

1 Ordonnance du DFE sur l'agriculture biologique

Reprise des modalités d'application du règlement en ce qui concerne le vin biologique

1.1 Contexte

L'ordonnance du DFE sur l'agriculture biologique règle les modalités techniques concernant différents domaines de l'ordonnance sur l'agriculture biologique, notamment celles qui s'appliquent aux produits et substances utilisés dans la transformation de denrées alimentaires biologiques.

Il n'existait pas jusqu'ici de modalités spécifiques à la production de vin biologique, celle-ci étant uniquement soumise aux exigences du droit des denrées alimentaires. La liste positive à l'annexe 3 des produits et substances autorisés pour la transformation de denrées alimentaires biologiques ne s'appliquait pas au vin. Le 8 mars 2012, l'UE a édicté des modalités d'application pour le vin (Règlement d'exécution (UE) 203/2012 modifiant le règlement (CE) 889/2008¹).

En vertu de l'annexe 9 de l'accord agricole entre la Confédération suisse et l'UE et aux fins d'assurer une circulation transfrontalière fluide des marchandises, il est nécessaire de maintenir l'équivalence des procédés de fabrication pour les produits issus de la production biologique. Cela implique l'adaptation de l'ordonnance suisse sur l'agriculture biologique au règlement bio de l'UE et par conséquent la reprise des modalités d'application en ce qui concerne le vin biologique.

1.2 Aperçu des principales modifications

Les principales modifications sont les suivantes :

- L'ordonnance révisée fixe dorénavant les pratiques et traitements œnologiques applicables à la production de vin biologique. Toutes les pratiques œnologiques mentionnées à l'annexe 1 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les boissons alcooliques² sont en principe autorisées. Certaines pratiques de production de vin biologique (p. ex. traitements thermiques) sont toutefois admises dans des conditions particulières alors que d'autres sont interdites (p.ex. concentration partielle par le froid).
- Seuls les produits et substances mentionnés dans la liste positive figurant à l'annexe 3b, partie A, sont autorisés pour la production de vin biologique. Notamment pour le dioxyde de soufre, des valeurs maximales plus basses que celles autorisées à l'annexe 7, partie D, ch. 35, de l'ordonnance du 22 juin 2007 sur les additifs³ (p. ex. 100 mg/l pour les vins rouges avec une teneur en sucre résiduel inférieure à 2 g/l) sont fixées, en fonction de la teneur en sucre résiduel. Les produits et substances de la liste positive qui sont assortis d'une étoile doivent dans toute la mesure du possible être obtenus à partir de matières premières biologiques.
- Lors de conditions climatiques exceptionnelles, l'Office fédéral de l'agriculture peut, à titre temporaire et pour des aires géographiques spécifiques, adapter les valeurs maximales de dioxyde de soufre à celles fixées à l'annexe 7, partie D, ch. 35, de l'ordonnance sur les additifs. Ce type de dérogation n'est accordé qu'en présence d'une contamination bactérienne et fongique des raisins bio d'une ampleur telle qu'une grande partie des vinificateurs sont contraints d'utiliser davantage de dioxyde de soufre.

¹ 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, JO L 71 du 9.3.2012, p. 42

² RS 817.022.110

³ RS 817.022.31

1.3 Commentaire des différents articles

Art. 3 Al. 1 et texte d'introduction

Le vin était jusqu'ici exclu des dispositions relatives à l'utilisation de produits et de substances utilisés dans la transformation biologique. Avec l'adoption des modalités d'application de l'UE concernant le vin biologique, l'exception s'appliquant au vin sera étendue aux levures (nouvelle formulation : « à l'exception des levures et du vin »), les levures et le vin faisant l'objet d'un règlement spécifique, dans les articles consécutifs, 3a à 3d.

La référence à l'annexe 3 est modifiée. L'annexe 3 ne s'applique désormais plus qu'à la production de denrées alimentaires et comporte les anciennes parties A, B et D. La partie D devient la partie C. L'élaboration de levures et de produits à base de levures est maintenant réglée à l'annexe 3a.

Art. 3a Al. 1, let. a

L'élaboration de levures et de produits à base de levures est maintenant réglée à l'annexe 3a, sur la base de l'art. 3a. L'adaptation de la référence à la nouvelle annexe 3a ne s'accompagne d'aucune modification sur le fond.

Art. 3b Utilisation des produits et substances visés à l'art. 16j, al. 2, let. b et c, de l'ordonnance sur l'agriculture biologique pour l'élaboration de vin

Jusqu'ici, les listes positives des produits et substances utilisés dans l'élaboration de denrées alimentaires biologiques ne s'appliquaient pas au vin. Les produits et substances autorisés pour la production de vin biologique sont maintenant réglementés à l'annexe 3b. La liste positive correspond en majeure partie à celle de l'annexe VIIIa du règlement (CE) 889/2008⁴. Toutefois, en vertu de l'ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques, certaines pratiques ne sont généralement pas autorisées en Suisse (p. ex. l'acidification du vin). Les produits et substances de la liste positive qui sont accompagnés d'une étoile doivent dans toute la mesure du possible être obtenus à partir de matières premières biologiques.

Art. 3c Pratiques et traitements œnologiques

Cet article précise quels sont les pratiques et traitements œnologiques autorisés dans la production de vin biologique. En principe, toutes les pratiques et tous les traitements mentionnés à l'annexe 1 de l'ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques sont admis.

Sous réserve sont les al. 2 et 3. Aux termes de l'al. 2, certaines pratiques ne sont autorisées que dans des conditions particulières. Ainsi, en cas de traitement thermique, la température ne doit pas excéder 70°C et en cas de centrifugation et de filtration, la taille des pores ne doit pas être inférieure à 0,2 micromètre. Ces pratiques sont similaires à celles décrites à l'art. 29d, al. 3, de l'ordonnance (CE) 889/2008⁴.

L'al. 3 énumère les pratiques qui sont interdites dans la production de vin biologique. Cet alinéa correspond en très grande partie à l'art. 29d, al. 2, du règlement (CE) 889/2008⁴. Certaines pratiques (p. ex. la désalcoolisation du vin) ne sont généralement pas autorisées en Suisse et ne seront plus mentionnées explicitement dans le présent contexte.

⁴ 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, JO L 250 du 18 sept. 2008, p. 1, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 203/2012 du Conseil du 15 déc. 2006, JO L 71 du 09.03.12, p. 42

Les pratiques œnologiques qui seront adoptées à l'avenir (après le 1^{er} janvier 2013), dans l'annexe 1 de l'ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques, ne sont pas automatiquement admises dans la fabrication de vin biologique. Les pratiques qui seront autorisées dans la production de vin biologique, doivent figurer à l'annexe 3b, partie B.

Art. 3d Utilisation de dioxyde de soufre en cas conditions climatiques exceptionnelles (nouveau)

Dans certaines régions, lors de conditions climatiques extrêmes, des maladies bactériennes et fongiques peuvent poser des problèmes et obliger les vinificateurs à utiliser davantage de dioxyde de soufre afin de garantir la stabilité du produit final. C'est pourquoi l'Office fédéral de l'agriculture peut, à titre temporaire et pour des aires géographiques spécifiques, adapter les valeurs maximales de dioxyde de soufre à celles fixées dans l'annexe 7, partie D, ch. 35, de l'ordonnance sur les additifs.

Annexe 3 Produits et substances destinés à la fabrication de denrées alimentaires transformées

Cette annexe correspond aux parties A, B et D de l'annexe 3 actuelle. Elle ne concerne plus que les produits et substances destinés à la fabrication de denrées alimentaires transformées (les levures font l'objet d'une nouvelle annexe, n° 3a).

La structure des tableaux a été simplifiée, car elle était souvent source d'interprétations erronées. La colonne où figuraient les conditions d'utilisation applicables aux produits d'origine végétale et aux produits d'origine animale a été supprimée, ces conditions figurant désormais directement dans les colonnes respectives des produits d'origine végétale et animale. L'indication « X » a été remplacée par « admis » et signifie que le produit est *généralement* autorisé. Exemple: s'agissant de produits d'origine végétale, l'additif E 220 dioxyde de soufre, n'est admis que pour les vins de fruits (teneur maximale 50 mg/l SO₂), tandis que pour les produits d'origine animale, il est *généralement* autorisé.

Annexe 3a Substances pouvant être utilisées pour l'élaboration de levures et de produits à base de levures

Cette annexe correspond à la partie C de l'actuelle annexe 3; comme indiqué précédemment, seule la structure du tableau a été modifiée, le contenu restant inchangé.

Annexe 3b Produits et substances ainsi que pratiques et traitements destinés à l'élaboration de vin

La nouvelle annexe 3b énumère les produits et substances autorisés spécifiquement pour l'élaboration de vins biologiques. Les produits et substances sont énumérés selon le type de traitement, sur le modèle de l'annexe 1 de l'ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques (par chiffres). Les produits et substances de la liste positive qui sont accompagnés d'une étoile doivent dans toute la mesure du possible être obtenus à partir de matières premières biologiques.

A noter, les valeurs maximales pour le dioxyde de soufre, mentionnées dans le tableau sous conditions d'utilisation. Les valeurs maximales autorisées pour les vins biologiques sont inférieures à celles fixées à l'annexe 7, partie D, ch. 35, de l'ordonnance sur les additifs. Les teneurs de dioxyde de soufre autorisées dépendent de la catégorie de vins considérée ainsi que de leurs propriétés spécifiques, telle que la teneur en sucre. Dans le cas des vins biologiques, la valeur maximale autorisée tient par conséquent compte de la teneur en sucre résiduel (p. ex. 100 mg/l pour les vins rouges avec une teneur en sucre résiduel inférieure à 2 g/l).

La partie B de l'annexe 3b est encore vide. Comme mentionné plus haut, elle contiendra la liste des procédés qui seront – après le 1^{er} janvier 2013 – intégrés dans l'annexe 1 de l'ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques et dont l'utilisation pour l'élaboration de vins biologiques sera autorisée.

Résultats de la consultation des milieux concernés / Audition

1.4 Conséquences

Confédération

Pas de conséquences

1.4.1 Cantons

Pas de conséquences

1.4.2 Economie

Les adaptations au droit de l'UE permettent de supprimer des entraves techniques au commerce.

1.5 *Relation avec le droit international*

Les dispositions correspondent dans une très large mesure à celles de l'Union européenne.

1.6 *Entrée en vigueur*

Les modifications entreront en vigueur le 1^{er} janvier 2010.

1.7 *Bases légales*

Les art. 16i, 16j et 16k de l'ordonnance du 22 septembre 1997 sur l'agriculture biologique et la désignation des produits et des denrées alimentaires biologiques⁵ constituent la base légale de la présente modification.

⁵ RS 910.18