

## **Communiqué de presse**

Bruxelles, 23 Juin 2011

### **Directive européenne sur la mise en marché des produits Biocides : la mobilisation des organisations vitivinicole et cidrière européennes pour le maintien de la pratique du méchage.**

Le méchage des barriques avec du SO<sub>2</sub> est un geste ancestral. Reproduit de génération en génération depuis son invention au 17<sup>ème</sup> siècle par les marchands hollandais, rituel qui s'est inscrit dans l'iconographie du vin... il est aussi une réalité technique qui s'est imposée au fil des décennies de l'avènement de l'œnologie moderne par son évidence. Evidente, cette pratique est la plus efficace pour maîtriser au mieux cette période délicate de l'élevage des vins exposés durant des mois aux risques de contaminations microbiologiques.

Or la législation communautaire sur les substances biocides impose une évaluation technico-scientifique sur l'efficacité et l'acceptabilité des risques pour la santé et l'environnement de l'utilisation du SO<sub>2</sub> comme désinfectant pour les contenants en bois (fûts, barriques,...) ou tout autre matériau en contact avec le vin ou d'autres boissons comme le cidre artisanal.

La démonstration du faible impact environnemental, de l'acceptabilité des effets toxicologiques et de la nécessité incontournable de l'emploi du SO<sub>2</sub> pour l'hygiène des barriques reste la condition du maintien de ce produit dans la production de vin élevé en fûts de chêne.

La mobilisation de tous les acteurs des filières concernées, ainsi que le support technico-scientifique des instituts de recherche des différents pays européens (comme l'IFV en France) pour la mise en commun de moyens nécessaires au maintien de son utilisation, s'imposent donc pour mener à bien cette démonstration.

*« La démonstration du faible impact environnemental, la meilleure connaissance du risque pour l'utilisateur et des mécanismes d'action du SO<sub>2</sub> est aussi l'opportunité pour affirmer la volonté de la filière viticole de promouvoir une œnologie raisonnée et respectueuse »* déclare Marie-Madeleine Caillet, vice-présidente de l'Union des œnologues de France.

La problématique biocide du dioxyde de soufre induit la nécessité d'une fédération sans précédent de tous les acteurs de la filière concernés. Le dossier scientifique Reach apporté par les fabricants est une base précieuse qui permettra de couvrir une partie des études toxicologiques et environnementales. Cependant la question du financement reste ouverte. Les organisations professionnelles françaises et européennes sont à pied d'œuvre pour trouver les solutions mais l'implication des utilisateurs pour affirmer leur volonté de maintenir cette pratique est un gage important pour poursuivre cette procédure.

## **Comment agir ?**

La levée de fonds est incontournable pour mener à bien l'évaluation Biocide qui permettra le maintien de SO<sub>2</sub> en tant que produit désinfectant.

L'Union des œnologues organise une collecte de fonds à travers le réseau des œnologues conseil sur le terrain. Les viticulteurs ont la possibilité d'agir en se rapprochant de leur laboratoire œnologique.

Les organisations qui se sont dores et déjà mobilisées pour le soutien du dossier: le CEEV (Comité européen des entreprises vin), le Copa-Cogeca (les agriculteurs européens et leurs coopératives), la CEVI (Confédération européenne des vignerons indépendants), le CNIV (Confédération nationale des interprofessions), la FFT (Fédération française de la Tonnellerie), L'Union des œnologues de France et l'Union internationale des œnologues, l'AICV (Association européenne des producteurs de cidre et de vins de fruit), Oenoppia (Association internationale des produits et pratiques œnologiques).

Pour plus d'information, veuillez contacter:

**José Ramón Fernandez**  
**Secrétaire Général**  
[ceev@ceev.be](mailto:ceev@ceev.be)  
**Tel : +32 2 230 99 70**  
**Gsm : +32 495 28 18 42**

\*\*\*

## **Note aux rédacteurs**

### **Introduction**

L'utilisation du dioxyde de soufre dans son comme désinfectant est un geste ancestral, reproduit de générations en générations depuis son invention au 17<sup>ème</sup> siècle par les marchands hollandais, un rituel qui s'est inscrit dans l'iconographie du vin... le méchage des barriques est aussi une réalité technique qui s'est imposée au fil des décennies de l'avènement de l'œnologie moderne par son évidence. Evidente, cette pratique est la plus efficace pour maîtriser au mieux cette période délicate de l'élevage des vins exposés durant des mois aux risques de contaminations microbiologiques.

### **Qu'est- ce que la directive Biocide ?**

La directive européenne Biocide 98/8 a pour objectif d'identifier, lister, évaluer et retirer du marché des substances chimiques susceptibles d'être dangereuses pour l'environnement et l'homme. Les objectifs de la directive Biocide sont formulés en ces termes sur le site officiel de la commission européenne : « Assurer un niveau de protection élevé de l'homme, des animaux et de l'environnement... les mesures visant notamment à prévenir les effets à long terme (effet cancérogènes ou toxiques pour la reproduction, effets des substances toxiques, persistantes et bio-accumulables) ». La finalité est claire : « Limiter

la mise sur le marché des seuls produits biocide **efficaces** présentant des **risques acceptables** ».

L'utilisation du SO<sub>2</sub> en tant que conservateur dans les vins relève de la réglementation des additifs alimentaires et non de la directive Biocide 98/8. Son emploi comme additif n'est pas remis en cause à ce jour.

Un produit biocide est un produit destiné à détruire, repousser, contrôler ou rendre inoffensifs des organismes nuisibles. La directive Biocide 98/8 ne concerne que les produits destinés à la désinfection ou la protection des matériaux et comprend 23 types de produits (TP) répartis en 4 familles. 400 produits biocide ont été listés par le législateur pour une interdiction éventuelle au terme d'une période transitoire d'évaluation (10 ans). Durant cette période transitoire, les fabricants du produit ont la possibilité de « manifester leur intérêt » afin de déposer un dossier qui sera la base d'une évaluation scientifique sur l'impact de la molécule et du produit.

Un dossier d'évaluation Biocide s'articule en deux volets : l'évaluation des risques (environnementaux et toxicologiques) et l'évaluation de l'efficacité, de la substance ainsi que du ou des produits dérivés mis en marché. Il nécessite des études spécifiques et complexes, et implique des investissements lourds.

C'est à l'étude de ce dossier que les états membres de la communauté européenne décident de maintenir l'autorisation de l'utilisation de la substance concernée.

### **Le cas particulier du SO<sub>2</sub> utilisé en tant que Biocide**

Le SO<sub>2</sub> est considéré comme produit Biocide de type 4 dans son application « désinfection des surfaces en contact des denrées alimentaires ». A ce titre, il a été inclus dans la liste des 400 produits biocides susceptibles d'être interdits. Dans le cadre de cette application, les produits correspondant sont les pastilles, les bougies et les mèches de soufre. Or, ces formes solides de dioxyde de soufre concernent un petit nombre d'acteurs :

- Trois industriels européens de la chimie : généralistes de la chimie, le dioxyde de soufre en tant que Biocide est une part marginale de leurs activités. Ils n'ont pas donné suite à la possibilité de constituer un dossier d'évaluation Biocide.
- Des petites entreprises locales de nature artisanale spécialisées dans la fabrication à façon de mèches et de pastilles et d'autres produits traditionnels (comme la cire à cacheter par exemple).
- Les sociétés de produits œnologiques : si elles ne fabriquent pas directement les pastilles et les mèches, elles en assurent une partie de leur distribution auprès des caves dans le cadre de leur offre œnologique globale.

### **L'agenda européen**

Les dix années de transition étant écoulées pour l'évaluation du dioxyde de soufre, la commission européenne est contrainte d'entériner l'interdiction du produit en tant que biocide. Néanmoins, suite à la demande des organisations européennes de la filière (courrier du 3 mai 2011) et consciente du préjudice causé aux producteurs de vin, la commission est disposée dans le cadre d'une procédure exceptionnelle à recevoir un dossier d'évaluation de la substance en vue d'une levée de son interdiction. **Le délai de réception de ce dossier**

**est de 1 an (période pendant laquelle le produit pourra continuer à être commercialisé) à compter du vote d'interdiction prévu au plus tôt septembre 2011.**

L'engagement de constitution d'un dossier pour ouvrir cette année complémentaire d'étude de la substance doit être formulé par la filière avant le vote des états membres de septembre prochain.

### **Qui est concerné ?**

C'est bien-sûr la désinfection des barriques qui est essentiellement touchée par cette perspective d'interdiction. Tous les producteurs européens de vin utilisant ce mode traditionnel d'élevage sont donc concernés, et par voie de conséquence les métiers de la tonnellerie. Le sont également les producteurs de cidre artisanal qui utilisent ce contenant pour l'élaboration d'un produit traditionnel. Une application Biocide moins connue est celle du conditionnement des bouchons de liège sous atmosphère de SO<sub>2</sub> gazeux pour prévenir moisissures et autres contaminations.

La présence d'un fabricant de dioxyde de soufre s'impose dans la procédure de constitution du dossier.

### **Organisations mobilisées**

- **Le Comité Européen des Entreprises Vins (CEEV – “Comité Vins”, [www.ceev.be](http://www.ceev.be))** représente l'industrie et le commerce des Vins dans l'Union européenne: *vins tranquilles, vins aromatisés, vins mousseux, vins de liqueur et autres produits de la vigne*. Il regroupe 24 organisations nationales. Avec plus de 7 000 entreprises, principalement des PME et plus de 200 000 emplois directs dans l'UE, ses membres produisent et mettent sur le marché la grande majorité des vins européens de qualité, avec et sans Indication géographique, et font plus de 90% des exportations européennes de vin. Avec presque 6 milliards d'euros d'exportations annuelles, le secteur du vin apporte une contribution de 3 milliards d'euros à la balance commerciale de l'UE
- **Le Copa (Comité des organisations professionnelles agricoles de l'Union européenne) et la Cogeca (Confédération générale des coopératives agricoles de l'Union européenne)** sont les organisations représentant la grande majorité des agriculteurs et de leurs coopératives dans l'Union européenne. Ces organisations représentent presque 28 millions de personnes qui travaillent soit à temps plein soit à temps partiel dans les exploitations agricoles de l'UE, ainsi que plus de 38 000 coopératives.  
Elles comptent 72 organisations membres de tous les Etats membres de l'UE. Leur objectif consiste à défendre les intérêts généraux de l'agriculture.
- **La CEVI (Confédération européenne des vignerons indépendants) (Confédération européenne des vignerons indépendants)** rassemble les 8000 vignerons indépendants européens de ses 9 pays membres pour défendre et représenter leurs intérêts. Les vignerons indépendants sont des petites entreprises, le plus souvent familiales, élaborant leurs vins de A à Z : le vigneron indépendant plante la vigne, récolte le raisin, vinifie son vin dans sa cave et le commercialise directement. Les vignerons indépendants jouent un rôle primordial dans le

dynamisme économique et culturel des territoires ruraux d'Europe. *Le vigneron indépendant, l'Homme par qui le terroir se fait vin*. [www.cevi-eciw.eu](http://www.cevi-eciw.eu)

- **le CNIV** est le comité national des interprofessions des vins à appellation d'origine et indication géographiques français.  
Il assure leur représentation commune et la conduite d'actions dans l'intérêt de la filière
- **la FFT (Fédération française de la Tonnellerie)** regroupe 44 entreprises issues de la France entière et représente plus de 90% du chiffre d'affaire national de ce secteur (estimé à plus de 300 millions d'euros en 2009). Intimement liée à l'activité vitivinicole française et internationale, la tonnellerie française exporte dans le monde entier, un savoir faire à la française et toutes les valeurs d'un métier plusieurs fois millénaire.
- **L'Union des œnologues de France** ([www.oenologuesdefrance.fr](http://www.oenologuesdefrance.fr)) est depuis 1959 le syndicat professionnel chargé d'assurer la reconnaissance et la défense de la profession d'œnologue et celle du vin. L'œnologue est au cœur de la filière vitivinicole, il est le lien indispensable entre la production, au sens large, et le consommateur. Son savoir-faire intervient à tous les niveaux de la branche vitivinicole : viticulture, caves coopératives, négoce, équipements et fournitures des chais, hygiène, verrerie, liège, laboratoires, administration, enseignement, recherche, etc...
- **L'Union internationale des œnologues** est la fédération qui regroupe 17 Associations nationales d'œnologues reconnues. Membre observateur de l'OIV, elle intervient sur le plan international sur tout ce qui touche l'œnologue et les pratiques œnologiques.
- **l'AICV** regroupe les producteurs européens de cidres et de vins de fruits. Une production artisanale qui concerne un grand nombre de petits opérateurs en Europe (plus de 400 en Europe) et dont la qualité traditionnelle repose sur les fermentations et l'élevage du cidre en tonneaux de bois.
- **OENOPPIA** (Association internationale des Produits et Pratiques œnologiques, [www.oenoppia.com](http://www.oenoppia.com)) regroupe les entreprises développant, fabricant ou mettant en marché les produits œnologiques d'origines diverses. Les 14 membres d'Oenoppia représentent près de 85% des produits œnologiques utilisés par les vinificateurs à travers le monde, ce marché étant essentiellement axé sur le développement des biotechnologies issues de la recherche en œnologie.