GUIDE DES EXIGENCES EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

ALPES CONTRÔLES
Certification

VINIFICATION

certification-bio.fr

Jusqu'au 1er août 2012, les vins étaient dit issus de raisins biologiques. Ce qui signifie que les raisins étaient certifiés bio mais l'ensemble des procédés mis en œuvre pour obtenir le vin n'était pas soumis à des règles particulières.

Avec la nouvelle réglementation, depuis 2012, les vendanges peuvent porter l'appellation vin biologique ainsi que le logo UE. Non seulement les raisins, mais l'ensemble du processus de vinification sont contrôlés. **Les substances et pratiques utilisables sont limitées.**

La réglementation CE n°203/2012 concerne les produits destinés à la vinification, tels que les vins de raisins frais, la piquette, le lie de vin, les marcs de raisins.
Pour les jus de raisin (non destiné à la vinification) et le vinaigre de vin, la règlementation générale s'applique. Cependant les vins et/ou moûts destinés à la fabrication de vinaigre doivent être biologiques.

Cette synthèse concerne **uniquement la vinification**. Pour la viticulture se référer au résumé des exigences de la production végétale.

MATIÈRES PREMIÈRES

La règle des 95% de matières premières agricoles applicable aux autres produits transformés biologiques (article 23.4 du règlement 834/2007) ne s'applique pas aux produits du secteur vitivinicole.
Les matières premières agricoles des produits du secteur viti-vinicole sont 100% biologiques : raisin, sucre, alcool, moût concentré rectifié....

Pour les additifs et auxiliaires œnologiques, seules les substances listées dans l'annexe VIII bis du règlement sont autorisées. Les produits qui n'apparaissent pas dans la liste sont interdits. Pour certains ingrédients ont doit privilégier une origine Bio lorsque c'est possible commercialement.

Si la levure n'est pas disponible en bio, il est possible d'utiliser une levure non bio (fournir 2 justificatifs de non disponibilité en bio auprès de 2 fournisseurs différents) La gélatine alimentaire, les matières protéiques végétales (pois, blé, pomme de terre), la colle de poisson, l'ovalbumine, les tanins et la gomme arabique doivent être utilisés en bio (même règle que la levure en cas de non disponibilité en bio).

PRATIQUES OENOLOGIQUES

Le règlement prévoit une limitation ou une interdiction de certaines pratiques œnologiques.

PRATIQUES INTERDITES

- Concentration partielle par le froid (enrichissement)
- Elimination de l'anhydride sulfureux par des procédés physiques
- Traitement par électrodialyse (stabilisation tartrique du vin)
- Désalcoolisation partielle des vins
- Traitement aux résines échangeuses de cations (stabilisation tartrique)
- Electrodialyse (Stabilisation tartrique)
- Traitement electromembranaire, couplage et contacteurs membranaires
- Utilisation de plaques filtrantes (Zéolithes)

PRATIQUES SOUMISES À RESTRICTION

- Traitements thermiques ≤ 70°C
- Centrifugation et filtration ≥ 0,2 micron
- Osmose inverse : Enrichissement des moûts par méthode soustractive uniquement
- Résines échangeuses d'ions : Procédé d'élaboration du MCR (Mout Concentré Rectifié) uniquement. Non utilisables sur vin

UTILISATION DU SOUFFRE SO2

Le SO2 utilisé peut être sous les formes suivantes : Anhydride sulfureux, bisulfite de potassium, métabisulfite de potassium

Limitation du SO2 :
La réglementation prévoit une réduction de SO2 de -50 à -30 mg/l par rapport aux maximums fixés au 1er aout 2010 (limite de l'OCM viti-vinicole)

RÈGLEMENT EUROPÉEN CE N°606/2009 (limite OCM)

Taux de sucre résiduel (en g/l)	Vins rouges	Vins blancs et rosés
0 ≤ T < 2 g/l	150 mg/l	200 mg/l
2 g/l ≤ T < 5 g/l	150 mg/l	200 mg/l
T ≥5 g/l	200 mg/l	250 mg/l

RÈGLEMENT EUROPÉEN CE N° 203/2012 (limite BIO)

Taux de sucre résiduel (en g/l)	Vins rouges	Vins blancs et rosés	Vins de liqueur	Vins mousseux	Vins mousseux de qualité
0 ≤ T < 2 g/l	100 mg/l	150 mg/l	120 mg/l	205 mg/l	155 mg/l
2 g/l ≤ T < 5 g/l	120 mg/l	170 mg/l	120 mg/l	205 mg/l	155 mg/l
T ≥5 g/l	170 mg/l	220 mg/l	170 mg/l	205 mg/l	155 mg/l

Dérogation : **en cas de conditions climatiques exceptionnelles** et après accord des autorités compétentes, il existe la possibilité d'aller jusqu'aux taux prévus par le règlement CE n° 606/2009.
Toute dérogation est notifiée sous un mois à la commission et aux états membres.
Les opérateurs conservent les preuves de l'utilisation de cette disposition.

PRODUITS UTILISABLES EN VINIFICATION

Pour chaque type de traitement, **les substances utilisables pour la production de vins biologiques sont limitées à la liste suivante,** figurant à l'annexe VIII bis du règlement 889/2008.

TRAITEMENT	SUBSTANCE
Fermentation	- Levures[1] dont écorces et levures fraiches (lies) - Bactéries lactiques
Nutrition des levures	- Phosphate diammonique - Chlorhydrate de thiamine - Autolysats de levures - Levures sèches inactivées (LSI)
Stabilisation de trouble	- Gomme arabique[1] - Bitartrate de potassium - Acide métatartrique
Stabilisation et Conservation	- Acide citrique - Acide L-ascorbique - Anhydride sulfureux - Bisulfite de potassium ou métabisulfite de potassium
Centrifugation et filtration (adjuvant en filtration inerte)	- Perlite - Cellulose - Terre à diatomées
Aération/ oxygénation	- Air - Oxygène gazeux
Addition (divers)	- Résine de pin d'Alep - Morceaux de bois de chêne - Citrate de cuivre - Sulfate de cuivre - Mannoproteines de levures - Chitosane

TRAITEMENT	SUBSTANCE
Clarification	- Gélatine alimentaire[1] - Matières protéiques d'origines végétales issues de blé, de pomme de terre ou de pois[1] - Extraits protéiques de levure[1] - Colle de poisson[1] - Ovalbumine1 - Tanins[1] - Caséines - Caséinates de potassium - Dioxyde de silicium - Bentonite - Enzymes pectolytiques (clarification uniquement) - Charbon œnologique - Alginate de potassium
Désacidification	- Acide L(+) tartrique - Carbonate de calcium - Tartrate neutre de potassium - Bicarbonate de potassium
Atmosphère inerte	- Azote - Argon - Anhydride carbonique
Acidification	- Acide lactique - Acide L(+) tartrique
Barbotage	- Azote

NB : Sulfate de calcium uniquement pour « vino generoso » et « vino generoso de licor »
[1] Provenant de matières biologiques, si elles sont disponibles sur le marché

PRODUITS UTILISABLES EN VINIFICATION

En conséquence, les produits ne figurant pas dans l'annexe VIII bis **sont interdits**. Cela concerne principalement les produits suivants :

- **Nutrition levures : Sulfate d'ammonium, Bisulfite d'ammonium**
- **Nutrition des bactéries : activateurs de FML (Fermentation Malo-Lactique)**
- **Clarification : Betaglucanase, Alginate de Ca, Kaolin, Chitine glucane, PVPP**
- **Stabilisation, conservation : Lyzozyme, DMDC (Dicarbonate de diméthyle), Acide sorbique, chlorure d'Argt**

- **Acidification : Acide (L-) et (D-L) malique / Désacidification: Tartrate de Ca**
- **Gaz : Argon (barbotage)**
- **Stabilisat° troubles : CMC, Tartrate de Ca, Acide D-L Tartrique, polyaspartate de K**
- **Cellulose microcristalline**
- **Divers : Ferrocyanure de K, Phytate de Ca, PVI/PVP, Uréase, Caramel**

ÉTIQUETAGE DES VINS BIOLOGIQUES

Pour les vins et vinaigres conformes à la réglementation biologique, les mentions obligatoires sont :

- Le logo communautaire
- La dénomination bio ou biologique
- Le code de l'Organisme Certificateur (FR-BIO-15)
- L'origine des matières premières agricoles
- Le logo AB est facultatif
- Les étiquettes devront être validées par nos soins avant utilisation
- Le logo AB est facultatif
- **Les étiquettes devront être validées par nos soins avant utilisation**

Un guide est à votre disposition. Contactez votre auditeur.

CONTRÔLE VINIFICATION
Principaux documents à présenter

- Description des différentes étapes de la vinification de la réception à la mise en bouteille (mode opératoire, matériels utilisés, nettoyage…)
- Factures d'achats des matières premières et certificats des fournisseurs (sucre …)
- Fiches techniques et garanties non OGM des intrants utilisés (additifs, auxiliaires …)
- Attestation de non disponibilité en bio (additifs, auxiliaires existant en BIO…)
- Registre viti-vinicoles (déclaration récoltes)
- Résultat d'analyse (SO2 total et sucres fermentescibles : glucose/fructose) de chaque lot conditionné. Possibilité de présenter une analyse réalisée dans un autre cadre sous réserve que le prélèvement ait bien été réalisé sur des vins embouteillés ou conditionnés en vrac.

PRÉLÈVEMENT par l'organisme de contrôle : **une analyse d'un échantillon de vin peut-être réalisée.**

Besoin d'informations complémentaires ?

Toute notre équipe est à votre écoute et vous accompagne dans votre certification en agriculture biologique.

Alpes Contrôles Certification
3 bis impasse des prairies
P.A.E les Glaisins
Annecy-le-Vieux
74940 Annecy

certification@alpes-controles.fr

04.50.64.99.56