



NOUVELLES REGLES APPLICABLES EN ALSACE POUR L'ACIDIFICATION-DESACIDIFICATION, NOTE SUR LA DESALCOOLISATION

Le 24 aout 2022

INTRODUCTION :

Suite à une information fournie par Eric Meistermann de l'IFV sur les modifications des règlements UE concernant l'acidification des vins, l'Union régionale des œnologues s'est rapproché de le DREETS pour obtenir lecture des services de l'Etat sur ces règlements. Il s'en suit les conclusions et informations suivantes.

Règlements et textes de référence :

- R(UE) 2019/934 sur l'organisation du marché définissant les zones viticole et l'enrichissement , les pratiques œnologiques en son annexe I, les restrictions à la conservation et production des produits de la vigne en annexe VII, les TAV mini des sous-produits et leur élimination, les fiches OIV entre autres
- R(UE) 1308/2013 sur l'utilisation de l'acide tartrique en annexe VIII partie 1 section C et D page 158 entre autres
- R(UE) délégué 2022/68 portant sur l'amélioration, la clarification, la mise à jour/évolution, la mise en cohérence avec les résolutions de l'OIV de 2019 à 2021 des R(UE) 2019/934 et R(UE) 1308/2013 sur les nouvelles pratiques œnologiques aussi bien physiques que les nouveaux intrants entre autres
- R(UE) 2021/2017 portant sur l'organisation des marchés agricoles, systèmes qualités applicables aux produits agricoles et denrées alimentaires entre autres et modifiant le R(UE) 1308/2013

Le règlement UE n°2021/2117 modifie les dispositions du règlement UE 1308/2013 (OCM) notamment sur ces deux points.

Acidification et désacidification

Désormais, l'acidification et la désacidification sont possibles partout, dans les limites fixées par l'annexe VIII. Partie I, C. du règlement 1308/2013 repris ci-dessous.

Il n'y a donc plus lieu de solliciter une autorisation « dérogatoire » pour les appellations alsaciennes, et ce, dès la récolte 2022.

« C. Acidification et désacidification

1. Les raisins frais, le moût de raisins, le moût de raisins partiellement fermenté, le vin nouveau encore en fermentation et le vin peuvent faire l'objet d'une acidification et d'une désacidification.

2. L'acidification des produits visés au point 1 ne peut être effectuée que dans la limite maximale de 4 grammes par litre exprimée en acide tartrique, soit 53,3 milliéquivalents par litre.

3. La désacidification des vins ne peut être effectuée que dans la limite maximale de 1 gramme par litre exprimée en acide tartrique, soit 13,3 milliéquivalents par litre.

4. Le moût de raisins destiné à la concentration peut faire l'objet d'une désacidification partielle.

5. L'acidification et l'enrichissement, sauf dérogation à décider par la Commission au moyen d'actes délégués en application de l'article 75, paragraphe 2, ainsi que l'acidification et la désacidification d'un même produit, s'excluent mutuellement »

L'acidification, à hauteur de 4 g/L exprimée en acide tartrique (soit 53,3 milliéquivalents/L), peut se faire sur raisins, moût de raisins, moût partiellement fermenté, vin nouveau encore en fermentation et vin, **dans la zone de production** (annexe VIII. Partie I, D.3 du règlement 1308/2013).

Pour ce qui concerne les vins mousseux, les dispositions de l'annexe II A. point 8 et 9 du règlement UE 2019/934 restent applicables :

8. Outre les éventuelles acidifications ou désacidifications pratiquées sur ses composants conformément aux dispositions du règlement (UE) no 1308/2013, la cuvée peut faire l'objet d'une acidification ou d'une désacidification. L'acidification et la désacidification de la cuvée s'excluent mutuellement. L'acidification ne peut être effectuée que dans la limite de 1,5 gramme par litre, exprimée en acide tartrique, soit 20 milliéquivalents par litre.

9. Les années au cours desquelles les conditions climatiques ont été exceptionnelles, la limite maximale de 1,5 gramme par litre, soit 20 milliéquivalents par litre, peut être portée à 2,5 grammes par litre, soit 34 milliéquivalents par litre, sous réserve que l'acidité naturelle des produits ne soit pas inférieure à 3 grammes par litre, exprimée en acide tartrique, soit 40 milliéquivalents par litre.

En conséquence, outre l'acidification sur les composants du vin réalisable en vertu de l'annexe VIII. Partie I C. du règlement 1308/2013, il est possible d'acidifier la cuvée :

- à hauteur de 1,5 g/L (en année normale, sans autorisation préalable)
- à hauteur de 2,5 g/L en année exceptionnelle, si l'acidité naturelle est supérieure à 3 g/L (sur autorisation)

Pour les vins mousseux de qualité, **la cuvée s'entend comme le vin de base** destiné à la prise de mousse.

12. «Cuvée»:

- a) le moût de raisins;
- b) le vin; ou
- c) le mélange de moût de raisins et/ou de vins de caractéristiques différentes,

destiné à l'élaboration d'un type particulier de vin mousseux

Obligations administratives nationales :

- Déclaration dématérialisée d'acidification (au plus tard 2 jours après le début de l'opération) sur <https://www.douane.gouv.fr/professionnels/viticulture>
- Inscription de l'opération d'acidification sur le registre
- Tenue d'un registre « entrées et sorties » pour les produits propres à acidifier
- Inscription de l'opération d'acidification sur le document d'accompagnement
- Pas d'arrêté préfectoral nécessaire (ni ministériel puisque plus d'acidification exceptionnelle)

Période d'acidification :

- pour les vins et les vins de base pour vins mousseux : toute l'année (Annexe VIII, partie I, C et D)
- Pour les composants du vin de l'année N-1, avant le 16 mars de l'année N.
En vertu de l'article 11 du règlement 2019/934, les opérations d'acidification des composants du vin doivent être effectuées en une seule fois.

Rappel important :
L'acidification et l'enrichissement, ainsi que l'acidification et la désacidification d'un même produit, s'excluent mutuellement.

Vins désalcoolisés et partiellement désalcoolisés

Le règlement UE 1308/2013 prévoit désormais que certains produits de la vigne (vins, tous types de vins mousseux et vins pétillants gazéifiés) peuvent faire l'objet d'un processus de désalcoolisation. Ces nouvelles dispositions sont applicables depuis la parution du règlement modificatif paru le 7 décembre 2021. La mise sur le marché de vins désalcoolisés ou partiellement désalcoolisés est donc possible depuis cette date.

Sont autorisés, conformément aux articles 92 et 94 du règlement précité :

- la désalcoolisation partielle ou totale pour les vins sans indication géographique (VSIG)
- la désalcoolisation partielle pour les vins bénéficiant d'une AOP/IGP, **uniquement s'il en est fait mention dans le cahier des charges afférent.**

A ce jour, un Vin d'Alsace partiellement ou totalement désalcoolisé sur la base de ces dispositions perd donc le droit à l'AOC.

« Section 2 – Appellations d'Origine, Indications Géographiques et mentions traditionnelles dans le secteur vitivinicole

Sous-Section 1 – Dispositions préliminaires

Article 92 - Champ d'application

1. (...)

Les règles relatives aux appellations d'origine, indications géographiques et mentions traditionnelles prévues dans la présente section s'appliquent aux produits visés à l'annexe VII, partie II, points 1, 3 à 6, 8, 9, 11, 15 et 16.

Les règles établies dans la présente section ne s'appliquent toutefois pas aux produits visés à l'annexe VII, partie II, points 1), 4), 5), 6), 8) et 9), lorsque ces produits ont subi un traitement de désalcoolisation totale conformément à l'annexe VIII, partie I, section E. »

« Article 94 - Demandes de protection

(...)

Lorsque le ou les vins peuvent être partiellement désalcoolisés, le cahier des charges contient également une description du ou des vins partiellement désalcoolisés conformément au deuxième alinéa, point b), mutatis mutandis, et, le cas échéant, les pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins partiellement désalcoolisés, ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration. »

Il reste en outre possible d'effectuer un traitement de correction de la teneur en alcool des vins, dans les conditions exposées à l'appendice 8 partie A annexe I du règlement 2019/934.

Ce traitement vise à réduire une teneur excessive en éthanol dans le vin, afin d'en améliorer l'équilibre gustatif. La teneur en alcool peut être réduite au maximum de 20% et le TAV total doit être conforme à celui défini pour la catégorie « vin » à savoir 8,5 % vol pour les vins de la zone viticole A et B et 9% vol pour les vins issus des autres zones viticoles.

Sous réserve du respect de ces conditions, le vin ayant subi une « correction de la teneur en alcool » pourra être commercialisé sans mentionner ce traitement.

Cette correction de la teneur en alcool, qui vise strictement à améliorer l'équilibre gustatif d'un vin, est différente de la désalcoolisation mentionnée dans le règlement OCM modifié (qui elle vise à la production d'un nouveau type de produit comme du « vin désalcoolisé »).

En d'autres termes, les vins dont la teneur en alcool a été réduite au maximum de 20% sur la base du règlement 2019/934 ne sont pas à considérer comme « partiellement désalcoolisés » d'un point de vue de l'OCM.