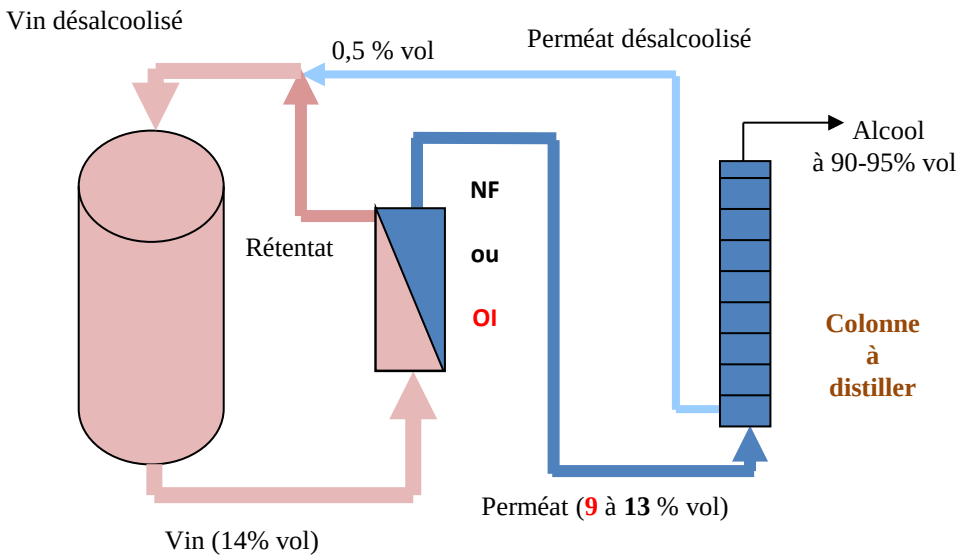
-20% max alcool ou plus

- Evaporation fin FA (balayage du ciel gazeux) ?
- Stripping CO2 ?
- Couplage OI/NF avec Distillation/Contacteur à membrane
- Evaporation/distillation sous vide dont Flash détente sur vin (en cours de FA – discussion à l'OIV (François Davaux)

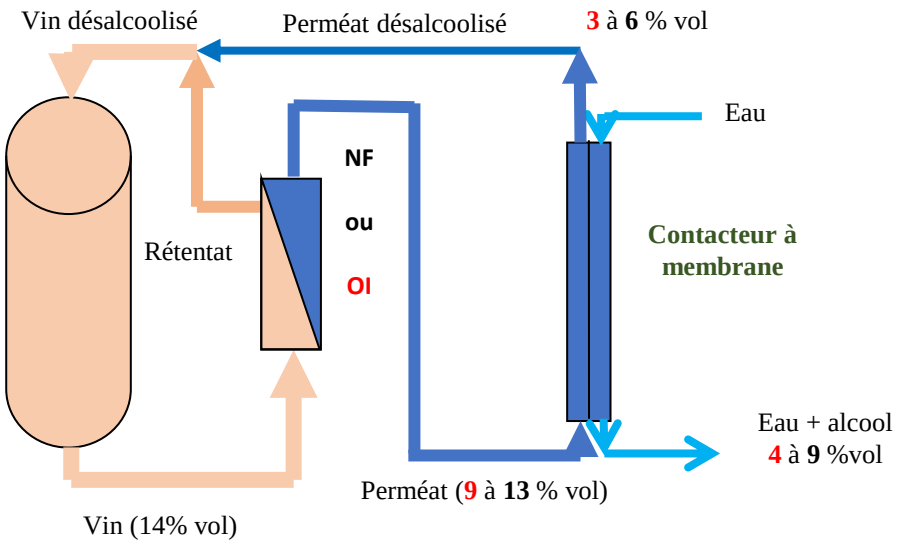
Désalcoolisation partielle des vins

Pour les – 20% jusqu'à -50% env. alcool possible

Couplage NF/OI distillation



Couplage NF/OI contacteur à membrane

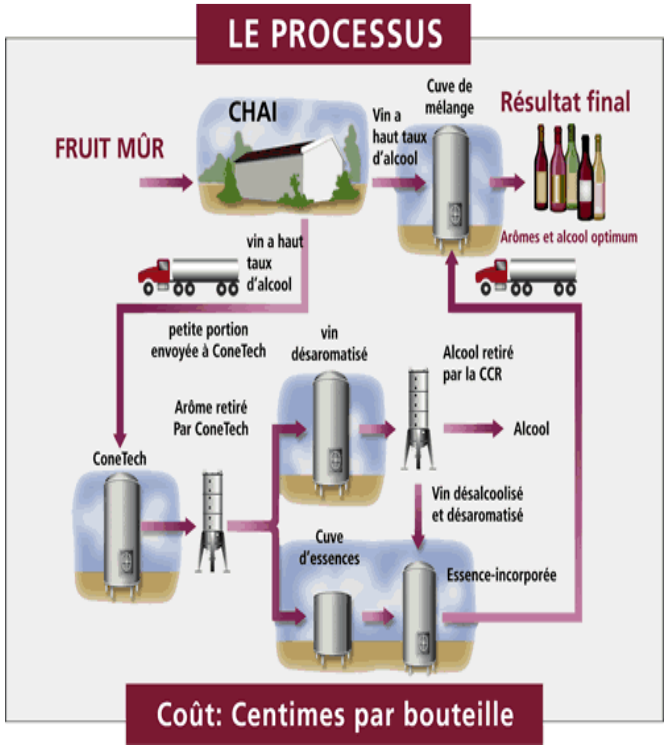


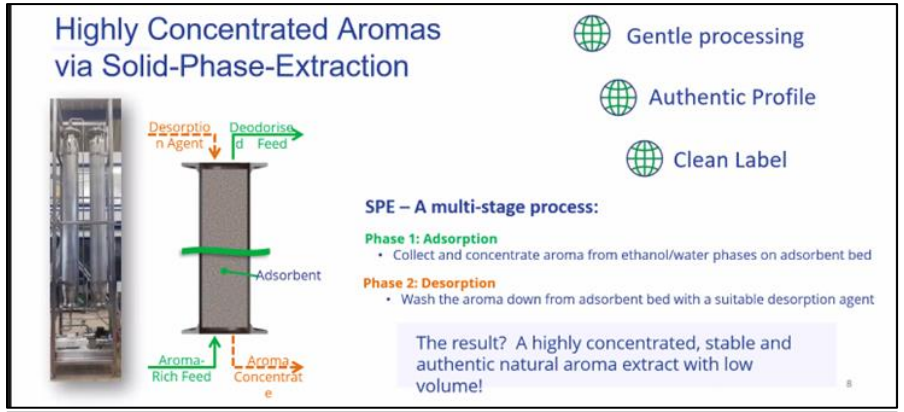
La première étape membranaire permet d'obtenir une rétention de composés qui ne risquent pas d'être distillés en même temps que l'alcool dans la deuxième étape

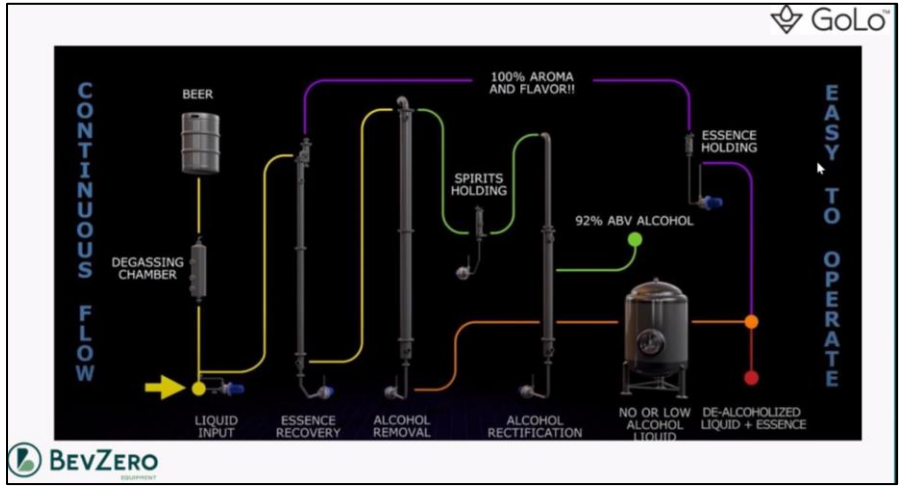
Désalcoolisation totale des vins

Jusqu'à -99,9 %. alcool possible

- Spinning cone column ou colonne à cônes rotatifs
- Evaporation sous vide poussé avec récupération des arômes (BevZéro / Flavologic)
- Distillation
- …







- Ces technologies permettent aussi de réaliser des désalcoolisations partielles par assemblage d'une partie de la cuvée traitée avec du vin non traité.

Désalcoolisation totale des vins

- Pour des désalcoolisations totales, il est nécessaire de récupérer les aromes – ou envisager d'aromatiser les produits (plus un vin mais une boisson à base de …)
- A priori cette récupération interdira la possibilité technique de faire du 0,0 %.
- A priori nécessité de compenser le manque de rondeur – sucre (quelle forme ?)
- mais aussi : acidité, tannicité, stabilité couleur / tartrique / protéique / microbio **…**

Les techniques d'évaporation ou de distillation sont peu mobiles – faire venir le vin dans un centre « agréé » (à priori distillerie) / à prendre en compte pour le bilan environnement !

- A qui appartient l'alcool ?
- Sa gestion administrative et technique ?
- Si arômes sur l'alcool récupérés, à priori plus une eau de vie ? Quelle valorisation?
- **Le marché : pour qui, comment, combien ….**
- et le BIO ?

…

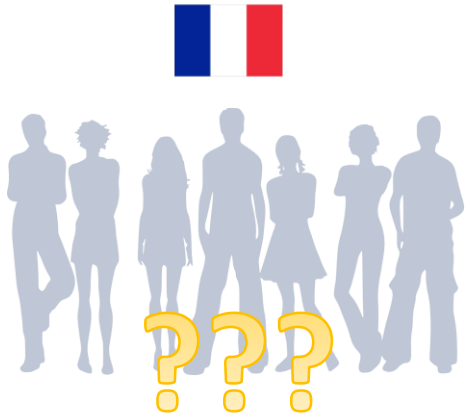
Encore beaucoup de questions administratives et « marketing » en suspend !!!

Les principaux questionnements

- **NO LOW** vu comme une catégorie unique, alors que..

Diversité de catégories de produits sur le marché…

… avec une diversité de techniques associées



Vins faiblement désalcoolisés > 10% vol.	→ Aspects économiques, réglementaires et environnementaux
Vins partiellement désalcoolisés > 0,5 % vol.	→ Question des intrants associés à la désalcoolisation pour « réajuster/reformuler » : Sucrage, aromatisation, …
Vins totalement désalcoolisés < 0,5% vol, voire 0,0% vol.	→ Adéquation du packaging : contenant, étiquetage, « codes » du vin
Boissons à base de produits vitivinicoles, de vins	

→ Quelle réceptivité des **consommateurs français face aux (NO) et LOW** ?

→ Quel(s) sont les **attentes/attraits/motivations** de ***ces « nouveaux » consommateurs*** ?

→ **Quelle(s) typologie(s) de consommateurs** associée(s) à chaque catégorie ?

Merci de votre attention

22 Aout 2024

Présentation de D-Fruit

Charlotte Liadouze, IFV

ŒNOLOGUES DE FRANCE
BORDEAUX SUD-OUEST

ŒNOLOGUES BORDEAUX

VIGNERONS BIO
NOUVELLE AQUITAINE

Projet D-Fruit

Date de récolte et process d'élaboration : objectif fruit pour les vins rouges de Bordeaux

Jeudi 22 août 2024 – Planète Bordeaux

Charlotte LIADOUZE – IFV Pôle Nouvelle Aquitaine

Contexte

- Etude « Profil Vins » des vins rouges de Bordeaux

Première approche caractérisation sensorielle et analytique et attentes des consommateurs:

  - Une grande diversité de profils
  - Un attrait pour le fruité et la sucrosité qui sont jugés insuffisants

Une enquête sur les pratiques d'élaboration:

- photographie des pratiques viticoles et œnologiques
- rapprochement avec le profil analytique et sensoriel des vins

Source: CIVB

Objectifs

- Evaluer l'impact de la date de récolte et des process d'élaboration sur la révélation du caractère fruité et la sucrosité dans les vins rouges de Bordeaux

- Plusieurs parcelles pour s'affranchir de la relation qualité vin et caractéristiques de la vendange et évaluer la part du process de vinification sur l'atteinte de l'objectif final.

- Merlot et Cabernet Sauvignon

Partenariat

- IFV (co-coordination, suivi des parcelles, micro-vinifications, analyse sensorielle)
- UMR Œnologie (co-coordination, analyses fines, jury expert fruité)
- Chambre Agriculture Gironde (suivi agronomique, maturité, analyses œnologiques)
- VBNA (identification parcelles expérimentales, plan expérimental, process d'élaboration)

Typologie de la vendange

Identification de 6 parcelles de merlot au comportement varié suivies en 2023 et 2024 et de 5 parcelles de cabernet sauvignon en 2024

Suivi terrain
Données parcellaires intrinsèques
Pratiques culturales
Indicateurs climatiques
Etat sanitaire

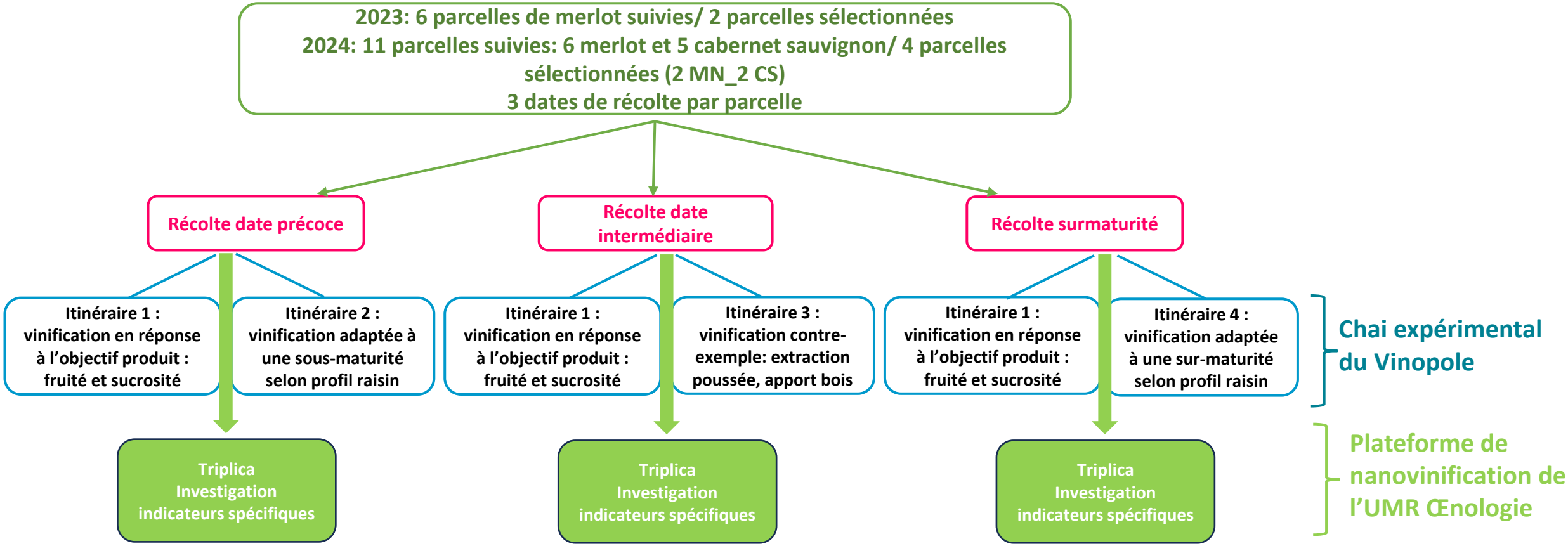
Suivi de la maturation des raisins
Dégustation de baies
Contrôle maturité avec suivi du chargement en sucres

Analyses à la récolte
Estimation du rendement

Critères de sélection : profil aromatique, état sanitaire

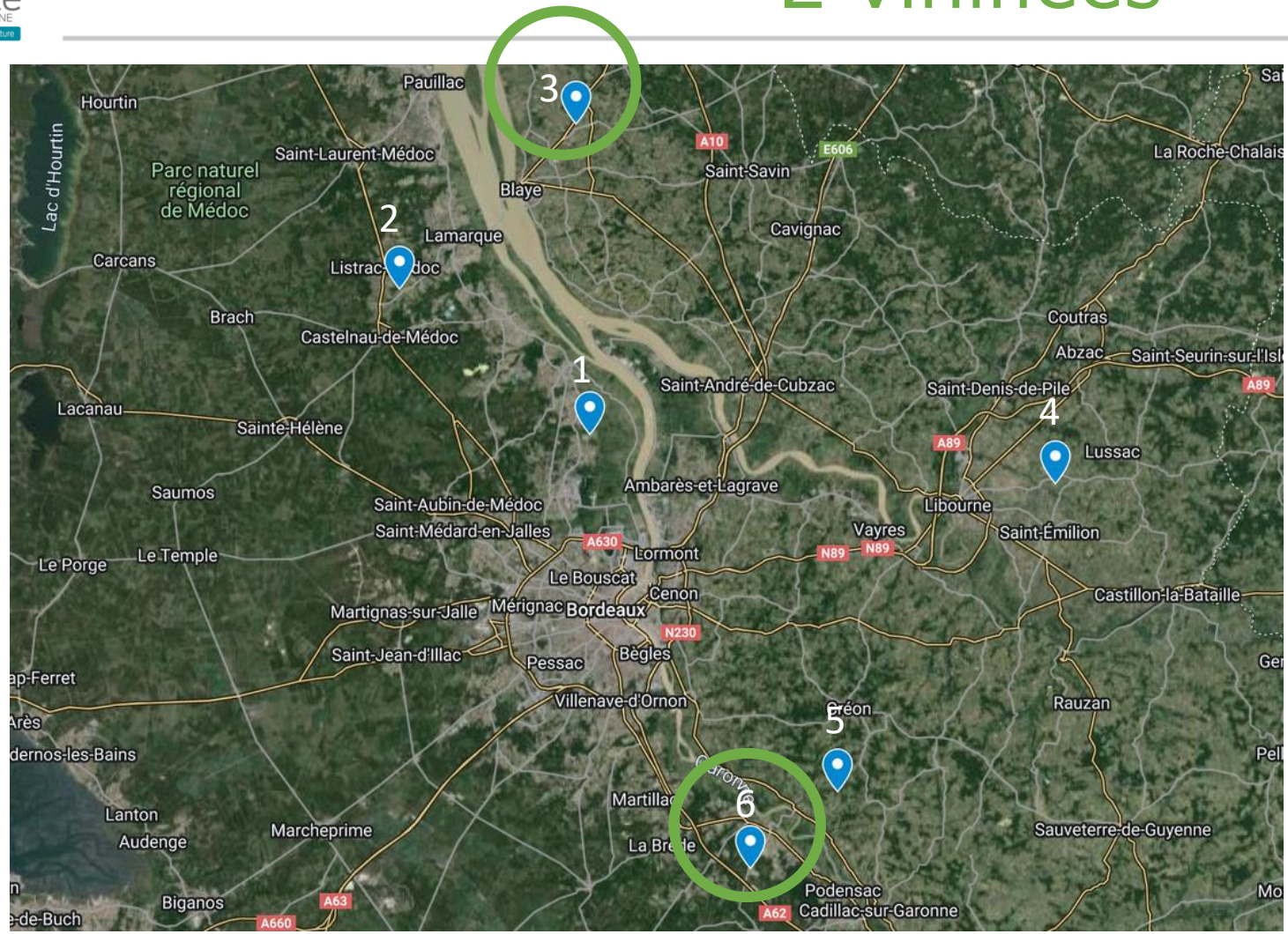
Sélection de 2 parcelles expérimentales de merlot en 2023 et 2024
Sélection de 2 parcelles de cabernet sauvignon en 2024

Plan expérimental



6 parcelles suivies en maturité en 2023

2 vinifiées



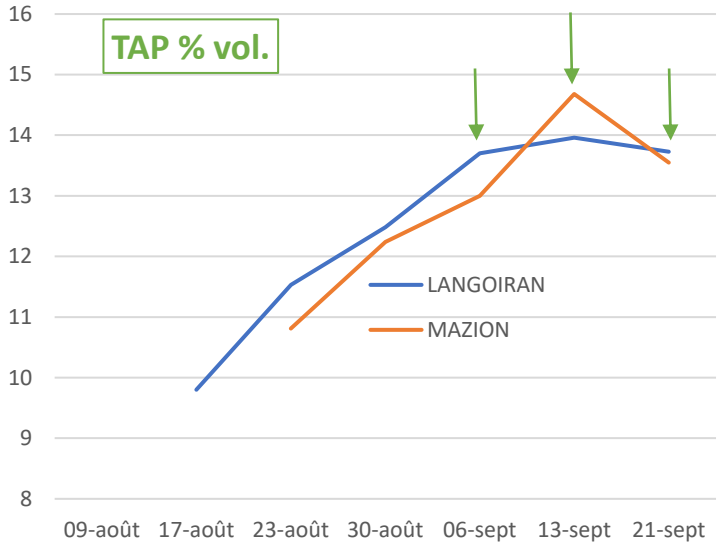
- 1: Parempuyre
- 2: Moulis
- 3: Mazion
- 4: Montagne St E
- 5: Portets
- 6: Langoiran

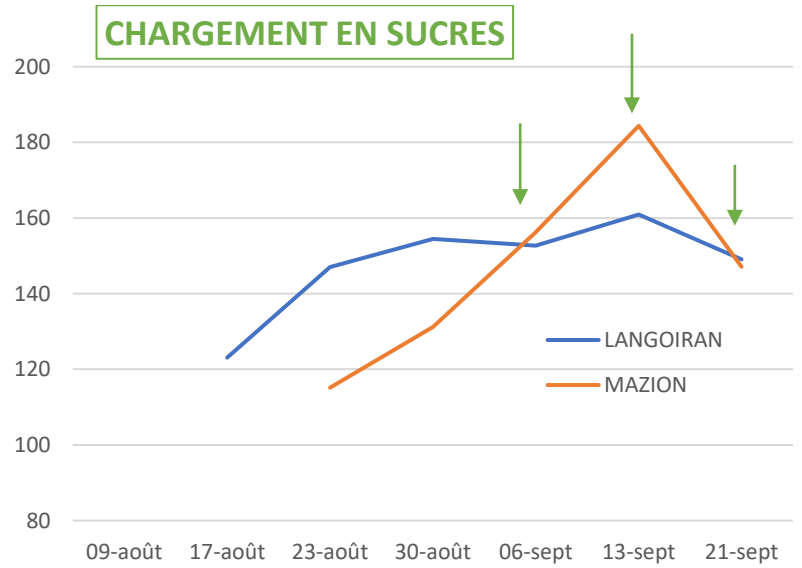
Données parcellaires et indices climatiques

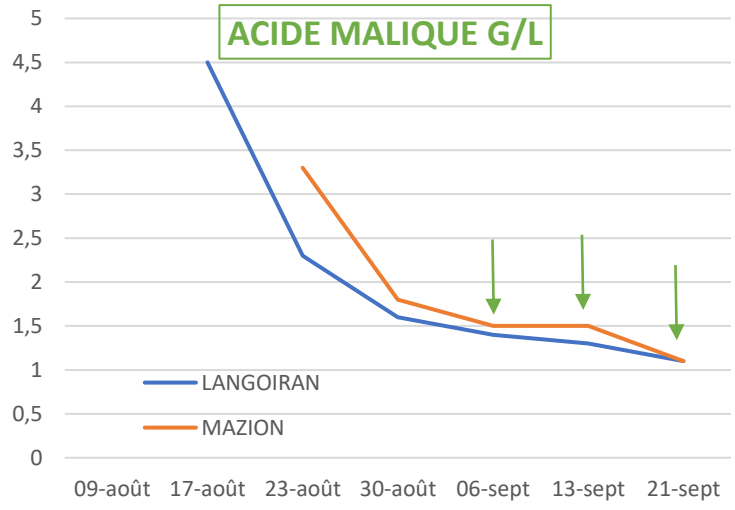
Données parcellaires
Age de parcelle
Orientation
Altitude
Pente
Environnement
Densité de plantation
Ecartement entre rang et entre pieds
Type de sol
Travail du sol/ Enherbement
Mode de taille
Effeuillage oui/non

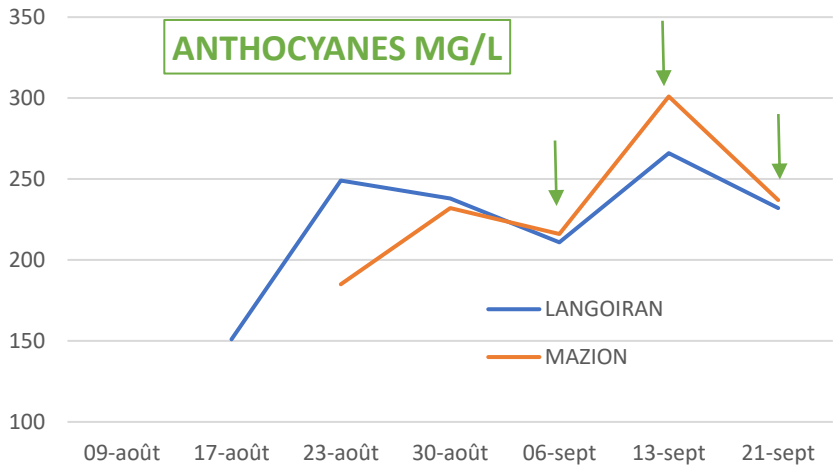
Indices climatiques	Détail indice
Ddcy	SjT/GDD (growing degree day = Tmoy-10) du 1/04 au 30/09 Indice de chaleur (Tmoy jour-T de référence) sur le cycle végétatif (°C jour)
DD09	SjT/GDD (growing degree day = Tmoy-10) du 1/09 au 30/09 Calcul de la valeur de l'indice pendant maturation (°C jour)
IF	Moyenne des T°C mini sur la période de maturation = Indice de fraicheur des nuits pendant la maturation (°C)
ATH68	Amplitude thermique (Tmax-Tmin) sur la période estivale, du 1/06 au 31/08
ATH9	Amplitude thermique (Tmax-Tmin) sur le mois de septembre (1/09 au 30/09)
RAINan	Cumul précipitation annuelle (mm)
RAINcy	Cumul précipitation au cours du cycle végétatif (01/04 au 30/09) (mm)
RAIN68	Cumul précipitation sur la période estivale (01/06 au 31/08) (mm)
RAIN69	Cumul précipitation sur la période estivale + septembre (01/06 au 30/09) (mm)
ETP68	Evapotranspiration sur la période estivale (01/06 au 31/08) (mm)
ETP69	Evapotranspiration sur la période estivale + septembre (01/06 au 30/09) (mm)

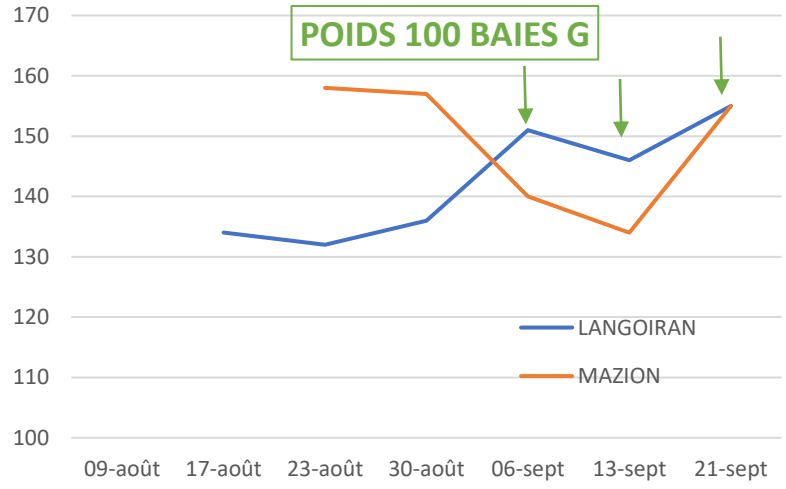
Evolution de la maturation





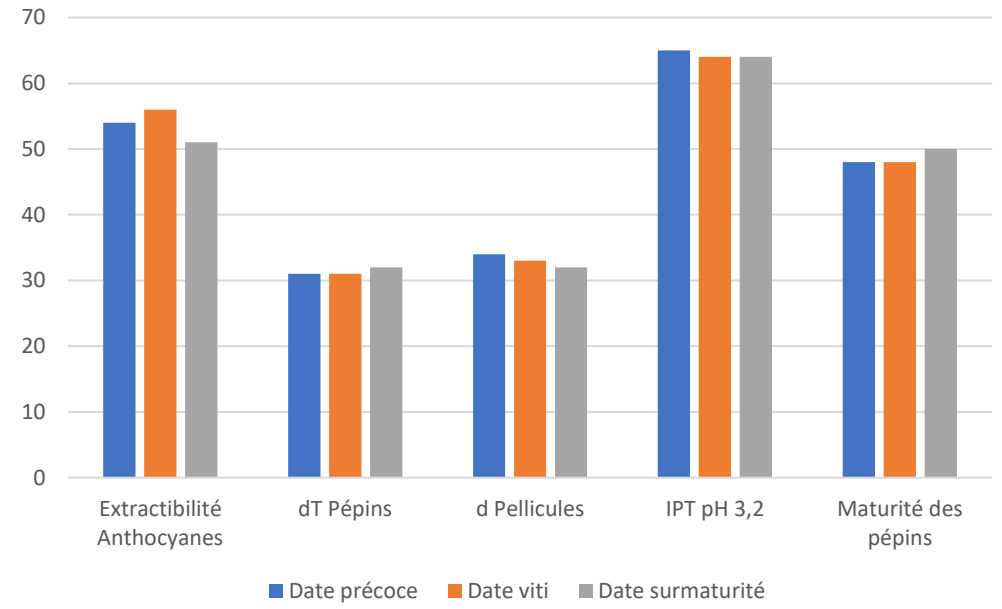






Point récolte – Site de Langoiran

- Bilan polyphénolique aux 3 dates de récolte



- Extractibilité des anthocyanes qui diminue en date surmaturité : moins d'anthocyanes extractibles
- Proportion polyphénols issus pépins et pellicule stable au cours de la maturation
- Valeur d'IPT quasi constante
- Maturité des pépins qui augmente légèrement

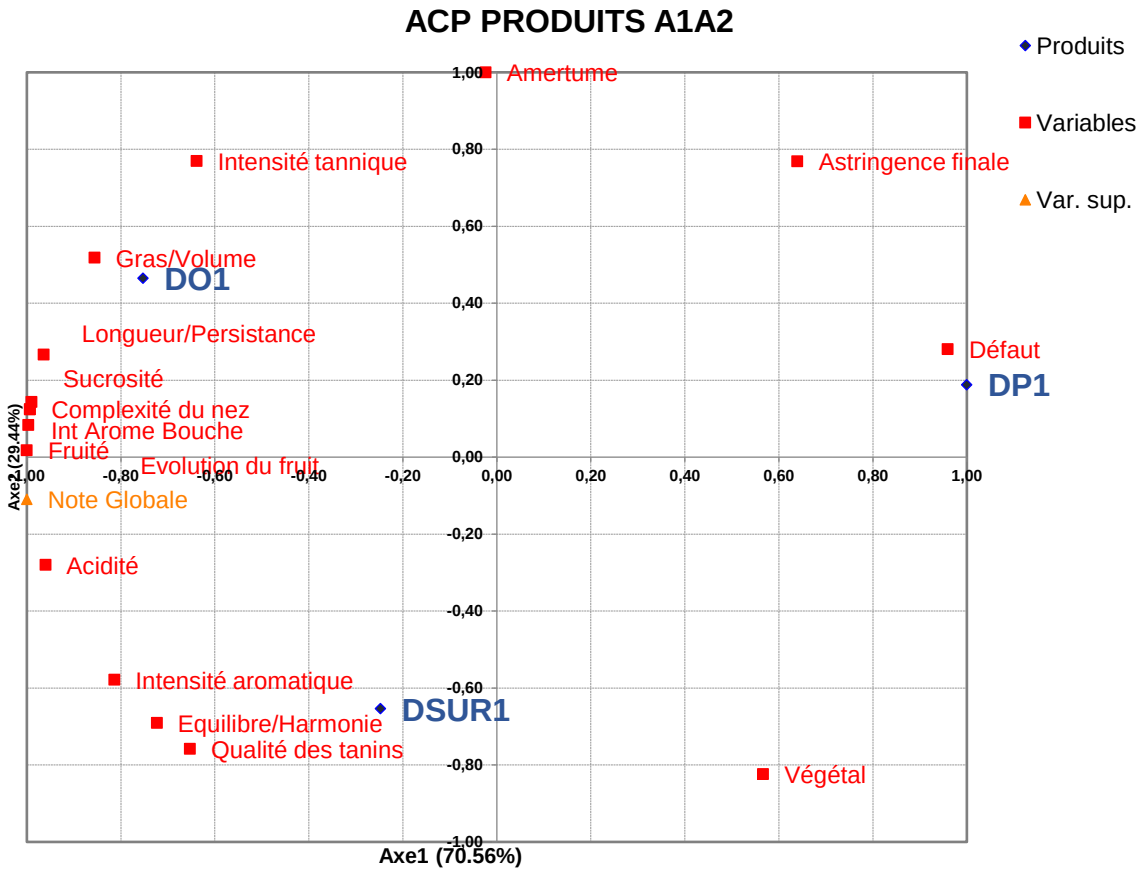
Analyses au conditionnement_Langoiran
Effet date

	DP1	DO1	Dsur1
Date de récolte	**06/09/2023**	**13/09/2023**	**22/09/2023**
TAV (%vol.)	13,50	**14,50**	13,50
AT (g/L H_2SO_4)	3,40	3,50	3,40
pH	3,66	3,64	3,67
Acidité volatile (g/L H_2SO_4)	0,37	0,35	0,39
IPT	56	**66**	61
Anthocyanes (mg/L)	366	**467**	438
ICM corr	13,3	13,9	13,0
tanins totaux g/L	**3,5**	4,1	3,8

- TAV, AT, pH: équivalents pour Date précoce et Date surmaturité (cumul de pluie:48 mm en 7 jours, volume baies +16%)
- IPT et Anthocyanes: + pour Date optimale
- Tanins totaux: - pour Date précoce

Analyse sensorielle après MEB _ Langoiran

- Effet Date de récolte : même itinéraire sur 3 dates de récolte différentes (1 semaine d'écart entre chaque date)



- Différence significative à 5% pour la note globale: **date précoce la moins appréciée**
- Différence significative à 10% pour **Gras/volume: plus marqué pour la date optimale**
- Tendances :
  - **Fruité**: moins présent pour la date précoce
  - **Fruit moins évolué** et moins de **complexité** pour date précoce

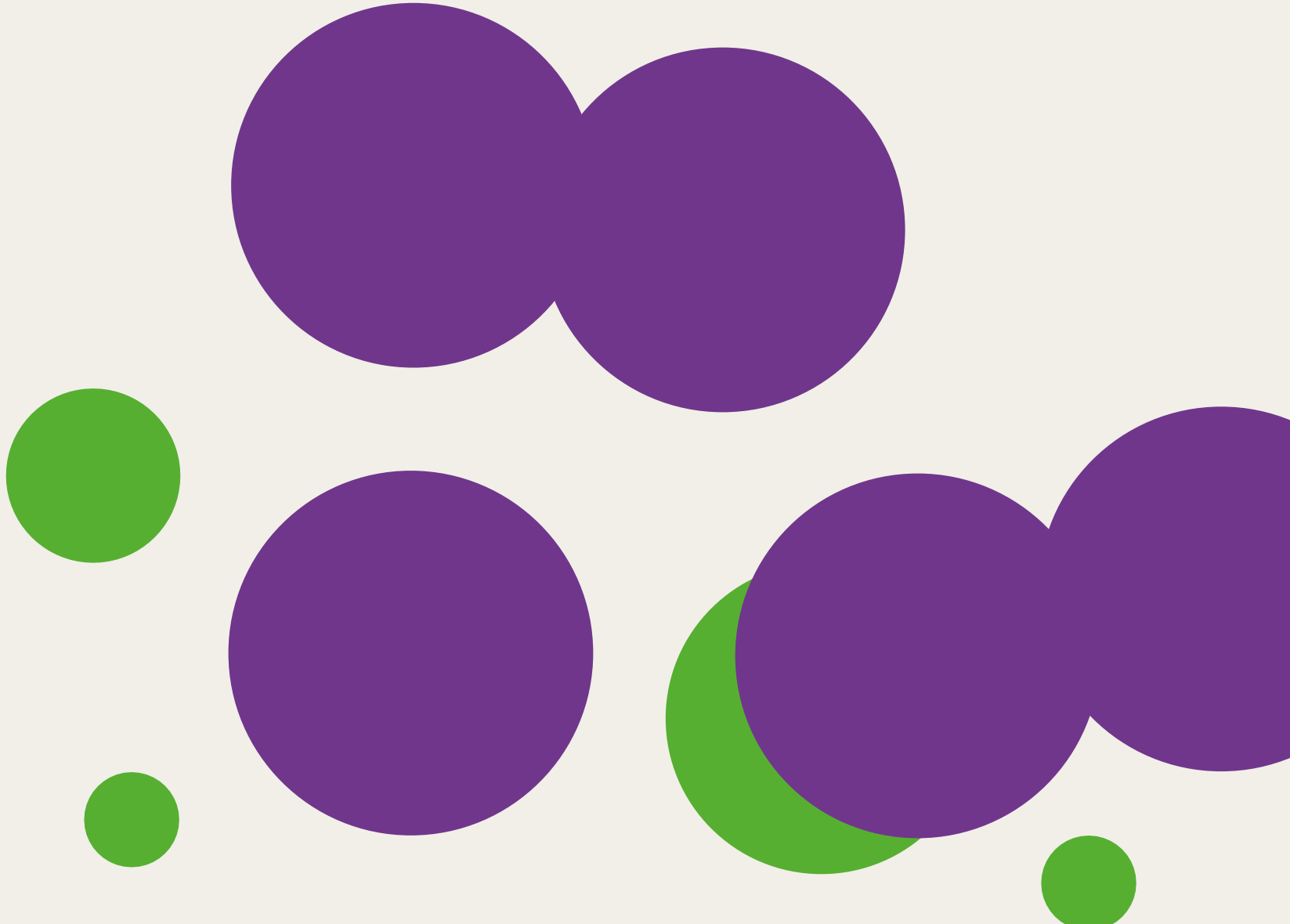
Pour conclure

- Le positionnement d'une date de récolte précoce n'est pas pertinent dans notre exemple (TAV qui reste élevé, manque de fruité, qualité globale) mais sur 1 seul essai, pas de conclusion possible. Cependant désalcoolisation souvent préférable pour réduire le TAV affiché et profiter d'un bon niveau de maturation des fruits

- Reconduction des essais en 2024: Evaluation maturité de 6 parcelles de merlot et 5 de cabernet sauvignon, récolte de 4 parcelles à dates de maturité distinctes, micro et nano-vinifications (Vinopôle et ISVV).

- Finalité du projet: Montrer l'impact de la variabilité des facteurs indicateurs viticoles, indicateurs climatiques, caractéristiques analytiques et pratiques œnologiques sur le profil des vins. Evaluer si certaines pratiques oenologiques permettent de lisser les caractéristiques d'une vendange précoce.

Des questions ?



ŒNOLOGUES DE FRANCE
BORDEAUX SUD-OUEST

ŒNOLOGUES BORDEAUX

VIGNERONS BIO
NOUVELLE AQUITAINE

Merci pour votre attention

ŒNOLOGUES BORDEAUX

ŒNOLOGUES DE FRANCE
BORDEAUX SUD-OUEST

Vous souhaitez plus d'informations ?
Contactez nous !
contact@vigneronsbionouvelleaquitaine.fr
www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr

38 route de Goujon - 33570 Montagne
05 57 51 39 60

VIGNERONS BIO
NOUVELLE AQUITAINE

Union Européenne
RÉGION Nouvelle-Aquitaine
La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe agissent ensemble pour votre territoire

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION
Liberté Égalité Fraternité

Gironde LE DÉPARTEMENT

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

eau GRAND SUD-OUEST
AGENCE DE L'EAU ADOUR-GARONNE