



Lettre d'infos Vins Bio

AIVB-LR



N° 12

La réglementation sur la VINIFICATION BIO est votée!

Du «vin Bio» pour 2012!

La réglementation sur la vinification bio a été adoptée à Bruxelles le 8 Février dernier, au cours du vote au comité permanent d'agriculture biologique de la commission européenne réunissant les 27 Etats Membres. Ce texte relatif à la vinification fera l'objet d'un nouveau chapitre dans le règlement (CE) 889/2008 actuel, portant sur les modalités d'application des principes de la production bio.

Le texte s'applique à compter du 1^{er} Août 2012.

Le présent document est une lettre d'information élaborée d'après les dernières données techniques que nous avons du ministère de l'agriculture.

A noter:

!! En aucun cas, cette lettre d'information ne remplace le texte réglementaire dont nous attendons, à ce jour, la publication au journal officiel et qui sera LA référence pour la certification bio des produits du secteur viti-vinicole!!

La référence réglementaire

Le règlement (CE) 889/2008 portant sur les modalités d'application du règlement du conseil relatif à la production biologique (CE) 834/2007 va intégrer un nouveau chapitre relatif aux « **Règles spécifiques applicables à la vinification** » (*chapitre 3 bis*).

Ces règles de vinification bio s'appliquent aux produits du secteur viti-vinicole:

raisins frais autres que raisins de table, moûts de raisin, vin de raisin frais y compris enrichi en alcool, vinaigres de vin, piquette, lies de vin et marc de raisin

Elles ne s'appliquent pas aux:

jus de raisins et jus de raisins concentrés, moûts de raisins et moûts de raisins concentrés destinés à l'élaboration de jus de raisin

Le règlement sur la vinification bio entrera en vigueur 3 jours après sa publication au journal officiel (en attente au jour de l'édition de ce document) et sera obligatoire à partir du **1^{er} Août 2012**.

Concrètement, il s'applique à partir des prochaines vendanges, à tous les vigneron certifiés bio ou en conversion bio.

Sommaire:

La référence réglementaire	1
Les exigences réglementaire: 4 points clés	2
1) Additifs et auxiliaires œnologiques	2
2) Ingrédients bio	3
3) Teneur en SO2 total des vins	4
4) Techniques de vinification	4
Mise en application au 1 ^{er} Août 2012	5
Quelques éléments pour se préparer aux contrôles	5

Les exigences réglementaires: 4 points clés

1) Les additifs et auxiliaires œnologiques

Ne pourront être utilisés en vinification bio que les additifs et auxiliaires œnologiques listés dans l'annexe VIII bis. Autrement dit, tout intrant non listé est de ce fait interdit.

Additifs et auxiliaires Listés à l'annexe VIII bis, donc: AUTORISES	Additifs et auxiliaires non listés à l'annexe VIII bis, donc: INTERDITS	
<p>Fermentation: Levures* Ecorces de levures* Lies fraîches* Bactérie lactiques</p> <p>Nutrition des levures: Phosphate diammonique Thiamine</p> <p>Stabilisation/Conservation: Anhydride sulfureux Bisulfite de potassium Métabisulfite de potassium Acide ascorbique Acide citrique</p> <p>Clarification: Albumine* Caséine Caséinate de potassium Gélatine alimentaire* Colle de poisson* Colle protéique végétale* <i>(issue de blé ou de pois)</i> Bentonite Dioxyde de silicium <i>(gel ou solution colloïdale)</i> Charbon à usage œnologique Tanins* Enzymes pectolytiques Alginate de potassium</p>	<p>Acidification: Acide lactique Acide L(+) Tartrique</p> <p>Désacidification: Acide L(+) tartrique Carbonate de calcium Tartrate neutre de potassium Bicarbonate de potassium</p> <p>Gaz: Air Oxygène gazeux Dioxyde de carbone Azote Argon (inertage)</p> <p>Stabilisation de trouble: Acide métatartrique Gomme arabique* Bitartrate de potassium</p> <p>Filtration: Perlite Cellulose Terre de diatomées</p> <p>Divers: Citrate de cuivre Sulfate de cuivre <i>(jusqu'au 31 juillet 2015)</i> Morceaux de bois de chêne Résine de pin d'Alep</p>	<p>Nutrition des levures: Sulfate d'ammonium Bisulfite d'ammonium</p> <p>Clarification: Betaglucanase Alginate de calcium Kaolin Chitine glucane Chitosane</p> <p>Stabilisation/Conservation: Lysozyme DMDC PVPP Acide sorbique</p> <p>Acidification: Acide L malique et Acide D-L malique</p> <p>Désacidification: Tartrate de Calcium</p> <p>Gaz: Argon (barbotage)</p> <p>Stabilisation de trouble: Mannoprotéines Carboxy méthyl cellulose Tartrate de Calcium Acide D-L tartrique</p> <p>Divers: Phytate de calcium Ferrocyane de potassium Co-polymère PVI/PVP Uréase Caramel</p>

➡ Les additifs et auxiliaires marqués d'une * doivent être d'origine bio s'il existe une disponibilité commerciale.
Remarque: pour les levures, s'il existe une disponibilité commerciale bio de la souche de levure souhaitée.

Version du 14 FEVRIER 2012

Disponibilité commerciale bio de certains additifs et auxiliaires*

* au jour de la publication du document

Levures	Oenoferm bio (Erbslöh/La Littorale) Lallferm Bio (Lallemand) Zymaflore 011 OrganiQ (Laffort)	<u>Pas de disponibilité commerciale bio connue pour:</u>
Lies fraîches	Lies provenant de domaines viticoles certifiés bio selon le règlement (CE) 834/2007	
Gélatine	Erbigel Bio (Erbslöh/La Littorale) en poudre	Tanins Colle de Poisson Colle protéique végétale
Albumine d'œuf	Blanc d'œuf poudre (Ovobio, SAS Liot....)	
Ecorces de levures	VitaFerm Bio (Erbslöh)	
Gomme arabique	Fibregum Bio et Fibregum Bio L (CNI) liquide	

Pour vérifier et garantir la conformité œnologique et bio des produits, demander systématiquement:

- le certificat bio
- le certificat de conformité au codex œnologique
- la fiche technique

2) Ingrédients bio

Les vins bio devront être produits à partir d'ingrédients (d'origine agricole) d'origine bio

Raisins:

100% des raisins doivent répondre aux exigences de la réglementation bio. Le vin sera considéré dans la catégorie des produits à plus de 95% d'ingrédients bio.

Sucre:

Le sucre certifié bio est déjà disponible sur le marché.

Moût concentré rectifié:

L'utilisation de résines échangeuses d'ions sera autorisée (avec une clause de révision avant le 1^{er} Août 2015) afin de produire du moût concentré rectifié certifiable en bio. A ce jour, la filière doit s'organiser pour permettre cette production.

Alcool vinique neutre:

En pratique à ce jour, la demande n'est pas suffisante pour développer une filière de production d'alcool vinique neutre bio. Il est techniquement possible d'en produire. La demande doit se développer pour permettre une structuration de la filière.

Version du 14 FEVRIER 2012

3) Teneur en SO2 total des vins

Le règlement impose une diminution de 50mg/l des teneurs en SO2 total sur les vins secs (de moins de 2 g/l de sucres résiduels) et de 30mg/l sur les autres vins par rapport aux limites de l'OCM.

SO2 total (en mg/l)	Teneurs limites OCM viti-vinicole	Teneurs limites Vins Bio
Rouges secs (<i>sucres* <2g/l</i>)	150	100
Blancs et rosés secs (<i>sucres* <2g/l</i>)	200	150
Autres vins		- 30 mg/l des valeurs de l'OCM

*sucres résiduels: glucose + fructose

➤ Les diminutions font référence aux valeurs de l'OCM viti-vinicole à la date du 1^{er} Août 2010 et ne sont donc pas dépendantes de futures modifications de l'OCM. Elles ne peuvent être ré-évaluées que dans le cadre d'une révision des règles de vinification bio uniquement.

➤ Ces exigences sont applicables pour les **vins mis sur le marché** (analyse à la commercialisation)

➤ En cas de conditions climatiques exceptionnelles qui justifieraient un dépassement des limites bio, des demandes de dérogation sont envisageables uniquement après autorisation par les autorités compétentes (sans dépassement des limites fixées par l'OCM viti-vinicole).

4) Techniques de vinification

Le règlement interdit certaines techniques de vinification et impose des restrictions sur d'autres.

Les techniques INTERDITES

♦ pour l'enrichissement, la **concentration partielle des vins à froid**

La technique physique restant autorisée est l'osmose inverse sur moût

♦ **l'élimination de l'anhydride sulfureux par les procédés physiques.**

♦ la **désalcoolisation partielle des vins**

♦ l'**electrodialyse** pour la stabilisation tartrique

♦ le **traitement aux résines échangeuses de cations** pour la stabilisation tartrique

Le traitement par le froid reste la seule technique physique autorisée pour la stabilisation tartrique.

Les techniques sujettes à RESTRICTION

♦ pour les **traitements thermiques: la température de chauffage ne peut dépasser 70°C.**

Restriction applicable au moût et au vin: Flash détente et Flash pasteurisation deviennent interdits.

♦ pour la **filtration**, la taille des pores **ne doit pas être inférieure à 0,2µm**

En pratique, cette restriction interdit l'ultra et la nano filtration.

Par conséquent, les filtrations stériles (0,65µm-0,5µm) restent autorisées.

Il n'y a aucune restriction sur la nature ou le type de filtre (filtre membrane, cartouche, terre, presse, microfiltration tangentielle, filtration cellulose, terre...)

Les techniques sujettes à RE-EVALUATION avant le 1^{er} Août 2015:



♦ **traitement thermique et osmose inverse:** en vue d'une restriction supplémentaire ou de leur interdiction

Toute autre technique non sujette à interdiction, restriction ou ré-évaluation est autorisée en vinification bio dès lors qu'elle a été acceptée par le règlement de l'OCM viti-vinicole **avant le 1^{er} Août 2010** (au-delà elle sera soumise à évaluation)

Version du 14 FEVRIER 2012

Mise en application prévue au 1^{er} Août 2012

Les vins produits **A PARTIR** du 1^{er} Août 2012: devront respecter le texte réglementaire et les conditions d'étiquetage suivantes:

« VIN BIO »		OBLIGATOIRE
Logo Bio EU		OBLIGATOIRE
Logo AB		FACULTATIF

Les vins produits **AVANT** le 1^{er} Août 2012:

- pourront continuer d'être mis en vente avec la mention « vin issu de raisins de l'AB » jusqu'à écoulement des stocks de vin. L'utilisation du logo Bio EU reste interdit.
- ou, pourront demander une certification rétroactive à condition d'être conformes au règlement et pouvoir le justifier. Dans ce cas, la mention « vin bio » et le logo EU seront utilisables.

- Les producteurs en conversion devront également respecter ces règles s'ils souhaitent revendiquer la conversion sur leurs étiquettes (« vin en conversion vers l'AB »).
- Cette période transitoire décrite ci-dessus spécifiquement pour les vins s'applique à tous les produits du secteur viti-vinicole couvert par ce règlement.

Quelques éléments pour se préparer aux contrôles...

Les contrôles porteront sur les pratiques de vinification et pas seulement les flux.
Les documents importants qu'il faudra fournir:

- les analyses SO2 total après mise (ou à la vente pour les vins en vrac)
- les factures des intrants œnologiques utilisés (ingrédients, additifs/auxiliaires)
- les fiches techniques des intrants œnologiques (information sur la composition)
- les certificats adéquats (bio, codex œnologique, non OGM...)
- la traçabilité de vinification: les intrants et les doses employées.

Les étiquettes **comportant les mentions relatives au bio** devront faire l'objet d'une validation par l'organisme de certification avant utilisation.

Version du 14 FEVRIER 2012

Chargée de mission Qualité
Valérie PLADEAU - AIVB-LR
Arcades Jacques Cœur - Bât C - 75 av. de
Boirargues
34970 Lattes cedex
Tel: 04 99 06 04 40 - 06 68 71 40 05
Mail: pladeau.aivb@wanadoo.fr
Site: www.millesime-bio.com
www.agribio-languedoc-roussillon.fr

Avec le soutien financier du Conseil Régional Languedoc Roussillon

AIVB-LR
ASSOCIATION
INTERPROFESSIONNELLE
DES VINS BIOLOGIQUES DU
LANGUEDOC-ROUSSILLON

