

Guide des pratiques de vinification en agriculture biologique





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 V section A2 Partie D du règlement européen 2021/1165 peuvent être utilisés en vinification, sous réserve du respect des conditions et restrictions spécifiques indiquées dans cette annexe et dans le règlement délégué (UE) 2019/934. Liste détaillée en annexe 1 de ce document.



Le dosage en SO₂

Extrait de la note de lecture de l'INAO sur l'utilisation de sulfites :

Note précisant les teneurs maximales en anhydride sulfureux (en mg/l) autorisées en agriculture biologique par couleur et en fonction de la teneur en sucres fermentescibles (G+F (en g/l))

Annexe V, partie D du Règlement (UE) n° 2021/1165 Annexe I, partie B du règlement délégué (UE) 2019/934

		1	1		1
Teneur en sucre fermentescibles (G+F)	Vins Rouges	Vins Blancs et Rosés	Vins de liqueur	Vins mousseux	Vins mousseur de qualité
G+F < 2 g/l	100 mg/l	150 mg/l	120 mg/l	205mg/l	155mg/l
2 g/l < G+F < 5 g/l	120 mg/l	170 mg/l			
G+F > 5 g/l	170 mg/l	220 mg/l	170 mg/l		
Vins blancs à appellation d'origine ou à IGP dont le SO2 max autorisé = 300 mg/l	-	270 mg/l	-		
Vins blancs à appellation d'origine ou IGP dont le SO2 max autorisé = 400 mg/l	(2)	370 mg/l	-		

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 I partie B du règlement délégué (UE) 2019/934.



Les pratiques œnologiques

Pratiques, procédés et traitements interdits :

- ⇒ Elimination de l'anhydride sulfureux par des procédés physiques
- ⇒ Traitements par électrodialyse ou aux échangeurs de cations pour assurer la stabilisation tartrique du vin

Pratiques, procédés et traitements autorisés avec restriction :

- ⇒ Traitements thermiques : La température de chauffage ne doit pas dépasser 75°C (au lieu de 70°C jusqu'au 31/12/21). Donc la flash pasteurisation est autorisée, mais la flash détente (qui requiert une température de 80°C) est interdite.
- 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.
- ⇒ L'utilisation de résines échangeuses d'ions reste possible pour la fabrication de moûts de raisins concentrés rectifiés.

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 après le 1/08/2010, ne peut s'appliquer en bio qu'après autorisation spécifique dans la réglementation bio.



L'étiquetage

Il est recommandé de faire valider les étiquettes par Certipaq Bio avant impression et utilisation.

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 :

- o Le logo UE
- o Le code de l'organisme certificateur (OC) : FR-BIO-09
- L'origine des matières premières agricoles :
 - « Agriculture UE » Si 95% d'origine UE
 - « Agriculture NON UE » Si 95% d'origine hors UE
 - « Agriculture UE/NON UE » Si origine UE et hors UE
 - « Agriculture + Nom du pays » Si 95% d'origine du même pays. Ex :
 Agriculture France

Les mentions facultatives :

- Certifié par CERTIPAQ BIO
- Le logo AB



- ⇒ Les vins 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.
- ⇒ II 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 V section A2 Partie D du règlement européen 2021/1165 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



Mesures de précaution

Procédés:

Les opérations de vinification de produits bio sont réalisées uniquement après un nettoyage complet des outils de production.

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

Nettoyage:

Pour le nettoyage et la désinfection des installations de transformation et de stockage, la réglementation Bio n'a pas établie à ce jour de liste restreinte de produits. Une telle liste devrait être disponible et applicable à partir du 01/01/2024.

Traçabilité

Réception de matières premières agricoles biologiques :

- Vérifier qu'une mention à l'agriculture biologique et le code de l'organisme de contrôle figurent sur les emballages, bons de livraison/factures d'achats
- Vérifier les certificats de conformité au mode de production biologique de vos fournisseurs (Sucres, Raisins, MCR…)

Réception de matières première non biologiques (additifs, auxiliaires ou substances de l'annexe V section A2 partie D du règlement européen 2021/1165) :

- Conserver les fiches techniques
- Vérifier les garanties non OGM, de non ionisation et d'absence de nanomatériaux manufacturés

Stockage des matières premières et produits finis :

- Assurer 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...
- Avoir les factures d'achats ou bons de livraisons de tous les intrants
- Avoir les analyses de SO2 total après mise en bouteille ou à la vente pour les vins en vrac

Annexe 1 : Liste des produits et substances autorisées en vinification biologique.

Extrait de l'annexe V section A2 partie D du RUE 2021/1165

PARTIE D

Produits et substances autorisés pour la production et la conservation de produits de la vigne biologiques du secteur vitivinicole visés à l'annexe II, partie VI, point 2.2, du règlement (UE) 2018/848

Sected yi	Tymicole vises a ram	iexe II, partie VI, point 2.2, di	regement (OL) 2010/040
Dénomination	Numéros ID	Références à l'annexe I du règlement délégué (UE) 2019/934	Conditions et limites spécifiques
Air		Partie A, tableau 1, points 1 et 8	
Oxygène gazeux	E 948	Partie A, tableau 1, point 1	
	CAS 17778-80-2	Partie A, tableau 1, point 8.4	
Argon	E 938	Partie A, tableau 1, point 4	ne peut pas être utilisé pour le barbotage
	CAS 7440-37-1	Partie A, tableau 2, point 8,1	
Azote	E 941 CAS 7727-37-9	Partie A, tableau 1, points 4, 7 et 8	
	(15//2/-3/-)	Partie A, tableau 2, point 8.2	
Dioxyde de carbone	E 290 CAS 124-38-9	Partie A, tableau 1, points 4 et 8	
		Partie A, tableau 2, point 8.3	
Morceaux de bois de chêne		Partie A, tableau 1, point 11	
Acide tartrique (L(+)-)	E 334	Partie A, tableau 2, point 1.1	
	CAS 87-69-4		
Acide lactique	E 270	Partie A, tableau 2, point 1.3	
L(+)-tartrate de	E 336 ii)	Partie A, tableau 2, point 1.4	
potassium	CAS 921-53-9		
Bicarbonate de	E 501 ii)	Partie A, tableau 2, point 1.5	
potassium	CAS 298-14-6		
Carbonate de calcium	E 170	Partie A, tableau 2, point 1.6	
	CAS 471-34-1	-	
Sulfate de calcium	E 516	Partie A, tableau 2, point 1.8	
Anhydride sulfureux	E 220	Partie A, tableau 2, point 2.1	la teneur maximale en anhydride
	CAS 7446-09-5		sulfureux n'excède pas 100 milligrammes par litre pour les vins
Bisulfite de potassium	E 228	Partie A, tableau 2, point 2.2	rouges visés à l'annexe I, partie B, point A 1 a), du règlement délégué (UE) 2019/934 et présentant une teneur en
	CAS 7773-03-7		sucre résiduel inférieure à 2 grammes
Métabisulfite de potassium		Partie A, tableau 2, point 2.3	par litre
F	CAS 16731-55-8		

Annexe 1 : Liste des produits et substances autorisées en vinification biologique.

Extrait de l'annexe V section A2 partie D du RUE 2021/1165

			la teneur maximale en anhydride sulfureux n'excède pas 150 milligrammes par litre pour les vins blancs et rosés visés à l'annexe I, partie B, point A 1 b), du règlement délégué (UE) 2019/934 présentant une teneur en sucre résiduel inférieure à 2 grammes par litre pour tous les autres vins, la teneur maximale en anhydride sulfureux appliquée conformément à l'annexe I, partie B, du règlement délégué (UE) 2019/934 est réduite de 30 milligrammes par litre
Acide L-ascorbique	E 300	Partie A, tableau 2, point 2.6	
Charbons à usage œnologique		Partie A, tableau 2, point 3.1	
Hydrogénophosphate de diammonium	E 342/CAS 7783-28-0	Partie A, tableau 2, point 4.2	
Chlorhydrate de thiamine	CAS 67-03-8	Partie A, tableau 2, point 4.5	
Autolysats de levure		Partie A, tableau 2, point 4.6	
Écorces de leyures		Partie A, tableau 2, point 4.7	
Levures inactivées		Partie A, tableau 2, point 4.8 Partie A, tableau 2, point 10.5 Partie A, tableau 2, point 11.5	
Gélatine alimentaire	CAS 9000-70-8	Partie A, tableau 2, point 5.1	provenant de matières premières biologiques si elles sont disponibles
Protéine de blé		Partie A, tableau 2, point 5.2	provenant de matières premières biologiques si elles sont disponibles
Protéine issue de pois		Partie A, tableau 2, point 5.3	provenant de matières premières biologiques si elles sont disponibles
Protéine issue de pommes de terre		Partie A, tableau 2, point 5.4	provenant de matières premières biologiques si elles sont disponibles
Ichtyocolle		Partie A, tableau 2, point 5.5	provenant de matières premières biologiques si elles sont disponibles
Caséine	CAS 9005-43-0	Partie A, tableau 2, point 5.6	provenant de matières premières biologiques si elles sont disponibles
Caséinates de potassium	CAS 68131-54-4	Partie A, tableau 2, point 5.7	
Oyalbumine	CAS 9006-59-1	Partie A, tableau 2, point 5.8	proyenant de matières premières biologiques si elles sont disponibles

Annexe 1 : Liste des produits et substances autorisées en vinification biologique.

Extrait de l'annexe V section A2 partie D du RUE 2021/1165

Bentonite	E 558	Partie A, tableau 2, point 5.9	
Dioxyde de silicium (gel ou solution colloïdale)	E 551	Partie A, tableau 2, point 5.10	
Tanins		Partie A, tableau 2, point 5.12	provenant de matières premières biologiques si elles sont disponibles
		Partie A, tableau 1, point 6.4	
Chitosane dériyé d'Aspergillus niger	CAS 9012-76-4	Partie A, tableau 2, point 5.13	
		Partie A, tableau 2, point 10.3	
Extraits protéiques levuriens		Partie A, tableau 2, point 5.15	provenant de matières premières biologiques si elles sont disponibles
Alginate de potassium	E 402/CAS 9005-36-1	Partie A, tableau 2, point 5.18	
Hydrogénotartrate de potassium	E336(i)/CAS 868-14-4	Partie A, tableau 2, point 6.1	
Acide citrique	E 330	Partie A, tableau 2, point 6.3	
Acide métatartrique	E 353	Partie A, tableau 2, point 6.7	
Gomme arabique	E 414/CAS 9000-01-5	Partie A, tableau 2, point 6.8	provenant de matières premières biologiques si elles sont disponibles
Mannoprotéines de leyures		Partie A, tableau 2, point 6.10	
Pectines lyases	EC 4.2.2.10	Partie A, tableau 2, point 7.2	uniquement à des fins cenologiques pour clarification
Pectine méthylestérase	EC 3.1.1.11	Partie A, tableau 2, point 7.3	uniquement à des fins cenologiques pour clarification
Polygalacturonase	EC 3.2.1.15	Partie A, tableau 2, point 7.4	uniquement à des fins cenologiques pour clarification
Hémicellulase	EC 3.2.1.78	Partie A, tableau 2, point 7.5	uniquement à des fins œnologiques pour clarification
Cellulase	EC 3.2.1.4	Partie A, tableau 2, point 7.6	uniquement à des fins œnologiques pour clarification
Levures de vinification		Partie A, tableau 2, point 9.1	Pour les différentes souches de levure, biologiques si disponibles
Bactéries lactiques		Partie A, tableau 2, point 9.2	
Citrate de cuivre	CAS 866-82-0	Partie A, tableau 2, point 10.2	
Résine de pin d'Alep		Partie A, tableau 2, point 11.1	
Lies fraiches		Partie A, tableau 2, point 11.2	uniquement issues de la production biologique