

## *Les discussions sur le vin au Codex Alimentarius: le vin n'est pas un produit alimentaire comme un autre !*

Paris, le 21 Mars 2016

**Les discussions qui se sont tenues aux sessions du Codex Alimentarius en Chine à Xi'an entre le 14 et le 18 Mars ont abouti à une reconnaissance du statut particulier du vin et établit la poursuite du dialogue entre l'Europe et les différents pays producteurs de vin pour l'établissement d'une norme mondiale sur le vin. Et si un accord n'est pas encore conclu, les positions européennes résistent face à la volonté de libéralisation des pratiques œnologiques de certains pays et mettent l'OIV au centre des débats.**

### **Consensus et divergences**

Les accords internationaux sont parfois lents et peuvent donner l'impression de statu quo. Pourtant une bataille est gagnée car un consensus est acquis au sein du groupe de travail coordonné en 2015 par la France et l'Australie : le vin a une identité particulière. C'est la France qui a présenté le rapport du groupe de travail à la session plénière du 17 mars. Ce groupe de travail électronique effectif depuis 2014 devait expliciter les positions respectives des différents pays sur la nécessité de limites d'utilisation des additifs ou au contraire d'établir des normes sur le principe des Bonnes Pratiques de Fabrication (sans limites légales d'utilisation). Rappelons que l'Europe s'appuie sur le Code Internationale des Pratiques Œnologiques de l'OIV qui instaure des limites d'utilisation pour les additifs dans le but de minimiser l'impact sur le vin.

La France a fait état de 5 points de consensus :

- Le vin est un produit alimentaire qui a une identité particulière liée à un lieu de production
- Il est nécessaire et urgent d'établir une liste d'additifs autorisés pour le vin au Codex Alimentarius dans le but de réduire les barrières internationales au commerce
- Cette liste doit assurer la sécurité des consommateurs et la loyauté du commerce
- Les fonctions de stabilisant, d'antioxydant et de régulateur de l'acidité sont des fonctions techniques légitimes
- Les fonctions d'émulsifiant et d'épaississant ne sont pas discutés car il n'y a pas de besoin technologique pour ces fonctions dans la vinification.



Le point fondamental de divergence demeure sur les limites numériques. Les limites numériques des additifs sont, pour la Commission Européenne et ses pays membres, la garantie que l'utilisation de l'additif concerné permette uniquement la stabilisation des caractéristiques naturelles du vin sans entraîner de modifications substantielles de sa composition chimique. L'absence de telles limites pourraient conduire à un risque d'utilisation excessive d'additifs pouvant créer les conditions d'une déception des consommateurs face à un produit qui ne reflèterait pas ses qualités originelles. L'absence de limites de référence pourrait également inciter à la définition unilatérale de limites par certains pays désireux d'instaurer un système de protection de leur définition du vin, induisant de fait de nouvelles barrières au commerce.

Les pays en faveur des Bonnes Pratiques de Fabrication (GMP), dont les Etats-Unis, considèrent que l'identité du vin est subjective et qu'elle est dictée par les attentes des consommateurs. Dans ce sens l'utilisation des additifs doivent pouvoir adapter les caractéristiques du vin aux attentes du consommateur considérant que l'impact des additifs demeure faible dans leur fonction technologique de stabilisants. Ce sont aux organismes nationaux de contrôle que reviendrait la responsabilité de vigilance vis-à-vis de fraudes éventuelles. Les GMP sont en revanche une flexibilité nécessaire aux pays pour définir des normes régionales et aux producteurs de vin pour innover et s'adapter aux changements climatiques.

Pour rappel, le principe dictant les Normes du Codex Alimentarius pour les additifs est la fixation de limites maximales d'utilisation uniquement dans le cas où l'exposition excessive du consommateur à cet additif pourrait induire un risque pour sa santé. Les doses limites sont alors définies sur la base des Dose Journalières Admissibles correspondant à un seuil d'exposition sans danger pour le consommateur (cas des sulfites par exemple).

### **La recherche d'un compromis**

Les coordinateurs du groupe de travail, la France et l'Australie, ont soumis à l'assemblée du Codex Alimentarius une proposition qui établit un pont entre les deux positions. Cette proposition reconnaît la pertinence des GMP en l'absence de risques pour la santé mais établit clairement la condition de protection de l'identité du vin à travers une note de bas de page qui devrait être associée à chaque additif autorisé n'ayant pas de Dose Admissible Journalière c'est-à-dire ne comportant pas de risque pour la santé du consommateur. Cette note stipulerait que les GMP doivent être guidées par les principes de :

- (i) ne pas modifier les caractéristiques naturelles et essentielles du vin,
- (ii) ne pas entraîner une modification substantielle dans la composition du vin



Cette note préciserait que les pays peuvent demander conseil (« consulter ») pour l'établissement éventuelle de limites auprès d'organismes internationalement reconnus pour leur compétence en matière de pratiques œnologiques... et si l'OIV est cité, la possibilité reste ouverte pour d'autres organismes internationaux à compétence viticole.

### **Qui peuvent être les organismes internationalement reconnus ?**

Monika Christman, Présidente de l'OIV, était présente à Xi'an pour rappeler avec force et conviction la mission et les compétences de l'organisation intergouvernementale siégeant à Paris, rassemblant 46 pays et couvrant près de 85% de la production mondiale de vin et 80% de la consommation. Une vocation scientifique s'exerçant selon les mêmes règles que celles de toute organisation intergouvernementale : procédure de décisions au consensus et par étapes. Monika Christman rappelle également la dynamique d'évolution dans laquelle l'OIV est engagé pour tenir compte des évolutions climatiques et des évolutions de marché.

Les différentes délégations enchaînent leurs points de vue quant à la référence exclusive ou non à l'OIV. « L'OIV représente 80% de l'économie viticole. On laisse imaginer qu'on peut créer des organisations internationales ... et on crée la base pour des problèmes ! La référence à l'OIV doit être directe ! » assène le délégué italien.

La délégation américaine, reconnaît : « L'OIV a les compétences pour définir les limites à l'intérieur des GMP mais la divergence de mon pays provient dans le mot « consulter » : parlons-nous de consultation ou nous en remettons-nous à l'avis d'une organisation ? ».

Le consensus n'est donc pas trouvé sur la référence que fera le Codex Alimentarius pour répondre à la question de la définition de limites d'additifs pour le vin.

Face à ces divergences, la Commission Européenne propose de poursuivre et de coordonner les travaux du groupe électronique avec tous les pays concernés afin de faire l'année prochaine une nouvelle proposition rédactionnelle. Les mots ont une valeur juridique et aussi symbolique. Ils seront la pierre angulaire, autour de l'OIV, de ce futur accord international pour le vin et la condition pour l'inclusion effective des 7 additifs proposés par les états dans la liste des additifs autorisés pour la catégorie 14.2.3 « Vin de raisin ».

**Lire aussi** : Note d'information du 3 Mars 2016 publié par Oenoppia « Règlements, commerce et identité du vin... vers un nouvel ordre mondial ? ».

*Oenoppia est une Association qui regroupe les principaux acteurs intervenant dans la conception, la production et la distribution de spécialités œnologiques. Les spécialités œnologiques recouvrent tout ingrédient, additif ou auxiliaire technologique, requérant un savoir-faire et un usage spécifique au domaine de l'œnologie qui s'appuie sur la connaissance scientifique des composés du raisin et du vin.*



21 rue Croulebarbe, 75013 Paris  
[www.oenoppia.com](http://www.oenoppia.com)  
[contact@oenoppia.com](mailto:contact@oenoppia.com)