

## Guide Vinification

1

La réglementation sur la vinification biologique a été adoptée le 8 Février 2012 par la Commission Européenne. Elle va être publiée prochainement dans un nouveau chapitre du règlement (CE) N° 889/2008.

Ce texte s'applique à compter du 01/08/2012. Concrètement, ce règlement entre donc en application pour les vendanges 2012

Les bases réglementaires sont :

- ⇒ Règlement d'exécution N° 203/2012
- ⇒ RCE N° 834/2007
- ⇒ RCE 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° 203/2012 peuvent être utilisés en vinification, sous réserve du respect des conditions et restrictions spécifiques indiquées dans cette annexe et dans les règlements RCE N°1234/2007 et RCE N° 606/2009.

Voir le tableau « Extrait Annexe VIII Bis »

## Extrait de l'Annexe VIII Bis

| Type de traitement  | Nom des produits ou substances   | Observations  |
|---|--|---|
| Aération ou Oxygénation   | ⇒ Air<br>⇒ Oxygène gazeux  |   |
| Centrifugation et filtration  | ⇒ Perlite<br>⇒ Cellulose<br>⇒ Terre à diatomées  | Uniquement comme adjuvant de filtration inerte  |
| Création d'une atmosphère inerte et manipulation du produit à l'abri de l'air | ⇒ Azote<br>⇒ Anhydride carbonique<br>⇒ Argon   |   |
| Utilisation   | ⇒ Levures*<br>⇒ Phosphate diammonique<br>⇒ Chlorhydrate de thiamine<br>⇒ Charbons à usage œnologique<br>⇒ Bactéries lactiques<br>⇒ Gomme d'acacia ou gomme arabique*<br>⇒ Bitartate de potassium<br>⇒ Citrate de cuivre<br>⇒ Sulfate de cuivre (2)<br>⇒ Morceaux de bois de chêne<br>⇒ Alginate de potassium<br>⇒ Sulfate de calcium (3) | (2) Jusqu'au 31/07/2015<br>(3) Uniquement pour les vins « vino generoso » ou « vino generoso de licor » |
| Clarification   | ⇒ Gélatine alimentaire*<br>⇒ Matières protéiques d'origine végétales issues de blé ou de pois*<br>⇒ Colle de poisson*<br>⇒ Ovalbumine*<br>⇒ Tanins*<br>⇒ Caséines<br>⇒ Caséinates de potassium<br>⇒ Dioxyde de silicium<br>⇒ Bentonite<br>⇒ Enzymes pectolytiques  |   |
| Acidification   | ⇒ Acide lactique<br>⇒ Acide L(+) tartrique   |   |
| Desacidification  | ⇒ Acide L(+) tartrique<br>⇒ Carbonate de calcium<br>⇒ Tartrate neutre de potassium<br>⇒ Bicarbonate de potassium   |   |
| Addition  | ⇒ Résine de pin d'Alep<br>⇒ Acide L-ascorbique<br>⇒ Anhydride carbonique<br>⇒ Tanins *<br>⇒ Acide métrartrique   |   |
| Stabilisation ou conservation   | ⇒ Acide citrique<br>⇒ Anhydride sulfureux (1)<br>⇒ Bisulfite de potassium (1)<br>⇒ Métabisulfite de potassium (1)  | (1) Voir paragraphe teneur en soufre  |

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

## Le dosage en SO<sub>2</sub>

| Type de vins                                 | Teneur maximales en SO <sub>2</sub> total   |
|--|---|
| Vins rouges (sucre résiduel < 2g/l)          | 100 mg/l  |
| Vins blancs et rosés (sucre résiduel < 2g/l) | 150mg/l   |
| Autres vins, vins avec sucre résiduel > 2g/l | Teneur en SO <sub>2</sub> diminuée de 30 mg/l par rapport aux normes conventionnelles de l'annexe IB du RCE 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)
- ⇒ Elimination 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  
*Flash détente et Flash pasteurisation deviennent donc interdits*
- ⇒ Centrifugation et filtration : Pores de 0,2 µm au minimum  
*Aucune restriction sur la nature ou le type de filtre, l'ultra et la nano filtration deviennent donc interdites*

### Quelques éléments Complémentaires :

- ⇒ Les techniques de traitements thermiques, d'utilisation de résines échangeuses d'ions et d'osmose inverse seront réévaluées au plus tard le 01/08/2015, en vue de leur abandon progressif ou de leur limitation accrue.
- ⇒ Toute nouvelle technique autorisée en conventionnel selon les règlements (CE) 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)

4

⇒ **Les vins produits selon cette nouvelle réglementation** pourront être vendus en tant que vins biologiques à **compter du 1er août 2012**, y compris les stocks de vins antérieurs pour lesquels le viticulteur pourra apporter les preuves de conformité à ces nouvelles règles de vinification en bio. **Ces vins porteront 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**, pourront être écoulés avec la mention « vin issu de raisins biologiques ». Ces vins **ne pourront pas porter le logo européen** ; ils **peuvent en revanche porter le logo AB français**.

⇒ **La mention « vin en conversion vers l'agriculture biologique » n'est pas utilisable**

⇒ **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

## 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 produits agréés au « 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.

**MES NOTES PERSONNELLES**

Area with horizontal dashed lines for personal notes.

