

GUIDE DES EXIGENCES EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE



ALPES
CONTRÔLES
Certification

VINIFICATION



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.**

Le règlement 2018/848 annexe II partie VI concerne les produits destinés à la vinification, tels que les vins de raisins frais, la piquette, les lies de vin, les marcs de raisins.

Pour les jus de raisin (non destiné à la vinification) et le vinaigre de vin, la réglementation 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 30 du RUE 2018/848) 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...

La chaptalisation des vins en conversion (C2 et C3) avec du sucre BIO est interdite.

Pour les additifs et auxiliaires œnologiques, seules les substances listées dans l'annexe V partie D du RUE 2021/1165 sont autorisées. Les produits qui n'apparaissent pas dans la liste sont interdits. Pour certains ingrédients on 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

L'annexe II partie VI point 3.2 du RUE 2018/848 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)
- Traitement électromembranaire, couplage et contacteurs membranaires
- Utilisation de plaques filtrantes (Zéolithes)

PRATIQUES SOUMISES À RESTRICTION

- Traitements thermiques $\leq 75^{\circ}\text{C}$
- Centrifugation et filtration $\geq 0,2$ 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 SOUFRE 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 août 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
$0 \leq T < 2$ g/l	150 mg/l	200 mg/l
$2 \text{ g/l} \leq T < 5$ g/l	150 mg/l	200 mg/l
$T \geq 5$ g/l	200 mg/l	250 mg/l

RÈGLEMENT EUROPÉEN RUE 848/2018 (guide de lecture)

Taux de sucre résiduel (en g/l)	Vins rouges	Vins blancs et rosés	Vins de liqueur	Vins mousseux	Vins mousseux de qualité
$0 \leq T < 2$ g/l	100 mg/l	150 mg/l	120 mg/l	205 mg/l	155 mg/l
$2 \text{ g/l} \leq T < 5$ g/l	120 mg/l	170 mg/l	120 mg/l	205 mg/l	155 mg/l
$T \geq 5$ 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 V partie D du RUE 2021/1165 ;

TRAITEMENT	SUBSTANCE	TRAITEMENT	SUBSTANCE
Fermentation	<ul style="list-style-type: none"> - Levures¹ dont écorces et levures fraîches (lies) - Bactéries lactiques 	Clarification	<ul style="list-style-type: none"> - Gélatine alimentaire¹ - Ichtyocolle¹ - Matières protéiques d'origines végétales issues de blé, de pomme de terre ou de pois¹ - Extraits protéiques de levure¹ - Colle de poisson¹ - Ovalbumine¹ - Tanins¹ - Caséines¹ - Caséinates de potassium - Dioxyde de silicium - Bentonite - Enzymes pectolytiques (clarification uniquement) - Charbon œnologique - Alginate de potassium
Nutrition des levures	<ul style="list-style-type: none"> - Phosphate diammonique (hydrogénophosphate de diammonium) - Chlorhydrate de thiamine - Autolysats de levures - Levures sèches inactivées (LSI) - Ecorce de levure 	Désacidification	<ul style="list-style-type: none"> - L(+) tartate de potassium - Carbonate de calcium - Tartrate neutre de potassium - Bicarbonate de potassium
Stabilisation de trouble	<ul style="list-style-type: none"> - Gomme arabique¹ - Hydrogenotartrate de potassium - Acide métatartrique 	Atmosphère inerte	<ul style="list-style-type: none"> - Azote - Argon - Anhydride carbonique / Dioxyde de carbone
Stabilisation et Conservation	<ul style="list-style-type: none"> - Acide citrique - Acide L-ascorbique - Anhydride sulfureux - Bisulfite de potassium ou métabisulfite de potassium 	Acidification	<ul style="list-style-type: none"> - Acide lactique - Acide L(+) tartrique
Centrifugation et filtration (adjuvant en filtration inerte)	<ul style="list-style-type: none"> - Perlite - Cellulose - Terre à diatomées 	Barbotage	<ul style="list-style-type: none"> - Azote
Aération/ oxygénation	<ul style="list-style-type: none"> - Air - Oxygène gazeux 		
Addition (divers)	<ul style="list-style-type: none"> - Résine de pin d'Alep - Morceaux de bois de chêne - Citrate de cuivre - Mannoprotéines de levures - Chitosane - Sulfate de calcium - Lies fraîches¹ 		

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 NON UTILISABLES EN VINIFICATION

En conséquence, les produits ne figurant pas dans l'annexe V partie D du RUE 2021/1165 **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 : Bêtaglucanase, Alginate de Ca, Kaolin, Chitine glucane, PVPP
- Stabilisation, conservation : Lysozyme, DMDC (Dicarbonate de diméthyle), Acide sorbique, chlorure d'Argt
- **Acidification : Acide (L-) et (D-L) malique / Désacidification : Tartrate de Ca**
- **Gaz : Argon (barbotage)**
- **Stabilisation 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**
- **Sulfate de cuivre**

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.



Pour les vins en conversion les mentions «Produit en conversion vers l'agriculture biologique» ou «vin en conversion vers l'agriculture biologique» sont autorisées accompagnées du code de l'OC (FR-BIO-15).

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