Règles de vinification Bio

en France et à l'étranger

Décembre 2008

l'Europe s'engage en Languedoc-Roussillon
Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales

la Région Languedoc Roussillon

AIVB-LR

Pourquoi ce document ?

Aujourd'hui, le règlement européen de l'agriculture biologique CE 2092/91 exclut la vinification.

Les producteurs bio vinifient des vins « issus de raisins de l'agriculture biologique ». Les règles de vinification se reportent au règlement européen sur les pratiques viti-vinicoles CE 1493/99.

Des cahiers des charges de vinification bio en France et dans les autres pays européens se sont mis en place et coexistent avec les règlements d'agriculture biologique extra-européens.

A quel cahier des charges le producteur doit-il faire référence, quel standard choisir selon ses marchés ? Peut-on cumuler les certifications ? Quelles seront les évolutions de la réglementation européenne sur l'agriculture biologique ? Autant de questions que les producteurs de vins se posent face aux exigences commerciales.

Ce document pédagogique a pour objectif de présenter les principaux règlements et cahiers des charges de vinification Bio existants et futurs, ayant un intérêt technique et économique pour les producteurs de vin bio français.

Valérie Pladeau

RÈGLEMENT

ORWINE

Un projet européen pour la vinification bio

Le nouveau règlement sur l'agriculture biologique CE 834/2007 entre en application au 1er Janvier 2009.

Il n'exclut plus la vinification : des règles concernant la vinification biologique seront mises en place.

Pour atteindre cet objectif, la commission européenne a souhaité la mise en place d'un projet européen, ORWINE, chargé :

- de faire des propositions réglementaires de vinification bio
- de fournir des éléments pour l'amélioration des méthodes de production et de la qualité des vins biologiques.

Le projet conduit sur 3 ans (2006-2009) est mené par quatre pays partenaires : l'Allemagne, la France, l'Italie (coordinateur) et la Suisse. Le représentant français du projet est l'ITAB qui travaille à l'échelle nationale avec l'INRA et L'IFV.

Différentes thématiques ont été traitées par Orwine :

1) identification des procédés et standards utilisés actuellement en vinification biologique ;

2) enquête auprès des acheteurs et consommateurs pour identifier leurs attentes sur les vins bio ;

3) enquêtes auprès des professionnels (producteurs, opérateurs) de la filière viticole bio sur les propositions d'Orwine

4) expérimentations sur des méthodes de vinification novatrices correspondant à l'éthique de l'agriculture biologique, en considérant particulièrement les possibilités de réduction des doses de SO_2 et en vue d'améliorer la qualité des vins bio.

La remise des propositions finales du groupe d'expert ORWINE auprès de la commission européenne est prévue pour le début d'année 2009. Les règles de vinification bio du règlement européen 834/2007 devraient être publiées courant 2010. Le nouveau règlement incluant les règles de vinification n'exclura pas l'existence de cahiers des charges privés.

RÈGLES DE VINIFICATION BIO A L'ETRANGER
Agriculture Biologique

RÈGLEMENT

NATIONAL ORGANIC PROGRAM (NOP)

Règlement
- C'est le règlement national américain de l'agriculture biologique. Il est sous contrôle du Ministère de l'Agriculture Américain (USDA). Il est applicable à la viticulture et l'œnologie.
- Les Etats Unis ne reconnaissent pas sur leur territoire la certification Bio européenne. Si les producteurs souhaitent exporter aux Etats Unis des vins labellisés et étiquetés « organic », ils doivent se soumettre à la certification NOP.

Labellisation
Le NOP distingue 3 catégories de certification :
- Vins « 100% organics » : 100% des intrants/ingrédients bio et sans SO_2 ajouté.
- Vins « Organics » : 95% des ingrédients/intrants bio et sans SO_2 ajouté.
- Vins « made with organic grapes » : au moins 70% d'ingrédients/intrants bio et pouvant contenir du SO_2 ajouté.

Seules les 2 premières catégories peuvent utiliser le logo USDA sur l'étiquette.

Contrôle et certification
- Pas de certification préalable selon le règlement Bio européen nécessaire.
- Certification par un organisme certificateur reconnu par l'USDA (Ecocert ou IMO (via Qualité France)) :

- 1ère étape : constitution d'un dossier : plan du système de production organic (PSPO) et validation par l'organisme de certification.
- 2e étape : inspection sur site par l'organisme de certification avant les vendanges du millésime à certifier.

Contact NOP
USDA (Ministère de l'Agriculture Américain) : accès aux informations concernant le NOP : www.ams.usda.gov/NOP
Information Languedoc-Roussillon : AIVB-LR
Tél. responsable : 04 99 06 04 40/06 68 71 40 05
Fax : 04 67 06 53 96
Mail : pladeau.aivb@wanadoo.fr

BOURGEON BIO SUISSE

Organisation
Association regroupant des organismes de l'agriculture bio (organisations professionnelles, Fibl) ayant élaboré le cahier des charges de production Bio reconnu en Suisse.

Cahier des charges
- Cahier des charges national privé Suisse pour les produits bio souhaitant être reconnus comme tel en Suisse.
- Le règlement Bio européen est peu reconnu en Suisse et les producteurs souhaitant exporter et faire reconnaître leur produit en bio doivent répondre au règlement sur la production, transformation et commercialisation de produit Bourgeon (qui inclut un chapitre sur la viticulture et la vinification).

Contrôle et certification
- La certification préalable selon le règlement Bio européen permet de faciliter le contrôle Bio Suisse.
- L'attribution de la certification se fait suite au contrôle annuel par un organisme indépendant reconnu par Bio Suisse (Bio Inspecta, IMO…)
- Ecocert ou Qualité France peuvent être interlocuteur et contrôleur pour ce dossier. Puis ils renvoient les rapports à l'organisme reconnu qui attribue la certification.

Contact Bio Suisse
Bio Suisse : accès aux informations
concernant le Bourgeon : www.bio-suisse.ch
Information Languedoc-Roussillon : AIVB-LR
Tel responsable : 04 99 06 04 40/06 68 71 40 05
Fax : 04 67 06 53 96
Mail : pladeau.aivb@wanadoo.fr

RÈGLES DE VINIFICATION BIO EN FRANCE
Agriculture Biologique

CHARTE VIN BIO FNIVAB

Organisation
Fédération Nationale Interprofessionnelle des Vins de l'Agriculture Biologique. Regroupement d'associations régionales de producteurs de vin/eaux de vie issus de l'agriculture bio et de négociants en vins bio.

L'Engagement Charte FNIVAB
- Cahier des charges privé national français créé dans le but de combler la lacune législative excluant jusqu'à présent la vinification du règlement bio européen.
- Elle se veut fédératrice, accessible au plus grand nombre et souhaite permettre au producteur un engagement bio complet du raisin à la bouteille, une production de vin de qualité quelles que soient les conditions environnementales.
- Certification préalable selon le règlement bio européen obligatoire. Contrôle annuel sur site par un organisme certificateur indépendant mandaté par la Fédération (Ecocert ou Qualité France en Languedoc Roussillon). Attribution de la certification par la commission FNIVAB nationale ou régionale, après évaluation du rapport de contrôle.

Contact Charte FNIVAB :
Responsable national et coordinateur charte :

Pierre-Abel Simonneau
Tél. 05 57 34 52 50 / 06 11 68 74 64 - Fax 05 56 23 65 05
Mail : pasi@club-internet.fr - Site : www.fnivab.org

Structure régionale Languedoc Roussillon :
AIVB-LR
(Association Interprofessionnelle des Vins Bio - Languedoc-Roussillon)
Arcades Jacques Cœur - Bât C – Route de Boirargues – 34970 Lattes
Tél. responsable : 04 99 06 04 40 / 06 68 71 40 05
Fax : 04 67 06 53 96
Mail : pladeau.aivb@wanadoo.fr

Adhésions
Une cinquantaine de vignerons en France
15 vignerons en Languedoc Roussillon

NATURE & PROGRÈS

Organisation
Fédération Internationale développée essentiellement en France et en Belgique. Elle rassemble agriculteurs, transformateurs, fournisseurs, distributeurs et consommateurs de produits issus de l'agriculture biologique et de la bioécologie.

L'Engagement Nature & Progrès
- Nature et Progrès est un cahier des charges privé proposant des règles de production végétale applicables à la viticulture et des règles de vinification.
- Il souhaite « aller plus loin » que le règlement bio européen : « favoriser une technique écologique de pointe », « produire de la qualité plus que de la quantité », « maintenir les paysans à la terre en garantissant un rapport travail-revenu décent ».
- Certification préalable selon le règlement bio européen obligatoire. Contrôle annuel sur site par un enquêteur de la fédération et attribution de la certification par le comité de certification de la fédération.

Contact Nature & Progrès
Adresse : Nature et Progrès, 16 avenue Carnot – 30100 Alès

Tel : 04 66 91 21 94

Fax : 04 66 91 21 95

Mail : np@nature-et-progres.org

Site : www.natureetprogres.org

Adhésions
41 vignerons en France

RÈGLES DE VINIFICATION BIO EN FRANCE
Agriculture Bio-dynamique

DEMETER

Organisation
Association écologique internationale regroupant l'ensemble des organisations du réseau mondial Demeter

L'Engagement Demeter
- Cahier des charges privé international qui définit les règles de production de la bio-dynamie. Le cahier des charges de la production végétale est applicable à la viticulture. En vinification, le producteur doit tendre vers un objectif de zéro intrant. Un cahier des charges de la vinification indiquant des pratiques autorisées ou tolérées, certifiable, entre en vigueur à partir des vendanges 2009 : pourront être certifiés, les vins (cuvée par cuvée) ou les raisins seulement.
- 2 mentions à retenir : « Demeter » pour les produits certifiés selon le règlement bio européen et le standard Demeter et « Biodyn », pour les produits certifiés selon le règlement bio européen et en conversion Demeter.
- Certification préalable selon le règlement bio européen obligatoire.
- 1er contrôle par un enquêteur Demeter et information sur les pratiques en bio-dynamie. Contrôle les années suivantes par un organisme de certification mandaté par Demeter. Attribution de la certification par le comité Demeter après validation du rapport de contrôle.

Contact Demeter
Association Demeter France :

Adresse : 5 place de la Gare – 68000 Colmar

Tel : 03 89 41 43 95 – Fax : 03 89 41 49 51

Mail : demeter@bio-dynamie.org Site : www.bio-dynamie.org

Demeter international : information sur l'association, ses actions, les modalités de certification: www.demeter.net

Adhésions
103 vignerons en France
10 vignerons en Languedoc Roussillon

BIODYVIN

Organisation
Syndicat International des Vignerons en Culture Bio-dynamique : association regroupant des vignerons en bio-dynamie.

L'Engagement Biodyvin
- Cahier des charges privé international qui définit les règles de la bio-dynamie pour la viticulture et l'œnologie.
- En vinification, le producteur doit respecter les pratiques bio-dynamiques appliquées au vignoble et tendre vers l'abolition de tout intrant.
- Certification préalable selon le règlement bio européen obligatoire.
- Le contrôle se fait par Ecocert, mandaté par le syndicat. Attribution de la certification par le syndicat Biodyvin après validation du rapport de contrôle.

Contact Biodyvin
Site : www.biodyvin.com

Accueil nouveaux adhérents :

Emmanuel Cazes – Dm Cazes

Adresse : rue Francisco Ferrer, BP 61, 66602 Rivesaltes cedex

Tel : 04 68 64 08 26

Mail : emmanuel.cazes@cazes.com

Adhésions
49 vignerons en France
3 vignerons
en Languedoc Roussillon

RÈGLES DE VINIFICATION BIO A L'ETRANGER
Marque commerciale Bio

DELINAT

Organisation
Société de commerce par correspondance de vins bio (un peu d'huile d'olive et de miel) développée essentiellement en Suisse, Allemagne et Autriche.

L'engagement Delinat
- Marque de commercialisation de garantie Bio (issue d'une refonte des règlements et cahiers des charges bio).
- Garantie d'un prix correct pour des produits de haute qualité, purs, issus de vigne à haute diversité biologique et avec une bonne traçabilité.
- La certification préalable selon le règlement Bio européen permet de faciliter le contrôle Délinat.
- Attribution de la certification par un organisme de certification Suisse : Bio inspecta. Ecocert est mandaté en France pour réaliser le contrôle annuel.

Contact Delinat
Delinat : site internet pour la commercialisation des produits : www.delinat.com

Information Languedoc-Roussillon : AIVB-LR

Tel responsable : 04 99 06 04 40/06 68 71 40 05

Fax : 04 67 06 53 96

Mail : pladeau.aivb@wanadoo.fr

Adhésions
Environ 30 vignerons en France.

8 vignerons en Languedoc-Roussillon

Teneurs maximales* autorisées en SO_2 total et libre par les règles de vinification Bio

	SO_2 total CE 1493/99	Bourgeon Suisse		Delinat		SO_2 total NOP (USA) «Made with organic grapes»	SO_2 total Charte FNIVAB Vin Bio	SO_2 total Nature & Progrès	SO_2 total Demeter**	SO_2 total Biodyvin
		total	libre	total	libre					
Vins rouges secs (sucre<5g/l)	160	120	30	100	30	100	100	70	70	80
Vins blancs/rosés secs (sucre<5g/l)	210	120	30	100	30	100	120	90	90	105
Vins pétillants secs	100	120	30	100	30	100	100	60	60	75-117
Vins pétillants demi-secs (sucre>15g/l)	150	170	40			100	150	130	60	92-117
Vins rouges doux (sucre>5g/l)	210	170	40			100	150	130	70	105
Vins blancs/rosés doux (sucre>5g/l)	260	170	40			100	210	130	130	130
Vins moelleux et liquoreux raisins non botrytisés	300	170	40			100	250	150	130	150-200
Vins moelleux et liquoreux raisins botrytisés	400	170	40			100	360	150	200	200
VDN, vins de liqueur	200	170	40	180	40	100	100	80	80	100
Liquoreux								200+10/an de vieillissement		

* Tenerus exprimées en mg/l de SO_2
** Teneurs moyennes sur 5 ans

Elevage sous bois > 1 an avant mise : + 20mg/l

Elevage > 9 mois : + 30mg/l

Additifs et Auxiliaires autorisés par les règles de vinification Bio

PRODUITS	CODE	NOMS	Bourgeon Suisse	Delinat	NOP (USA) "Made with organic grapes"	CHARTE FNIVAB Vin Bio	Nature et Progrès	Demeter	Biodyvin
Ferments		Levures indigènes	A	A	A	A	A	A	Base Demeter et objectif de tendre vers la suppression des intrants. Justifier l'utilisation d'un intrant et éviter le systématique
		LSA non issues OGM	A	A	A	A	A	A (moussx)	
		Bactéries non issues OGM	A	A	A	A	X	X	
		LSA et bactéries issues OGM	X	X	X	X	X	X	
		Lies fraîches	A	A	A	A	NM	X	
Régulation de fermentation		Phosphate d'ammonium di-basique	A (moussx)	NM	X	X	X	X	
	E 517	Sulfate d'ammonium	X	NM	X	A	X	X	
	E 517	Sulfites et Bisulfites d'ammonium	X	NM	X	A	X	X	
		Thiamine (=Vitamine B1)	X	NM	X	X	X	X	
		Ecorces de levures	X	NM	A	X	X	X	
		Autolysats	X	NM	A	X	X	X	
Enzymes	E 440	Enzymes pectolytiques non OGM	A	A	A	A	X	X	
	E 440	Enzymes bétaglucanases non OGM	X	?	A	A	X	X	
	E 440	Enzymes pectolytiques issues OGM	X	X	X	X	X	X	
	E 440	Enzymes bétaglucanases issues OGM	X	X	X	X	X	X	
	E 1105	Lysozyme non issu d'OGM	X	NM	X	X	X	X	
Enrichissement		Sucre BIO - Biodynamique	A	A	A	A	A	A (moussx)	
		Sucre non Bio	X	X	A	X	X	X	
		MC et MCR issus de moût BIO - Biodynamique	A	A	A	A	A	?	
		MC et MCR NON BIO	X	X	A	X	X	X	
Désalcoolisation		Eau potable, déminéralisée	A	NM	?	X	X	X	
Rectifiants acidité									
Acidification	E 334	Acide tartrique (L+)	A	A	A	A	A	X	
	E 330	Acide citrique	X	A	A	X	X	X	
Désacidification	E 170	Carbonate de Calcium	A	A	A	X	A	X	
		Tartrate de calcium	X	NM	X	X	X	X	
	E 501	Bicarbonate de Potassium	X	NM	X	A	A	X	
	E 336 ii	Tartrate neutre de Potassium Tartrate dipotassique (L+)	X	X	X	X	X	X	
	E 334	Acide tartrique (L+)	A	NM	A	X	NM	X	

LEGENDE

- A produit autorisé
- ? sans connaissance
- X produit interdit
- NM non mentionné (demander confirmation par l'organisme de certification)

Edition : Décembre 2008

Additifs et Auxiliaires autorisés par les règles de vinification Bio

PRODUITS	CODE	NOMS	Bourgeon Suisse	Delinat	NOP (USA) «Made with organic grapes»	CHARTE FNIVAB Vin Bio	Nature et Progrès	Demeter	Biodyvin
Conservation	E 202	Acide sorbique (=sorbate de potassium)	X	X	X	X	X	X	Base Demeter et objectif de tendre vers la suppression des intrants. Justifier l'utilisation d'un intrant et éviter le systématique
	E 300	Acide L-ascorbique (=Vitamine C)	X	X	A	A	X	X	
	E 220	SO2 GAZ	A	A	A	A	A	A	
	E 220	SO2 méches	A	A	A	A	A	A	
	E 220	SO2 solution 5% sans alcalin	A	A	A	A	A	A	
	E 220	SO2 solution 6% sans alcalin	X	NM	A	A	X	A	
	E 220	SO2 solution 8% sans alcalin	X	A	A	A	X	X	
		SO2 sous forme sel alcalin	X	X	X	X	X	X	
	E 228	Sulfite et Bisulfite de Potassium	X	X	A dans certains cas	X	X	X	
	E 224	Métabisulfite de Potassium (=Pyrosulfite ou disulfite)	A	A	A dans certains cas	X	X	X	
	E 224	SO2 solution alcaline 18 %	A	A	A dans certains cas	X	X	X	
	E 224	SO2 en comprimés effervescents	A	A	A dans certains cas	X	X	X	
	E 224	SO2 en granulés	A	A	A dans certains cas	X	X	X	
Mutage à l'alcool		Alccol BIO-biodynamique pour VDN (de bouche)	A	NM	A	A	NM	A	
		Alcool non BIO-biodynamique pour VDN (de bouche)	A (dérogat°)	NM	A	A (dérogat°)	NM	X	
Colles		Albumine d'oeuf BIO - biodynamique	A	A	A	A	A (sur vdges)	A	
		Albumine d'oeuf non BIO (ovalbumine)	A	A	A	X	X	X	
		Lait maigre (lactalbumine)	A	A	?	X	X	X	
		Caséine	A	NM	A dans certains cas	A	A (pure)	X	
		Caséinate de potasse	X	NM	X	X	X	X	
		Bentonites Naturelles	A	A	A	A	A	A	
	E 558	Bentonites blanches en poudre	A	A	A	A	A	A	
	E 558	Bentonite Volclay granulés	A	A	A	A	A	A	
	E 559	Kaolin	X	NM	A	A	A	X	

LEGENDE

- A produit autorisé
- ? sans connaissance
- X produit interdit
- NM non mentionné (demander confirmation par l'organisme de certification)

Edition : Décembre 2008

Additifs et Auxiliaires autorisés par les règles de vinification Bio

PRODUITS	CODE	NOMS	Bourgeon Suisse	Delinat	NOP (USA) «Made with organic grapes»	CHARTE FNIVAB Vin Bio	Nature et Progrès	Demeter	Biodyvin
Colles	E 430	Colle de poisson	A	X	X	A	X	X	Base Demeter et objectif de tendre vers la suppression des intrants. Justifier l'utilisation d'un intrant et éviter le systématique
	E 430	Gélatine Bovine	A	X	A (sous condition)	X	X	X	
	E 430	Gélatine Porcine	A	X	A (sous condition)	X	X	X	
	E 1202	PVPP	X	X	X	X	X	X	
		Colles protéiques végétales	X	NM	A	A	X	X	
Auxiliaires de collage		Tanin colorés pour vin rouges	X	A	A	A	A (sur vdges)	X	
		Tanin noix de galle	X	A	A	A	A (sur vdges)	X	
		Tanin pour vin blanc	X	A	A	A	A (sur vdges)	X	
	E 551	Sol de Silice colloïdale / Dioxyde de Silicium/Kieselgur	A	A	A	A	A	X	
Précipitations Cristallines	E 336 i	Crème de tartre ou Bitatartre de potassium (Tartrate monopotassique)	X	NM	A	A	X	X	
	E 336 ii	Tartrate neutre de Potassium (Tartrate dipotassique (L+))	X	NM	X	X	X	X	
		Tartrate de Calcium	X	NM	X	X	X	X	
Stabilisants de troubles	E 330	Acide citrique	X	NM	A	A	X	X	
	E 353	Acide métatartrique	A	X	X	X	X	X	
		DMDC stabi° Microbio et protéique	X	NM	X	X	X	X	
	E 414	Gomme arabique	X	A	A	A	X (blc/rosé)	X	
	E 402	Alginate de Potassium	X	NM	A	A	X	X	
	E 404	Alginate de Calcium	X	NM	A	X	X	X	
		Mannoprotéines	X	NM	X	X	X	X	

LEGENDE

- A produit autorisé
- ? sans connaissance
- X produit interdit
- NM non mentionné (demander confirmation par l'organisme de certification)

Edition : Décembre 2008

Additifs et Auxiliaires autorisés par les règles de vinification Bio

PRODUITS	CODE	NOMS	Bourgeon Suisse	Delinat	NOP (USA) «Made with organic grapes»	CHARTE FNIVAB Vin Bio	Nature et Progrès	Demeter	Biodyvin
Elimination H2S	E 519	Cu SO4	X	X	X	X	X	X	Base Demeter et objectif de tendre vers la suppression des intrants. Justifier l'utilisation d'un intrant et éviter le systématique
Précipitants métaux		Phytate de Calcium	X	X	X	X	X	X	
	E 536	Ferrocyanure de Potassium	X	X	X	X	X	X	
Filtration	E 551	Sol de Silice colloïdale / Dioxyde de Silicium/Kieselgur	A	A	A	A	A	A	
	E 551	Perlite	A	NM	A	A	A	X	
	E 460-466	Cellulose	A	A	A	A	A	A	
Température		Froid	A	NM	A	A	A	A	
		Chaud	A	NM	A	A	A	A	
Gaz	E 938	Argon	A	NM	X	A	A	X	
	E 941	Azote	A	A	A	A	A	A	
	E 290	CO2	A	NM	A	A	A	A	
	E 948	O2	A	NM	A	A	A	X	
Couleur	E 150	Caramel Bio (pour vins de liqueur...)	X	NM	NM	A	X	X	
	E 150	Caramel non Bio (pour vins de liqueur...)	X	NM	NM	X	X	X	
	E 153	Charbon végétal spécifié	A	X	A (sous condition)	A	X	A (moussx)	
	E 153	Charbon œnologique	A	X	A (sous condition)	A	X	A (moussx)	
Arôme		Arôme d'origine naturelle	X	NM	A	X	X	X	
		Copeaux chêne	X	X	A	A	X	X	

LEGENDE

- A produit autorisé
- ? sans connaissance
- X produit interdit
- NM non mentionné (demander confirmation par l'organisme de certification)

Edition : Décembre 2008

Traitements spécifiques autorisés par les règles de vinification bio

Enrichissement

Règlement européen 1493/99 concernant la zone viticole Languedoc Roussillon : augmentation limitée à +1,5% volume pour ne pas dépasser 13% vol.

	Restrictions	Ingrédients autorisés
Bourgeon Suisse	Enrichissement limité à +1,25% volume Vins mousseux: +2% volume	Sucre bio, MC bio, MCR issu de moût bio
Delinat	Max: 2,5kg de sucre pur/hl ou équivalent en MC/MCR (= augmentation de 1,25% volume environ)	Sucre bio, MC bio, MCR issu de moût bio
NOP	Pas de restriction	Sucre et MC non bio, MCR non issu de moûts bio Sucre bio, MC bio et MCR issu de moût bio
Charte FNIVAB	Pas de restriction	Sucre bio, MC bio, MCR issu de moût bio
Nature & Progrès	Enrichissement limité à +1% volume	Sucre bio, MC bio, MCR issu de moût bio
Demeter	Toléré sur vins secs (<5g/l de sucre résiduel) : + 0,9% volume en moyenne sur 5 ans Toléré sur effervescents (prise de mousse ou liqueur expédition)	Sucre Demeter ou bio
Biodyvin	L'objectif est de tendre vers la suppression de l'enrichissement	

Acidification

Règlement européen 1493/99 : Sur moût et moût en fermentation: maximum de 1,5g/l exprimé en acide tartrique (20meq/l).
Sur vin : maximum de 2,5g/l exprimé en acide tartrique (33,3meq/l)

	Exigences
Bourgeon Suisse/ NOP/ Charte FNIVAB	Pas de restriction (Acide tartrique)
Delinat	Max de 1g/l (Acide tartrique)
Nature & Progrès	Tolérée dans le midi uniquement à la vendange avec accord de l'œnologue: dose maxi: 1g/l sur blanc et 0,5g/l sur rouge (Acide tartrique)
Demeter	Interdite
Biodyvin	L'objectif est de tendre vers la suppression de l'acidification

Désacidification

Règlement européen 1493/99 : Sur vin: maximum de 1g/l exprimé en acide tartrique (13,3meq/l)

	Exigences
Bourgeon Suisse / Délinat / NOP / Charte FNIVAB/ Nature & Progrès	Pas de restriction (Carbonate de calcium) (Bicarbonate de potassium)
Demeter	Interdite
Biodyvin	L'objectif est de tendre vers la suppression de la désacidification

Technologie de vinification

	Interdite par :	Autorisée par :
Traitement thermique, Filtration plaque/terre		tous
Thermovinification	Demeter	autres
Filtration perlite, Osmose inverse	Demeter, Délinat	autres
Filtration tangentielle	Delinat	autres
Centrifugation	Demeter, Délinat, Bio Suisse	autres
Flash pasteurisation	Demeter	NOP, Charte FNIVAB, Nature & Progrès

TRAÇABILITÉ, DOCUMENTS, REGISTRES

Dossiers et documents préalables à la certification

La certification selon les règles de vinification demande une adhésion, une inscription ou la constitution d'un dossier complet sur l'exploitation qui sera validé préalablement au contrôle sur site, comme pour le NOP. Voici l'exemple du PSPO NOP : règlement le plus exigent en matière de documentation.

Plan du Système de Production Organic NOP (PSPO) : Volet Vinification

MOYENS DE PRODUCTION

- Plan des locaux de fabrication et de stockage identifiant les zones utilisées pour le NOP et les autres produits et indication des flux
- Procédures et schémas de fabrication (« du raisin à la bouteille ») avec identification des ingrédients, additifs/auxiliaires et technologies de vinification.
- Procédure de gestion des risques de mélange et de contamination.

NETTOYAGE

- Procédure de nettoyage des lieux de stockage et de fabrication

LUTTE CONTRE LES NUISIBLES

- Procédure de lutte contre les nuisibles

GENERALITES

- Liste des produits à certifier
- Modèle d'étiquette avec la mention de conformité NOP
- Documents d'enregistrement et d'autocontrôle pour chaque procédure décrite dans le plan.

Dossiers et documents incontournables au contrôle de certification

- Factures des intrants œno
- Certificat Bio pour les intrants exigés
- Certificat non OGM pour les intrants exigés
- Fiches Techniques des intrants œno
- Analyses SO2 total (et parfois libre) des vins certifiés
- Traçabilité des gestes en cave

Remerciements : Emmanuel Cazes (Biodyvin), Jean Marie Defrance (Demeter France), Monique Jonis (ITAB-projet ORWINE), Dominique Levite (Fibl/Bio-Suisse, Delinat), Isabelle Munier (Nature & Progrès).

Publication rédigée par V. Pladeau et éditée par l'AIVB-LR
Arcades Jacques Cœur – Bât C – Route de Boirargues
34970 LATTES
Tel : 04 99 06 08 41 – Fax : 04 67 06 53 96
e-mail : aivb-tec@wanadoo.fr

Contact :
Valérie PLADEAU - AIVB-LR
Tel : 04 99 06 04 40 – Fax : 04 67 06 53 96
Port : 06 68 71 40 05
e-mail : pladeau.aivb@wanadoo.fr

Plaquette cofinancée par la Région Languedoc-Roussillon et le FEADER, dans le cadre du pacte régional, par la mesure 111B du Plan de Développement Rural Hexagonal (Information et diffusion des connaissances scientifiques et des pratiques novatrices.)

l'Europe s'engage en Languedoc-Roussillon
Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales

la Région Languedoc Roussillon

AIVB-LR