

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 203/2012 DE LA COMMISSION

du 8 mars 2012

modifiant le règlement (CE) n° 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil en ce qui concerne le vin biologique

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CEE) n° 2092/91⁽¹⁾, et notamment son article 19, paragraphe 3, deuxième alinéa, son article 21, paragraphe 2, son article 22, paragraphe 1, son article 38, point a), et son article 40,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CE) n° 834/2007 établit, notamment en son titre III, chapitre 4, les conditions de base applicables à la production biologique de denrées alimentaires transformées. Les modalités d'application de ces conditions de base ont été fixées par le règlement (CE) n° 889/2008 de la Commission du 5 septembre 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles⁽²⁾.
- (2) Il convient que le règlement (CE) n° 889/2008 prévoie des dispositions particulières en ce qui concerne la production de vin biologique. Il importe que ces dispositions s'appliquent aux produits du secteur vitivinicole visés dans le règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement «OCM unique»)⁽³⁾.
- (3) L'élaboration du vin biologique nécessite de recourir à certains produits et substances utilisés en tant qu'additifs ou auxiliaires technologiques dans des conditions bien définies. À cet effet, et compte tenu des recommandations de l'étude européenne «Viticulture et vinification biologiques: mise au point de techniques d'amélioration de la qualité du vin biologique respectueuses de l'environnement et des attentes du consommateur et d'un cadre législatif reposant sur des fondements scientifiques» (également désignée par l'acronyme ORWINE)⁽⁴⁾, il y a lieu d'autoriser l'utilisation de ces produits et substances en vertu de l'article 21 du règlement (CE) n° 834/2007.
- (4) Certains produits et substances utilisés comme additifs ou auxiliaires technologiques aux fins des pratiques œnologiques couvertes par le règlement (CE) n° 606/2009 de la Commission du 10 juillet 2009 fixant certaines modalités d'application du règlement (CE) n° 479/2008 du Conseil en ce qui concerne les catégories de produits de la vigne, les pratiques œnologiques et les restrictions qui s'y

appliquent⁽⁵⁾ sont issus de matières premières d'origine agricole. Dans ce cas, les matières premières peuvent être disponibles sur le marché sous leur forme biologique. Afin d'encourager le développement de la demande de matières premières biologiques sur le marché, il y a lieu de favoriser l'utilisation d'additifs et d'auxiliaires technologiques issus de matières premières obtenues selon les règles de l'agriculture biologique.

- (5) Les pratiques et techniques de production du vin sont établies au niveau de l'Union dans le règlement (CE) n° 1234/2007 et les modalités d'application y afférentes dans le règlement (CE) n° 606/2009 et dans le règlement (CE) n° 607/2009 de la Commission du 14 juillet 2009 fixant certaines modalités d'application du règlement (CE) n° 479/2008 du Conseil en ce qui concerne les appellations d'origine protégées et les indications géographiques protégées, les mentions traditionnelles, l'étiquetage et la présentation de certains produits du secteur vitivinicole⁽⁶⁾. La mise en œuvre de ces pratiques et techniques dans le cadre de la production de vin biologique pourrait ne pas être compatible avec les objectifs et principes fixés dans le règlement (CE) n° 834/2007, et notamment avec les principes spécifiques applicables en matière de transformation des denrées alimentaires biologiques mentionnés à l'article 6 de ce règlement. Il convient donc de prévoir des restrictions et limitations spécifiques pour certaines pratiques et certains procédés œnologiques.
- (6) Certaines autres pratiques auxquelles il est couramment recouru dans la transformation des denrées alimentaires peuvent aussi être mises en œuvre aux fins de la production de vin et peuvent également influencer sur certaines caractéristiques essentielles des produits biologiques, donc sur leur véritable nature; toutefois, il n'existe à l'heure actuelle aucune technique de substitution. Sont concernés les traitements thermiques, la filtration, l'osmose inverse et l'utilisation de résines échangeuses d'ions. Dans ces conditions, les producteurs de vin biologique doivent pouvoir avoir recours à ces pratiques, mais il importe d'en limiter l'utilisation. Il convient de prévoir la possibilité d'un réexamen en temps utile dans le cas des traitements thermiques, des résines échangeuses d'ions et de l'osmose inverse.
- (7) Il y a lieu d'exclure de la production de vin biologique les pratiques et procédés œnologiques susceptibles d'induire en erreur sur la véritable nature des produits biologiques. Cela vaut pour la concentration par le froid, la désalcoolisation, l'élimination de l'anhydride sulfureux par des procédés physiques, l'électrodialyse et l'utilisation d'échangeurs de cations, ces pratiques œnologiques modifiant en effet de manière considérable la composition du produit, au point de pouvoir induire en erreur sur la véritable nature du vin biologique. De la même manière,

⁽¹⁾ JO L 189 du 20.7.2007, p. 1.⁽²⁾ JO L 250 du 18.9.2008, p. 1.⁽³⁾ JO L 299 du 16.11.2007, p. 1.⁽⁴⁾ <http://www.orwine.org/default.asp?scheda=263>⁽⁵⁾ JO L 193 du 24.7.2009, p. 1.⁽⁶⁾ JO L 193 du 24.7.2009, p. 60.

l'utilisation ou l'ajout de certaines substances est également susceptible d'induire en erreur sur la véritable nature du vin biologique. Il est donc approprié de prévoir que ces substances ne devraient pas être utilisées ou ajoutées aux fins des pratiques et traitements œnologiques biologiques.

- (8) En ce qui concerne plus précisément les sulfites, les résultats de l'étude ORWINE ont montré que les producteurs de vin biologique de l'Union parviennent déjà à réduire la teneur en anhydride sulfureux des vins produits à partir de raisins biologiques par rapport à la teneur maximale en anhydride sulfureux autorisée pour les vins non biologiques. Il convient donc d'établir une teneur maximale en anhydride sulfureux spécifique pour les vins biologiques, qui devrait être inférieure à la teneur autorisée pour les vins non biologiques. Les quantités nécessaires d'anhydride sulfureux dépendent des différentes catégories de vins ainsi que de certaines caractéristiques intrinsèques du vin, notamment sa teneur en sucre dont il y a lieu de tenir compte pour établir la teneur maximale en anhydride sulfureux spécifique pour les vins biologiques. Néanmoins, il peut arriver, en raison de conditions climatiques exceptionnelles, que certaines régions viticoles se heurtent à des difficultés rendant nécessaire l'utilisation de quantités supplémentaires de sulfites pour l'élaboration du vin, de manière à garantir la stabilité du produit final obtenu l'année concernée. Il y a donc lieu d'autoriser l'augmentation de la teneur maximale en anhydride sulfureux lorsque ces conditions sont réunies.
- (9) Le vin est un produit à longue durée de conservation, certains vins étant traditionnellement vieillissés en fûts ou en cuves pendant plusieurs années avant d'être mis sur le marché. Dans le respect des conditions prévues par le règlement (CEE) n° 2092/91 du Conseil du 24 juin 1991 concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires⁽¹⁾ et, pendant une période limitée, conformément au règlement (CE) n° 889/2008, il y a lieu d'autoriser la commercialisation de ces vins jusqu'à épuisement du stock, pour autant que les conditions d'étiquetage soient respectées.
- (10) Certains vins en cours de stockage ont été produits selon une méthode de vinification déjà conforme aux règles fixées pour la production de vin biologique dans le présent règlement. Dans les cas où la preuve peut en être apportée, il importe d'autoriser l'utilisation du logo de production biologique communautaire visé à l'article 25, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 834/2007, dénommé depuis le 1^{er} juillet 2010 «logo biologique de l'UE», afin de permettre une comparaison objective des vins biologiques produits avant et après l'entrée en vigueur du présent règlement, ainsi que des conditions de concurrence équitables entre ces vins. Dans le cas contraire, il convient que seule la mention «vin issu de raisins biologiques» figure sur l'étiquette, sans le logo biologique de l'UE, pour autant que le vin ait été produit conformément aux dispositions du règlement (CEE) n° 2092/91 et du règlement (CE) n° 889/2008 dans sa version antérieure à la version modifiée par le présent règlement.

- (11) Il convient dès lors de modifier le règlement (CE) n° 889/2008 en conséquence.
- (12) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de réglementation chargé de la production biologique,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le règlement (CE) n° 889/2008 est modifié comme suit:

1) Le titre II est modifié comme suit:

- a) À l'article 27, paragraphe 1, l'élément de phrase introductif est remplacé par le texte suivant:

«Aux fins de l'article 19, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) n° 834/2007, seules les substances suivantes peuvent être utilisées dans la transformation des denrées alimentaires biologiques, à l'exception des produits du secteur vitivinicole, auxquels s'appliquent les dispositions du chapitre 3 bis:»

- b) Le chapitre 3 bis suivant est inséré:

«CHAPITRE 3 bis

Règles spécifiques applicables à la vinification

Article 29 ter

Champ d'application

1. Le présent chapitre établit des règles spécifiques applicables à la production biologique des produits du secteur vitivinicole visés à l'article 1^{er}, paragraphe 1, point l), du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil (*).

2. Sauf disposition explicite contraire, les règlements de la Commission (CE) n° 606/2009 (***) et (CE) n° 607/2009 (***) s'appliquent.

Article 29 quater

Utilisation de certains produits et substances

1. Aux fins de l'article 19, paragraphe 2, point a), du règlement (CE) n° 834/2007, les produits du secteur vitivinicole sont obtenus à partir de matières premières biologiques.

2. Aux fins de l'article 19, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) n° 834/2007, seuls les produits et substances énumérés à l'annexe VIII bis du présent règlement peuvent être utilisés dans la fabrication des produits du secteur vitivinicole, y compris dans le cadre des procédés et des pratiques œnologiques, sous réserve des conditions et restrictions prévues au règlement (CE) n° 1234/2007 et au règlement (CE) n° 606/2009, et notamment à l'annexe I A de ce règlement.

3. Les produits et substances énumérés à l'annexe VIII bis du présent règlement et indiqués par un astérisque, qui sont issus de matières premières biologiques, sont utilisés s'ils sont disponibles.

⁽¹⁾ JO L 198 du 22.7.1991, p. 1. Le règlement (CEE) n° 2092/91 a été abrogé et remplacé par le règlement (CE) n° 834/2007 le 1^{er} janvier 2009.

Article 29 quinquies

Pratiques œnologiques et restrictions

1. Sans préjudice de l'article 29 *quater* et des interdictions et restrictions spécifiques prévues aux paragraphes 2 à 5 du présent article, seuls les pratiques, procédés et traitements œnologiques, compte étant aussi tenu des restrictions prévues à l'article 120 *quater* et à l'article 120 *quinquies* du règlement (CE) n° 1234/2007, ainsi qu'aux articles 3, 5 à 9, et 11 à 14, du règlement (CE) n° 606/2009 et aux annexes de ces règlements, qui étaient mis en œuvre avant le 1^{er} août 2010, sont autorisés.

2. Le recours aux pratiques, procédés et traitements œnologiques mentionnés ci-après est interdit:

- a) concentration partielle par le froid visée à l'annexe XV *bis*, point B 1 c), du règlement (CE) n° 1234/2007;
- b) élimination de l'anhydride sulfureux par des procédés physiques visée à l'annexe I A, point 8, du règlement (CE) n° 606/2009;
- c) traitement par électrodialyse pour assurer la stabilisation tartrique du vin visé à l'annexe I A, point 36, du règlement (CE) n° 606/2009;
- d) désalcoolisation partielle des vins visée à l'annexe I A, point 40, du règlement (CE) n° 606/2009;
- e) traitement aux échangeurs de cations pour assurer la stabilisation tartrique du vin visé à l'annexe I A, point 43, du règlement (CE) n° 606/2009.

3. Le recours aux pratiques, procédés et traitements œnologiques mentionnés ci-après est autorisé dans les conditions suivantes:

- a) en ce qui concerne les traitements thermiques visés à l'annexe I A, point 2, du règlement (CE) n° 606/2009, la température ne dépasse pas 70 °C;
- b) en ce qui concerne la centrifugation et la filtration avec ou sans adjuvant de filtration inerte visées à l'annexe I A, point 3, du règlement (CE) n° 606/2009, la taille des pores n'est pas inférieure à 0,2 micromètre.

4. La mise en œuvre des pratiques, procédés et traitements œnologiques suivants est réexaminée par la Commission avant le 1 août 2015 dans la perspective de leur abandon progressif ou de leur limitation accrue:

- a) traitements thermiques visés à l'annexe I A, point 2, du règlement (CE) n° 606/2009;
- b) utilisation de résines échangeuses d'ions visée à l'annexe I A, point 20, du règlement (CE) n° 606/2009;

c) osmose inverse visée à l'annexe XV *bis*, point B 1 b), du règlement (CE) n° 1234/2007.

5. Toute modification introduite après le 1^{er} août 2010 en ce qui concerne les pratiques, procédés et traitements œnologiques prévus au règlement (CE) n° 1234/2007 ou au règlement (CE) n° 606/2009 ne peut s'appliquer à la production biologique de vin qu'après adoption des mesures nécessaires à la mise en œuvre des règles de production prévues à l'article 19, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 834/2007 et, si nécessaire, réalisation d'une évaluation en vertu de l'article 21 de ce règlement.

(*) JO L 299 du 16.11.2007, p. 1.

(**) JO L 193 du 24.7.2009, p. 1.

(***) JO L 193 du 24.7.2009, p. 60.»

c) L'article 47 est modifié comme suit:

i) au premier alinéa, le point e) suivant est ajouté:

«e) l'utilisation d'anhydride sulfureux jusqu'à concurrence de la teneur maximale qui doit être fixée conformément à l'annexe I B du règlement (CE) n° 606/2009, si les conditions climatiques exceptionnelles observées lors de l'année de récolte concernée détériorent l'état sanitaire des raisins biologiques dans une aire géographique spécifique en raison d'attaques bactériennes ou fongiques graves qui obligent le producteur de vin à utiliser plus d'anhydride sulfureux que lors des années précédentes afin d'obtenir un produit final comparable.»

ii) le deuxième alinéa est remplacé par le texte suivant:

«Une fois qu'ils ont obtenu l'accord de l'autorité compétente, les opérateurs concernés conservent des documents justificatifs attestant le recours aux exceptions ci-dessus. Les États membres s'informent mutuellement et informent la Commission des exceptions qu'ils ont accordées en vertu du premier alinéa, points c) et e).»

2) Le titre V est modifié comme suit:

a) À l'article 94, paragraphe 1, le point d) suivant est ajouté:

«d) dans un délai d'un mois suivant leur approbation, les exceptions accordées par les États membres en vertu de l'article 47, premier alinéa, points c) et e).»

b) À l'article 95, le paragraphe 10 *bis* est remplacé par le texte suivant:

«10 *bis*. En ce qui concerne les produits du secteur vitivinicole, la période transitoire visée au paragraphe 8 expire le 31 juillet 2012.

Les vins produits conformément au règlement (CEE) n° 2092/91 ou au règlement (CE) n° 834/2007 jusqu'au 31 juillet 2012 peuvent continuer à être mis sur le marché jusqu'à épuisement des stocks, et pour autant que les conditions d'étiquetage suivantes soient respectées:

- a) le logo de production biologique communautaire visé à l'article 25, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 834/2007, dénommé depuis le 1^{er} juillet 2010 "logo biologique de l'UE", peut être utilisé pour autant que le procédé de vinification soit conforme aux dispositions du titre II, chapitre 3 bis, du présent règlement;
- b) les opérateurs utilisant le logo biologique de l'UE tiennent des relevés, pendant une période d'au moins cinq ans après la mise sur le marché du vin obtenu à partir de raisins biologiques, notamment des quantités correspondantes de vin en litres, par catégorie de vin et par année;

c) en l'absence des éléments de preuve visés au point b) du présent paragraphe, le vin concerné peut être étiqueté comme "vin issu de raisins biologiques", pour autant qu'il réponde aux exigences du présent règlement, exception faite de celles prévues en son titre II, chapitre 3 bis;

d) le vin étiqueté comme "vin issu de raisins biologiques" ne peut porter le logo biologique de l'UE.»

3) L'annexe VIII bis, dont le texte figure à l'annexe du présent règlement, est insérée.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le troisième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Il s'applique à compter du 1^{er} août 2012.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 8 mars 2012.

Par la Commission
Le président
José Manuel BARROSO

ANNEXE

«ANNEXE VIII bis

Produits et substances pouvant être utilisés ou ajoutés dans les produits biologiques du secteur vitivinicole, visés à l'article 29 quater

Type de traitement visé à l'annexe I A du règlement (CE) n° 606/2009	Nom des produits ou substances	Conditions et restrictions spécifiques dans le cadre des limites et conditions fixées au règlement (CE) n° 1234/2007 et au règlement (CE) n° 606/2009
Point 1: utilisation pour aération ou oxygénation	— Air — Oxygène gazeux	
Point 3: centrifugation et filtration	— Perlite — Cellulose — Terre à diatomées	Uniquement comme adjuvant de filtration inerte
Point 4: utilisation afin de créer une atmosphère inerte et de manipuler le produit à l'abri de l'air	— Azote — Anhydride carbonique — Argon	
Points 5, 15 et 21: utilisation	— Levures ⁽¹⁾	
Point 6: utilisation	— Phosphate diammonique — Chlorhydrate de thiamine	
Point 7: utilisation	— Anhydride sulfureux — Bisulfite de potassium ou métabisulfite de potassium	a) La teneur maximale en anhydride sulfureux n'excède pas 100 milligrammes par litre pour les vins rouges visés à l'annexe I B, point A 1 a), du règlement (CE) n° 606/2009 avec une teneur en sucre résiduel inférieure à 2 grammes par litre. b) La teneur maximale en anhydride sulfureux n'excède pas 150 milligrammes par litre pour les vins blancs et rosés visés à l'annexe I B, point A 1 b), du règlement (CE) n° 606/2009 avec une teneur en sucre résiduel inférieure à 2 grammes par litre. c) Pour tous les autres vins, la teneur maximale en anhydride sulfureux appliquée conformément à l'annexe I B du règlement (CE) n° 606/2009 le 1 ^{er} août 2010 est diminuée de 30 milligrammes par litre.
Point 9: utilisation	— Charbons à usage œnologique	
Point 10: clarification	— Gélatine alimentaire ⁽²⁾ — Matières protéiques d'origine végétale issues de blé ou de pois ⁽²⁾ — Colle de poisson ⁽²⁾ — Ovalbumine ⁽²⁾ — Tanins ⁽²⁾	
	— Caséines — Caséinates de potassium — Dioxyde de silicium — Bentonite — Enzymes pectolytiques	

Type de traitement visé à l'annexe I A du règlement (CE) n° 606/2009	Nom des produits ou substances	Conditions et restrictions spécifiques dans le cadre des limites et conditions fixées au règlement (CE) n° 1234/2007 et au règlement (CE) n° 606/2009
Point 12: utilisation pour l'acidification	— Acide lactique — Acide L(+) tartrique	
Point 13: utilisation pour la désacidification	— Acide L(+) tartrique — Carbonate de calcium — Tartrate neutre de potassium — Bicarbonate de potassium	
Point 14: addition	— Résine de pin d'Alep	
Point 17: utilisation	— Bactéries lactiques	
Point 19: addition	— Acide L-ascorbique	
Point 22: utilisation pour le barbotage	— Azote	
Point 23: addition	— Anhydride carbonique	
Point 24: addition en vue de la stabilisation du vin	— Acide citrique	
Point 25: addition	— Tanins ^(?)	
Point 27: addition	— Acide métatartrique	
Point 28: utilisation	— Gomme d'acacia (gomme arabique) ^(?)	
Point 30: utilisation	— Bitartrate de potassium	
Point 31: utilisation	— Citrate de cuivre	
Point 31: utilisation	— Sulfate de cuivre	Jusqu'au 31 juillet 2015 uniquement
Point 38: utilisation	— Morceaux de bois de chêne	
Point 39: utilisation	— Alginate de potassium	
Type de traitement visé à l'annexe III, point A 2 b), du règlement (CE) n° 606/2009	— Sulfate de calcium	Pour les vins «vino generoso» ou «vino generoso de licor» uniquement

⁽¹⁾ Pour chacune des différentes souches de levures: provenant de matières premières biologiques si elles sont disponibles

^(?) Provenant de matières premières biologiques si elles sont disponibles»