

Mme Astrid SCHOMAKER

Chef d'Unité D3. "Produits chimiques, biocides et nanomatériaux"
DG Environnement, Commission Européenne

M. Jesus ZORRILLA

Chef d'Unité C3. "Vin"
DG Agriculture, Commission Européenne

Cc:

Mme Johanna BERNSEL, Unité D3. DG Environnement
M. Pierre CHORAINE, Unité D3. DG Environnement
M. Luc BERLOTTIER, Chef d'Unité adjoint, Unité C3. DG Agriculture
Mme Silvia NICOLI Unité C3. DG Agriculture
M. Denis De FROIDMONT, Unité C3. DG Agriculture

M Federico CASTELLUCCI, Directeur Général OIV
M Jean-Claude RUF, Coordinateur Scientifique et Technique OIV.

Objet: Non inclusion du dioxyde de soufre (SO₂) aux annexes de la directive 98/8

Chère Madame,
Cher Monsieur,

Une éventuelle interdiction de commercialisation du dioxyde de soufre (SO₂) comme type de produit « 4 » du fait de sa non inclusion parmi les substances biocides autorisées aux annexes I, IA ou IB de la directive 98/8 EC aurait des conséquences très graves pour les secteurs du vin et du cidre.

Le SO₂ reste aujourd'hui indispensable en œnologie, que ce soit pour l'application directe dans l'élaboration des vins - dont l'utilisation est parfaitement réglementée au niveau de l'Union Européenne¹ -, comme agent désinfectant des contenants utilisés dans l'élaboration des vins, tels que les barriques et autres contenants en bois utilisés dans l'élevage et/ou la fermentation des vins, cidres et vins de fruits, voire pour la préservation de matériaux en contact avec le vin, le cidre ou le vin de fruit, tels que les bouchons en liège qui sont souvent commercialisés dans des sacs sous atmosphère SO₂ afin de limiter le développement des micro-organismes.

Le SO₂ est, depuis la naissance de l'œnologie, l'agent de conservation le plus efficace des vins, grâce à ses actions bactéricide et antifongique mais aussi antioxydante. Il est aussi utilisé dans le traitement des barriques, afin de garantir

¹ Règlement du Conseil 1234/2007, et Règlement de la Commission 606/2009.

leur état sanitaire et éviter ainsi toute contamination du vin par des souches levuriennes (en particulier *Brettanomyces*) ou bactériennes indésirables. Son action spécifique de long terme est particulièrement intéressante lors des élevages qui peuvent s'échelonner sur plusieurs mois avant la mise en bouteille. Cette propriété est clé dans la prévention contre les *Brettanomyces* (productrices de notes dépréciatives dans le vin décrites entre autres par des odeurs animales de type « sueur de cheval ») qui constituent une problématique sensible pour la qualité des vins européens.

L'utilisation du SO₂ pour la préparation et désinfection des fûts de chêne se fait sous plusieurs formes:

- la plus répandue consiste au brûlage à l'intérieur de la barrique d'une mèche ou d'une pastille contenant du SO₂; celui-ci se dégage au cours de la combustion et permet de désinfecter le bois.
- sous forme gazeuse: injection du gaz directement dans la barrique.
- sous forme de solution: quand les barriques sont vidées et non remplies rapidement avec du vin, elles sont remplies d'eau sulfitée, afin de garder le bois humide et ainsi de préserver l'étanchéité et de s'assurer de l'absence de risque de développement de micro-organismes dans le bois.

Quelle que soit la méthode de traitement des barriques mise en œuvre, les quantités de SO₂ utilisées sont faibles et surtout, compte tenu des progrès en matière de récupération et de traitement des effluents de caves vinicoles, ne sont pas rejetées dans l'environnement. En tout état de cause, les doses de dioxyde de soufre qui sont employées dans les caves sont très réduites et ponctuelles pour provoquer un impact environnementale durable². Par ailleurs, les doses utilisées pour la préparation des fûts peuvent migrer dans le vin en toute conformité œnologique (elles permettent la préservation de la qualité du vin) et réglementaire (elles rentrent dans les doses de SO₂ total maximales autorisées par l'annexe 1B du règlement UE 606/2009).

Le problème majeur posé par une interdiction de l'usage de SO₂ serait la mise en grave difficulté d'une grande majorité des structures vitivinicoles, puisqu'en pratique il n'y a actuellement aucun produit qui puisse remplacer l'utilisation de SO₂ pour la désinfection et la conservation des contenants de vins dans la quasi-totalité des structures vitivinicoles européennes. Si des procédés alternatifs sont en développement, ceux-ci s'avèrent encore beaucoup plus lourds à mettre en œuvre, nécessitant un appareillage spécifique. Ils ne peuvent donc pas être utilisés notamment par les petites structures de vinification, qui sont extrêmement majoritaires en Europe. Sur un plan œnologique, ces techniques n'offrent pas les mêmes garanties de protection à long terme (pas de rémanence) et peuvent mettre en œuvre d'autres produits de désinfection (permanganate de potassium ou autres peroxydes) qui ne rentrent pas dans la pharmacopée du vin. L'utilisation

² La législation environnementale établit que l'émission de gaz sulfureux à l'atmosphère doit être continue et dépasser les 36 tonnes/an pour considérer un impact environnemental. Selon une étude du projet Life Sinergia les émissions moyennes de SO₂ à l'atmosphère par une cave sont de l'ordre de 4300mg/Nm³.

du SO₂ a donc, en comparaison à ces produits, de nombreux avantages techniques et peu d'impact environnemental.

Dans ce contexte, les fabricants des produits œnologiques concernés et la filière du vin, du cidre et du vin de fruit, en dialogue avec les gouvernements des Etats membres et des organisations intergouvernementales, se sont mobilisés pour évaluer quelles pouvaient être les solutions à cette problématique de façon à éviter la mise en place d'une interdiction d'usage du SO₂ comme biocide qui conduirait une large majorité d'unités de vinification dans une impasse technique pour une utilisation qualitative de contenants en bois ou d'autres matériaux concernés avec des effets graves pour nos secteurs.

Tout d'abord, des premières recherches ont été conduites pour évaluer les éléments disponibles en vue de la constitution d'un dossier pour permettre l'inclusion du SO₂ parmi les substances biocides autorisées à l'annexe I de la directive 98/8. Ces recherches ont d'ores et déjà permis de déceler l'existence de dossiers techniques et scientifiques pertinentes sur cette substance dans le cadre d'autres domaines de la législation communautaire ou nationale, tels que notamment un dossier technico-scientifique complet établi dans le cadre de REACH par la société Grillo-Werke, ainsi que des dossiers sur les impacts toxicologiques et environnementaux, tels que la fiche de données toxicologiques et environnementales des substances chimiques produite en France par l'Institut National de l'Environnement Industriel et des Risques (www.ineris.fr), et la fiche toxicologique de l'Institut National de Recherche et Sécurité produite en France en 2006 (www.inrs.fr).

De son côté, l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV), qui est l'organisation intergouvernementale à caractère scientifique et technique de compétence reconnue dans le domaine de la vigne, du vin, et d'autres produits de la vigne, a lancé auprès de ses 44 Etats membres et leurs experts un questionnaire visant à recueillir toutes les informations pertinentes sur l'utilisation du SO₂ en tant que biocide et recenser les études disponibles, afin de partager ces informations et faciliter ainsi la constitution d'un dossier pour permettre l'inclusion du SO₂ parmi les substances biocides autorisées à l'annexe I de la directive 98/8. (*Voir en annexe les lettres envoyée par l'OIV à la Commission Européenne*).

Entretemps, des contacts préliminaires avec des cabinets spécialisés dans le montage de dossiers biocides ont également été pris.

Suite aux efforts de recensement des évidences techniques et scientifiques disponibles qui ont été déjà lancés, une phase d'évaluation technique préliminaire des données recueillies sera entamée en vue de la constitution d'un dossier, de façon à ce qu'il puisse être déposé auprès d'un Etat membre de l'Union européenne d'ici mai 2012, conformément à l'article 11 de la directive 98/8.

Enfin, une phase de concertation entre les différents acteurs concernés dans la chaîne de valeur du vin - comprenant notamment les producteurs et fournisseurs des produits œnologiques et des contenants ou matériaux de contact, ainsi que des utilisateurs dans la filière vitivinicole et cidrière - susceptibles d'apporter les

financements nécessaires sera entamée sans délai au vu des résultats de l'évaluation technique préliminaire des données recueillies mentionnée ci-dessus.

Nous vous prions instamment de bien vouloir prendre dûment en considération les éléments et informations apportés par la présente à l'heure d'évaluer les prochaines étapes à franchir permettant d'arbitrer des solutions opportunes et nécessaires à cette problématique à laquelle nous attachons le plus grand intérêt.

Nous vous prions de croire, Madame, Monsieur, à l'expression de nos sentiments les plus distingués.

 	 	 
Marco Manfredini President of Oenoppia (Oenological Products and Practices – International Association).	Lamberto V. GANCIA Président du Comité Européen des Entreprises Vins (CEEV)	Thomas MONTAGNE Président de la Confédération Européenne des Vignerons Indépendants (CEVI)
 	 	
Pekka PESONEN Secrétaire Général du COPA-COGECA	Jan HERMANS Secrétaire Général de l'Association des Industries des Cidres et Vins de fruits de l'UE (AICV)	Jean-Luc SYLVAIN Président de la Fédération Française de la Tonnellerie (FFT)