Aspects règlementaires des pratiques œnologiques sur les rosés : *mécanisme réglementaire, l'actualité et la prospective*

Marie-Madeleine Caillet
Expert délégation française OIV
Rectrice UOEF
02/07/2021

Pratiques œnologiques Spécifiques aux rosés

Au niveau

- des règlements UE verticaux (vins) et horizontaux (denrées alimentaires)
- Du Code International des pratiques œnologiques OIV

Il n'y a pas de pratiques œnologiques dédiées aux rosés !

Par contre

Certaines pratiques plus restrictives peuvent leur être réservées dans les cahiers des charges des IG (AOP, IGP) approuvés par l'INAO et homologués par l'UE (publication au JO) et au BO-Agri : bulletin officiel du MAAP)

Principaux points réglementaires UE

- Structure et processus des organes de décision depuis 2018 : ce qui a changé …
- Collages : protéines végétales (doses..) et charbons
- Stabilisation tartrique
- Nouveautés à venir (autorisations en cours, dossiers avancés)
- Rappel de quelques règles concernant le coupage des vins.

Structure et processus des organes de décision
A partir de 2018

UE : convention entre l'UE et l'OIV signée en 2018

- Participation à tous les travaux de l'OIV
- Intervention possible pour exposer sa position
- Les pratiques incluses dans les règlements UE doivent être préalablement validées à l'OIV.
- Lorsqu'elles sont inscrites dans les règlements, les pratiques OIV sont reprises dans leur intégralité (harmonisation) sauf exception…

OIV

incluse dans le processus de décision de l'UE,

OIV
Organisation Internationale de la Vigne et du Vin

ADOPTION DES RÉSOLUTIONS UNE PROCÉDURE NORMALISÉE

PROPOSITION D'UN ETAT MEMBRE OU D'UN GROUPE D'EXPERTS → VOLONTÉ DES GOUVERNEMENTS ET REDACTION DES TEXTES (GROUPES D'EXPERTS) — Étape 1-2

Étape 3 — *1er tour de consultation des États Membres et Observateurs*

Rédaction et amendements des textes — Étape 4

Étape 5 — *2ème tour de consultation des États Membres et Observateurs*

Rédaction et amendements des textes — Étape 6

↓

DECISION DE LA COMMISSION — Étape 7

Si pas de consensus

↓

ASSEMBLEE GENERALE — Étape 8

↓

ADOPTION

Les règlements UE en vigueur

- Règlement délégué (UE) 2019/934 de la Commission du 12 mars 2019 complétant le règlement (UE) no 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil 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.

- Règlement d'exécution (UE) 2019/935 de la Commission du 16 avril 2019 portant modalités d'application du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les méthodes d'analyse pour déterminer les caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques des produits de la vigne et les notifications de décisions des états membres concernant l'augmentation du titre alcoométrique .

ANNEXE I

PARTIE A

PRATIQUES ŒNOLOGIQUES AUTORISÉES

TABLEAU 1: PROCÉDÉS ŒNOLOGIQUES AUTORISÉS VISÉS À L'ARTICLE 3, PARAGRAPHE 1

	1	2
	Pratiques œnologiques	Conditions et limites d'utilisation ([1])
1	Aération ou oxygénation	Uniquement au moyen d'oxygène gazeux.
2	Traitements thermiques	Sous réserve des conditions énoncées dans les fiches 1.8 (1970), 2.4.4 (1988), 3.4.3 (1988) et 3.4.3.1 (1990) du code international des pratiques œnologiques de l'OIV.
3	Centrifugation et filtration avec ou sans adjuvant de filtration inerte	L'utilisation éventuelle d'un adjuvant de filtration inerte ne doit pas laisser de résidus indésirables dans le produit traité.
4	Créer une atmosphère inerte	Uniquement dans le but de manipuler le produit à l'abri de l'air.
5	Élimination de l'anhydride sulfureux par des procédés physiques	Uniquement pour les raisins frais, le moût de raisin, le moût de raisins partiellement fermenté, le moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés, le moût de raisins concentré, le moût de raisins concentré rectifié ou le vin nouveau encore en fermentation.
6	Résines échangeuses d'ions	Uniquement pour le moût de raisins destiné à l'élaboration de moût de raisins concentré rectifié. Sous réserve des conditions établies à l'appendice 3.
7	Barbotage	Uniquement à partir d'argon ou d'azote.
8	Flottation	Uniquement à partir d'azote ou de dioxyde de carbone ou par aération. Sous réserve des conditions énoncées dans la fiche 2.1.14 (1999).
9	Disques de paraffine pure imprégnés d'isothiocyanate d'allyle	Uniquement afin de créer une atmosphère stérile. Admis uniquement en Italie sous réserve de sa conformité à la législation de ce pays et uniquement dans des contenants d'une capacité supérieure à 20 litres. L'utilisation d'isothiocyanate d'allyle est soumise aux conditions et limites figurant au tableau 2 relatif aux composés œnologiques autorisés.
10	Traitement par électrodialyse	Uniquement pour assurer la stabilisation tartrique du vin. Uniquement pour le moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état et pour les produits définis aux points 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16 de l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013. Sous réserve des conditions établies à l'appendice 5 de la présente annexe.

Catégorie produits de la vigne, règ N° 1308/2013 annexe VII part 2

1	Vin
2	Vin nouveau encore en fermentation
3	Vin de liqueur
4	Vin mousseux
5	Vin mousseux de qualité
6	Vin mousseux de qualité de type aromatique
7	Vin mousseux gazéifié
8	Vin pétillant
9	Vin pétillant gazéifié
10	Moût de raisin
11	Moût de raisin partiellement fermenté
12	Moût de raisin partiellement fermenté issu de raisins passerillés
13	Moût de raisins concentré
14	Moût de raisin concentré rectifié
15	Vin de raisins passerillés
16	Vin de raisins surmûris
17	Vinaigre

TABLEAU 2: COMPOSÉS ŒNOLOGIQUES AUTORISÉS VISÉS À L'ARTICLE 3, PARAGRAPHE 1.

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substances/activités	Numéro E et/ou Numéro CAS	Code international des pratiques œnologiques de l'OIV (1)	Référence de la fiche du Codex de l'OIV visé à l'article 9, paragraphe 1	Additif	Auxiliaire technologique/ substance utilisée comme auxiliaire technologique (2)	Conditions et limites d'utilisation (3)	Catégories de produits vitivinicoles (4)
1	Régulateurs d'acidité							
1.1	Acide tartrique [L(+)-]	E 334/CAS 87-69-4	Fiche 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-LTARAC	x		Conditions et limites prévues à l'annexe VIII, partie I, sections C et D, du règlement (UE) nº 1308/2013 et à l'article 11 du présent règlement. Spécifications pour l'acide tartrique [L(+)-] prévues à l'appendice 1, point 2, de la présente annexe.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
1.2	Acide malique (D, L-; L-)	E 296/-	Fiche 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACIMAL	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
1.3	Acide lactique	E 270/-	Fiche 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACILAC	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
1.4	L(+)-tartrate de potassium	E 336(ii)/CAS 921-53-9	Fiche 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTTAR		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16

(1) L'année qui figure entre parenthèses après les références à une fiche du code international des pratiques œnologiques de l'OIV indique la version de la fiche autorisée par l'Union énonçant les pratiques œnologiques autorisées, sous réserve des conditions et limites d'utilisation énoncées dans le présent tableau.

(2) Substances utilisées comme auxiliaires technologiques, telles que visées à l'article 20, point d), du règlement (UE) no 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) no 1924/2006 et (CE) no 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) no 608/2004 de la Commission (JO L 304 du 22.11.2011, p. 18).

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substances/activités	Numéro E et/ou Numéro CAS	Code international des pratiques œnologiques de l'OIV (1)	Référence de la fiche du Codex de l'OIV visé à l'article 9, paragraphe 1	Additif	Auxiliaire technologique/ substance utilisée comme auxiliaire technologique (2)	Conditions et limites d'utilisation (3)	Catégories de produits vitivinicoles (4)
5	Agents clarifiants							
5.1	Gélatine alimentaire	-/CAS 9000-70-8	Fiche 2.1.6 (1997); 3.2.1 (2011)	COEI-1-GELATI		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
5.2	Protéine de blé		Fiche 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
5.3	Protéine issue de pois		Fiche 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
5.4	Protéine issue de pommes de terre		Fiche 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
5.5	Colle de poisson		Fiche 3.2.1 (2011)	COEI-1-COLPOI		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
5.6	Caséines	-/CAS 9005-43-0	Fiche 2.1.16 (2004)	COEI-1-CASEIN		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
5.7	Caséinates de potassium	-/CAS 68131-54-4	Fiche 2.1.15 (2004); 3.2.1 (2011)	COEI-1-POTCAS		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
5.8	Ovalbumine	-/CAS 9006-59-1	Fiche 3.2.1 (2011)	COEI-1-OEUALB		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16

Clarification au niveau des matières protéiques végétales

Fiches Code des pratiques œnologiques international OIV pour les moûts (2.1.7/oeno 7/04) et les vins (3.2.7/oeno 8/04) datent de 2004

Prescription :

1. Les doses à utiliser sont déterminées après un essai préalable. La dose maximale d'utilisation doit être inférieure à 50 g/hL.

- le règlement précédent (CE) n° 606/2009 ne reprenait pas les doses maximales,
- cependant les règlements suivants le modifiant par ex : règlement (UE) N° 53/2011, indiquent que les pratiques, sont autorisées dans les conditions d'utilisation définies par l'OIV.
- Interprétation : il n'y a pas de dose à respecter !
- Le règlement (UE) 2019/934 renvoie aux fiches Code OIV, il y a donc des doses maximales à respecter !

Charbon à usage Œnologique

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substances/activités	Numéro E et/ou Numéro CAS	Code international des pratiques œnologiques de l'OIV (1)	Référence de la fiche du Codex de l'OIV visé à l'article 9, paragraphe 1	Additif	Auxiliaire technologique/ substance utilisée comme auxiliaire technologique (2)	Conditions et limites d'utilisation (3)	Catégories de produits vitivinicoles (4)
2.4	Sorbate de potassium	E 202	Fiche 3.4.5 (1988)	COEI-1-POTSOR	x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
2.5	Lysozyme	E 1105	Fiche 2.2.6 (1997); 3.4.12 (1997)	COEI-1-LYSOZY	x	x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
2.6	Acide L-ascorbique	E 300	Fiche 1.11 (2001); 2.2.7 (2001); 3.4.7 (2001)	COEI-1-ASCACI	x		Quantité maximale dans le vin traité mis sur le marché: 250 mg/l. Au maximum 250 mg/l pour chaque traitement.	Raisins frais, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 et 16
2.7	Dicarbonate de diméthyle (DMDC)	E242/CAS 4525-33-1	Fiche 3.4.13 (2001)	COEI-1-DICDIM	x		Le traitement fait l'objet d'une inscription dans le registre visé à l'article 147, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013.	Moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
3	Séquestrants							
3.1	Charbons à usage œnologique		Fiche 2.1.9 (2002); 3.5.9 (1970)	COEI-1-CHARBO		x		Vins blancs, 2, 10 et 14
3.2	Fibres végétales sélectives		Fiche 3.4.20 (2017)	COEI-1-FIBVEG		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16
4	Activateurs de fermentation alcoolique et malolactique							
4.1	Cellulose microcristalline	E 460(i)/CAS 9004-34-6	Fiche 2.3.2 (2005), 3.4.21 (2015)	COEI-1-CELMIC		x	Elle doit être conforme aux spécifications prévues à l'annexe du règlement (UE) nº 231/2012.	Raisins frais, 2, 4, 5, 6, 7, 10, 11 et 12

Charbon à usage Œnologique

- Au niveau UE : Application seulement sur vins blancs, vin nouveau encore en fermentation (2), moût de raisin (10) et MCR (14) , renvoi fiches Code OIV 2.1.9 et 3.5.9 et pas d'application sur vins rosés. Dose max : 100 g/hL
- Restriction au niveau de certains cahiers des charges :

CDC Côtes de Provence-Pierrefeu : Pour l'élaboration des vins rosés susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée Côtes de Provence l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisée pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation issus de presse, dans la limite de 20 % du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée.

Pour les dénominations géographiques « Sainte-Victoire », « Fréjus », « La Londe » **et « Pierrefeu »,** l'utilisation des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.

Donc PPC en contrôle

Charbon à usage Œnologique

- CDC Coteaux d'AIX : Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation des charbons à usage œnologique est autorisée pour les moûts et vins nouveaux encore en fermentation issus de presse, dans la limite de 20% du volume de vins rosés élaborés par le vinificateur concerné, pour la récolte considérée et à une dose maximale de 60 grammes par hectolitre ; donc PPC
- Non respect de la réglementation UE : amende et destruction du vin ou distillation (contrôle DGCCRF)
- Non-respect du CDC : retrait du bénéfice de l'appellation pour le lot concerné (non-conformité majeure) et manquement grave : suspension de d'habilitation jusqu'à mise en conformité (contrôle externe OCO)

Stabilisation tartrique

Procédés physiques

- Electrodialyse
- Echangeurs de cations (résines)
- Stabilisation par le froid (sans ajout THK) non repris dans 2019/934, à intégrer tableau 1.
- Stabilisation à froid avec ajout de THK, dans le tableau 2, ligne 6.1, fiche code OIV 3.3.4 du THK,

Produits chimiques

- Acide Métatartrique
- Carboxyméthylcellulose (CMC) pour les vins rosés et rouges retirée dans règlement 2019/934
- Tartrate neutre de calcium
- Hydrogénotartrate de potassium (crème de tartre)
- Polyaspartate de calcium

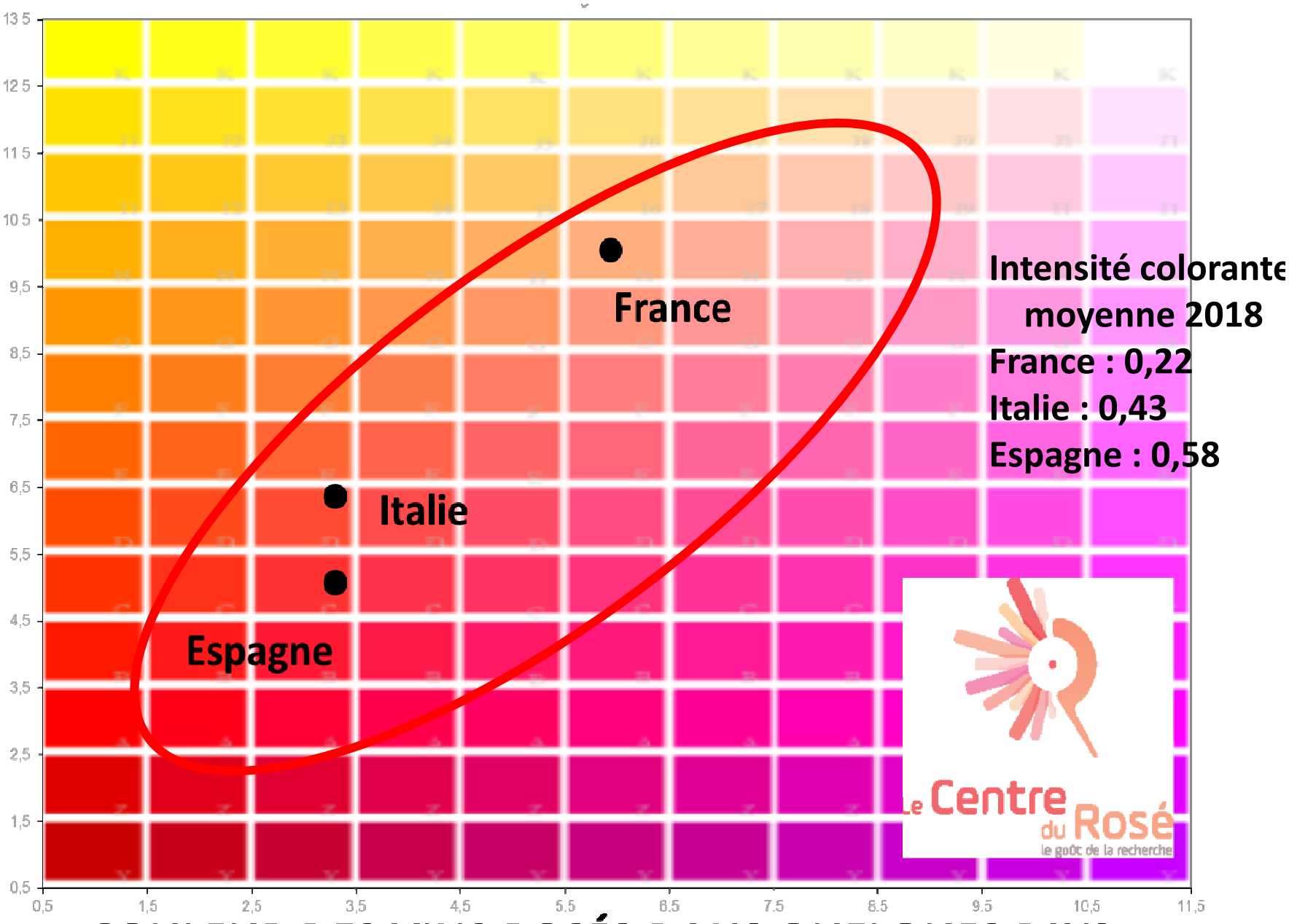
L'épopée de la CMC

- Intégrée dans le règlement (UE) N° 606/2009 pour vins blancs, rosés et rouges/validation OIV pour vins blancs et mousseux
- Retirée pour les vins rosés et rouges dans le règ (UE) 2019/934 en vigueur pour être en conformité avec les validations de l'OIV
- En mars 2019, la France porte à l'OIV la demande de l'ajout de CMC pour les vins rosés et démontre l'efficacité au niveau de la stabilisation tartrique : données fournies par des laboratoires dont l'ICV, laboratoire Bertin, Œnolyse pour la Provence …
- L'Italie suivie de l'Espagne demandent plus de données pour les rosés plus colorés et sur leurs vins, conséquence renvoi à 2020
- En juin 2020, la France reprend le combat avec des données sur la couleur des vins rosés (France, Espagne, Italie) fournies par le centre du Rosé. La procédure de validation OIV est accélérée et l'application pour les rosés est validée à l'AG de l'OIV en novembre 2020.

Ce que nous a révélé le cas de la CMC

Les vins rosés ne sont pas définis ni à l'OIV ni à l'UE : il est donc difficile de proposer une application pour un vin non défini,

- Les pratiques œnologiques qui ciblent tous les vins sont par défaut applicables aux vins rosés
- Il paraît nécessaire de réfléchir à une définition du vin rosé à présenter à l'OIV : un prochain défi pour les vins rosés



COULEUR DES VINS ROSÉS DANS QUELQUES PAYS

Spectre de couleur des vins Rosés soumis au traitement aux CMC

Nouveautés à venir (autorisations en cours, dossiers avancés)

La modification du règlement (UE) 2019/934 intégrant des pratiques validées par l'OIV en 2019, 2020 et 2021 : parution attendue en septembre 2021 :

Tableau 1 : procédés

- Précision entre aération et oxygénation
- Ajout traitement par le froid
- Traitement raisins et moûts par des procédés discontinus à haute pression
- Traitement des moûts par des procédés continus à haute pression
- Traitement des raisins éclatés par ultrasons pour améliorer l'extraction de leurs composés
- Traitement des raisins par champ électrique pulsés (CEP)
- Traitements des moûts et des vins utilisant des billes adsorbantes styrène-divinylbenzène (GMT)

Suite modifications du règ (UE) N° 2019/934 pour 2021

Au tableau 2 : produits

- Ajout ligne 1.11, régulateurs d'acidité : Levures pour la production de vins
- Rajout à la ligne 6.11 CMC : pour vins blancs et rosés
- Ligne 5.12 et 6.4 Tanins mise à jour fiches code modifiées en 2019 pour moûts et vins :

- protection anti-oxydante et anti-oxydasique des constituants
- Favoriser l'expression de la couleur.

Perspectives nouvelles pratiques à court terme

Validation AG OIV prévue le 12/07/2021 :

- Utilisation d'Aspergillopepsine I afin d'éliminer les protéines responsables de la casse protéique dans les moûts de raisins et le vin
- Traitement des vins à l'acide fumarique pour inhiber la FML
- Evaluation comparative de l'activité protéase (Aspergillopepsine I) dans les préparations enzymatiques
- Monographie sur les plaques de filtration en profondeur
- Mise à jour monographie caséinate de K
- Suppression textes et données relatives à la galactanase

Pratiques à moyen terme 1-2ans

Tableau 2 :

- Ajout cellulose poudre (alimentaire) en alternative à cellulose microcrystalline
- Rajout du collage pour les fibres végétales sélectives
- Monographies générale et spécifiques familles tanins
- Traitement des vins à l'acide fumarique pour améliorer leur acidité
- Traitement aux acides gras à chaîne moyenne
- Traitement au polymère de silice fonctionnalisée pour la stabilité protéique des moûts et des vins

Rappel de quelques règles concernant le coupage des vins.

Le règlement (UE) N° 2019/934 précise les règles du coupage :

- coupage» le mélange des vins ou des moûts de différentes provenances, de différentes variétés de vigne, de différentes années de récolte ou de différentes catégories de vin ou de moût.
- 2. Sont considérées comme différentes catégories de vin ou de moût:
- a) le vin rouge, le vin blanc, ainsi que les moûts ou les vins susceptibles de donner une de ces catégories de vin;
- b) les vins sans appellation d'origine et les vins sans indication géographique protégée et les vins sans indication géographique protégée, les vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée (AOP) et les vins bénéficiant d'une indication géographique protégée (IGP), ainsi que les moûts ou les vins susceptibles de donner une de ces catégories de vin.
- Aux fins de l'application du présent paragraphe, le vin rosé est considéré comme vin rouge.

Pour les vins sous IG, se conformer au cahier des charges si les règles sont plus restrictives

Rappel de quelques règles concernant le coupage des vins.

- **Modalités générales relatives au mélange et au coupage**
- 1. Un vin ne peut être obtenu par mélange ou par coupage que si les composants de ce mélange ou de ce coupage réunissent les caractéristiques prévues pour permettre l'obtention d'un vin et sont conformes aux dispositions du règlement (UE) no 1308/2013 et du présent règlement.
- Le coupage d'un vin blanc ne bénéficiant pas d'une AOP/IGP avec un vin rouge ne bénéficiant pas d'une AOP/IGP ne peut pas produire un vin rosé.
- Cependant, la disposition prévue au deuxième alinéa n'exclut pas un coupage du type visé à cet alinéa lorsque le produit final est destiné à la préparation d'une cuvée telle que définie à l'annexe II, partie IV, point 12, du règlement (UE) no 1308/2013 ou destiné à l'élaboration de vins pétillants.
- 2. Le coupage d'un moût de raisins ou d'un vin qui a fait l'objet de la pratique œnologique visée à l'annexe I, partie A, tableau 2, point 11.1, du présent règlement avec un moût de raisins ou un vin n'ayant pas fait l'objet de cette pratique œnologique est interdit.

Merci pour votre attention

A votre disposition pour des questions ou commentaires