

Guide Vinification

La réglementation européenne sur la vinification biologique est en application depuis le 01/08/2012. Concrètement, cette réglementation est entrée en application pour les vendanges 2012.

Les bases réglementaires sont :

- ⇒ Règlement d'exécution N° 203/2012
- ⇒ Annexe I du RCE N°606/2009
- ⇒ Règlement (CE) N° 834/2007
- ⇒ Règlement (CE) N° 889/2008



Pourquoi ce guide ?

Dans le but de vous aider dans votre démarche en agriculture biologique, nous vous proposons ce guide qui résume les principales exigences de la réglementation sur la vinification biologique. Celui-ci vous permettra de mieux comprendre les réglementations en vigueur sur les productions biologiques.

En aucun cas ce guide ne peut se substituer aux textes réglementaires en vigueur, qui seuls font foi.

CERTIPAQ BIO vous remercie de votre confiance.

Les produits concernés

Les règles de la vinification bio s'appliquent à la production biologique des produits du secteur vitivinicole, c'est-à-dire :

- ⇒ Jus et moûts de raisin
- ⇒ Vins, y compris vins enrichis en alcool
- ⇒ Raisins frais autres que les raisins de table
- ⇒ Vinaigres de vin
- ⇒ Lies de vin, marcs de raisin

Ces règles s'appliquent aussi pour la partie vinification aux produits à base de vin, tels que les alcools de vins comme le cognac par exemple.

Les matières premières, les produits et substances autorisés

Les produits sont élaborés à partir de matières premières biologiques

Seuls les produits et substances énumérés à l'annexe VIII bis du règlement européen n°889/2008 peuvent être utilisés en vinification, sous réserve du respect des conditions et restrictions spécifiques indiquées dans cette annexe et dans les règlements (CE) N°1234/2007 et RCE N° 606/2009.

Liste des produits et substances autorisées en vinification biologique

2

Type de traitement	Produits ou substances
Aération ou Oxygénation	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Air ⇒ Oxygène gazeux
Centrifugation et filtration	Uniquement comme adjuvant de filtration inerte : <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Perlite ⇒ Cellulose ⇒ Terre à diatomées
Création d'une atmosphère inerte et manipulation du produit à l'abri de l'air	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Azote ⇒ Anhydride carbonique ⇒ Argon
Utilisation	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Levures* (levures sèches ou en suspension vinique, lies fraîches qui contiennent des levures issues de la vinification récente), écorces de levures ⇒ Phosphate diammonique ⇒ Chlorhydrate de thiamine ⇒ Autolysats de levures ⇒ Charbons à usage œnologique ⇒ Bactéries lactiques ⇒ Gomme d'acacia ou gomme arabique* ⇒ Bitartrate de potassium ⇒ Citrate de cuivre ⇒ Mannoprotéines de levures ⇒ Copeaux de chêne ⇒ Alginate de potassium ⇒ Chitosane dérivé d'<i>Aspergillus niger</i> ⇒ Levures inactivées
Utilisation de soufre	Utilisation possible en quantités limitées (cf. tableau suivant) de : <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Anhydride sulfureux ⇒ Bisulfite de potassium ou métabisulfite de potassium
Clarification	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Gélatine alimentaire* ⇒ Matières protéiques d'origine végétales issues de blé ou de pois* ⇒ Colle de poisson* ⇒ Ovalbumine* ⇒ Tanins* ⇒ Protéines de pommes de terre* ⇒ Extraits protéiques levuriens* ⇒ Caséines ⇒ Chitosane dérivé d'<i>Aspergillus niger</i> ⇒ Caséinates de potassium ⇒ Dioxyde de silicium ⇒ Bentonite ⇒ Enzymes pectolytiques (polygalacturonases, pectine-lyases, pectine-méthyl-estérasés ainsi que leurs activités colatérales : arabinanases, galactanases, rhamnogalacturonases, cellulases, hemicellulases). L'emploi de beta-glucanase n'est pas autorisé en bio.
Acidification	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Acide lactique ⇒ Acide L(+) tartrique
Desacidification	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Acide L(+) tartrique ⇒ Carbonate de calcium ⇒ Tartrate neutre de potassium ⇒ Bicarbonate de potassium
Addition	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Résine de pin d'Alep ⇒ Acide L-ascorbique ⇒ Anhydride carbonique ⇒ Tanins * ⇒ Acide métrartrique

Type de traitement	Produits ou substances
Barbotage	⇒ Azote
Stabilisation du vin	⇒ Acide citrique
Autre	Uniquement pour les vins « vino generoso » ou « vino generoso de licor » : ⇒ Sulfate de calcium

* Tous les produits marqués d'un astérisque doivent provenir de matières premières biologiques si elles sont disponibles.

Le dosage en SO₂

Type de vins	Teneur maximales en SO ₂ total
Vins rouges (sucre résiduel < 2g/l)	100 mg/l
Vins blancs et rosés (sucre résiduel < 2g/l)	150 mg/l
Autres vins* (vins de liqueur, vins mousseux, vins mousseux de qualité, certains vins blancs à appellation d'origine ou indication géographique protégée)	Teneur en SO ₂ diminuée de 30 mg/l par rapport aux normes conventionnelles de l'annexe IB du Règlement N° 606/2009

En cas de conditions climatiques exceptionnelles et après accord de l'autorité compétente (INAO en France), ces taux peuvent être relevés dans une aire géographique spécifique, sans toutefois dépasser les teneurs maximales fixées à l'annexe IB du règlement (CE) n°606/2009.

Les pratiques œnologiques

Pratiques, procédés et traitements interdits

- ⇒ Concentration partielle par le froid (augmentation du taux d'alcool)
- ⇒ Élimination de l'anhydride sulfureux par des procédés physiques
- ⇒ Traitements par électrodialyse ou aux échangeurs de cations pour assurer la stabilisation tartrique du vin
- ⇒ Désalcoolisation partielle du vin

Pratiques, procédés et traitements autorisés avec restriction

- ⇒ Traitements thermiques : La température de chauffage ne doit pas dépasser 70°C (75°C à partir du 1/01/2022)
Flash détente et Flash pasteurisation sont donc interdits.
- ⇒ Centrifugation et filtration avec ou sans adjuvant de filtration inerte : Pores de 0,2 µm au minimum
L'ultra et la nano filtration sont donc interdites. Il n'y a aucune restriction sur la nature ou le type de filtre

NB :

- ⇒ Les autres pratiques, procédés et traitements œnologiques, qui étaient déjà mis en œuvre avant le 1/08/2010 en conformité avec les règlements n°1308/2013 et n°606/2009, sont autorisés.
- ⇒ Toute nouvelle technique autorisée en conventionnel selon ces règlements n°1234/2007 et 606/2009 après le 1/08/2010, ne peut s'appliquer en bio qu'après autorisation spécifique dans la réglementation bio.

L'étiquetage (A faire valider par CERTIPAQ BIO)

Les vins produits conformément à la réglementation européenne relative à la production biologique, peuvent être vendus en tant que vins biologiques, (y compris les stocks de vins antérieurs au 1/08/2012 pour lesquels le viticulteur a pu apporter les preuves de conformité aux règles de vinification en bio). **Ces vins doivent porter le logo européen. Le logo AB français peut également être apposé.**

Les mentions obligatoires :

- Le logo UE
- Le code de l'organisme certificateur : FR-BIO-09
- L'origine des matières premières agricoles :
 - « Agriculture UE » Si 98% d'origine UE
 - « Agriculture NON UE » Si 98% d'origine hors UE
 - « Agriculture UE/NON UE » Si origine UE et hors UE
 - « Agriculture + Nom du pays » Si 98% d'origine du même pays. Ex : Agriculture France

Les mentions facultatives :

- Certifié par CERTIPAQ BIO
- Le logo AB



- ⇒ **Les vins et vinaigres produits avant le 31 Juillet 2012, conformes à l'ancienne réglementation**, peuvent être écoulés avec la mention « vin issu de raisins biologiques ». Ces vins **ne peuvent pas porter le logo européen** ; ils **peuvent en revanche porter le logo AB français**.
- ⇒ **Il est possible d'utiliser la mention « produit en conversion vers l'agriculture biologique »** uniquement si le seul ingrédient végétal d'origine agricole mis en œuvre est le raisin (pas d'utilisation de sucre, de moût, d'alcool...). L'utilisation des substances autorisées à l'annexe VIII bis du règlement 889/2008 est possible. Ainsi les levures et les tanins peuvent être utilisés dans les conditions prévues à cette annexe.
 - Logo communautaire : **interdit**
 - Logo AB : **interdit**
 - Numéro de l'OC obligatoire sur l'étiquette liée au produit
 - Numéro de l'OC obligatoire sur l'étiquette liée au produit

La Transformation

5

Procédé :

Il faut réaliser les opérations de vinification de produits bio uniquement après un nettoyage complet des outils de production.

Toutes opérations de vinification, d'embouteillage doivent être réalisées par série complète, séparées physiquement ou dans le temps des produits non biologiques afin d'éviter que les produits biologiques soient contaminés par des résidus de produits non biologiques.

Méthode :

Il faut effectuer les opérations par série complète et veiller à ce qu'elles soient séparées physiquement et dans le temps d'opérations similaires concernant des produits non biologiques. Par exemple, on peut commencer par la production des produits biologiques en début de journée et finir par les produits non biologiques.

Nettoyage :

Avant les opérations concernant les produits biologiques, un nettoyage adéquat doit être effectué sur les installations de production. Tout produit agréé pour le « contact alimentaire » répond à la Règlementation Biologique en vigueur.

Traçabilité

Réception de Matières Premières Agricoles Biologiques

- vérifier que la mention « Agriculture Biologique » et la référence de l'organisme de contrôle figurent sur les emballages, bons de livraison/Factures d'achats.
- certificat de conformité « Agriculture Biologique » en cours de validité de vos fournisseurs (Sucres, Raisins, MCR...)

Réception de Matières Première Non Biologiques (Additifs, Auxiliaires ou Substances de l'Annexes VIII Bis) :

- Conserver Fiche technique
- Garanties non OGM
- Analyse de SO₂

Stockage des Matières Premières et Produits Finis

- Assure l'identification des lots à tous les niveaux (stock Matière Première, Cuve identifiée...)
- Maintenir une séparation physique claire entre les produits bio et non bio

Comptabilité matière:

- Tenir à jour vos registres viti-vinicoles : DRM, Registre de Cave, Déclaration de Récoltes...
- Factures d'achat ou BL de tous les intrants.
- Les analyses de SO₂ total après mise en bouteille ou à la vente pour les vins en vrac.

