

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 UE 1308/2013 repris ci-dessous. Il n'y a donc plus lieu de solliciter une autorisation « dérogatoire » 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 UE 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 UE 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)

En une seule fois (pas de fractionnement possible)

Produits et procédés autorisés :

- Acide lactique (E 334), qui doit être d'origine agricole
- Acide malique (E 296)
- Acide lactique (E 270)

Les trois acides sont autorisés dans l'Union Européenne en quantum satis. Leurs spécifications sont dans le règlement UE 231/2012, et prévalent sur celles de l'OIV.

Les procédés physiques autorisés sont le traitement électromembranaire, ou les résines échangeuses de cations.

Remarque : L'acidification ou la désacidification peut également résulter d'un coupage (cf. articles 7 et 8 du 2019/934)