



Sud de France  
jeudi 7 juin

Béziers (34)

Rendez-vous  
régional des  
techniques  
bio et  
alternatives  
en viticulture



Une  
initiative  
des



# Vin biologique : nouvelle réglementation européenne

LES TECHNIQUES BIO & ALTERNATIVES, PERFORMANTES POUR TOUS



**RENDEZ-VOUS**  
viticulture  
tech & bio  
Sud de France  
jeudi 7 juin

Béziers (34)

**Rendez-vous  
régional des  
techniques  
bio et  
alternatives  
en viticulture**



Une  
initiative  
des



# Règlementation européenne de la vinification biologique

**Valérie Pladeau**

**LES TECHNIQUES BIO & ALTERNATIVES, PERFORMANTES POUR TOUS**

# Situation actuelle

« Vins issus de raisins de l'agriculture biologique » :

- raisins issus de l'agriculture biologique : respect de la fertilité du sol et de la biodiversité, de la faune auxiliaire, pas d'intrants chimiques de synthèses etc.
- pas de règle sur les procédés de vinification
- interdiction d'utiliser le logo UE

=> volonté de franchir une nouvelle étape avec l'adoption de règles relatives à la vinification.

LES TECHNIQUES BIO & ALTERNATIVES, PERFORMANTES POUR TOUS

# Rappel: quelques éléments de contexte

- Extension du champ du règlement à la vinification biologique prévue dès le plan d'action européen de 2004.
- Etude européenne ORWINE (2006-2009).
- 2009 : début des négociations sur la vinification biologique au sein du Comité permanent de l'agriculture biologique à Bruxelles (CPAB ou SCOF).
- Juin 2010 : arrêt momentané des discussions.
- Juillet 2011 : reprise des discussions.
- Vote favorable lors du CPAB du 8 février 2012 et publication au JOUE le 8 mars 2012.
- Règlement applicable à compter du 1er août 2012.

LES TECHNIQUES BIO & ALTERNATIVES, PERFORMANTES POUR TOUS

## Produits du secteur vitivinicole

*Règlement (CE) n°1234/2007 (article 1<sup>er</sup>, paragraphe 1, point I)*

- Moûts de raisins seulement destinés à la vinification
- Moûts concentrés et Moûts concentrés rectifiés
- Moûts et vins destinés à la fabrication de vinaigre de vin

### Sont exclus du champ:

- Moûts et jus de raisin destinés à la fabrication de jus de raisin (non destinés à la vinification)
- le vinaigre de vin

LES TECHNIQUES BIO & ALTERNATIVES, PERFORMANTES POUR TOUS

# Les 4 axes du règlement vin bio

Restrictions sur  
les pratiques des  
Rgt (CE) 1234/2007  
et 606/2009

Liste positive  
d'intrants oeno

## Exigences techniques clés du règlement

Ingrédients BIO

Restrictions sur les  
limites de SO<sub>2</sub>T

LES TECHNIQUES BIO & ALTERNATIVES, PERFORMANTES POUR TOUS



# Ingrédients agricoles

- *Vin bio: tous les ingrédients agricoles sont bio!*
- *100% du raisin bio*
- *Autres ingrédients agricoles:*
  - *Moût concentré, Moût concentré rectifié*
  - *Alcool vinique neutre*
  - *Sucre*

LES TECHNIQUES BIO & ALTERNATIVES, PERFORMANTES POUR TOUS

# Les pratiques oenologiques

Restrictions / Ré-évaluations:

OCM Viti-vinicole (Rgt (CE) 1234/2007 et 606/2009) Pratiques autorisées	Règlement « Vin Bio » Restrictions / Ré-évaluation
Filtration	Pores > 0,2µm
Traitements thermiques à la chaleur	T° < = 70°C Ré-évaluation avant 1 <sup>er</sup> Août 2015
Osmose inverse	Ré-évaluation avant le 1 <sup>er</sup> Août 2015
Résines échangeuses d'ions (sur moût pour production de MCR)	Ré-évaluation avant le 1 <sup>er</sup> Août 2015

**Ré-évaluation** dans le but de les supprimer ou de restreindre leur utilisation

LES TECHNIQUES BIO & ALTERNATIVES, PERFORMANTES POUR TOUS



# Les pratiques oenologiques

Interdictions:

## Pratiques de l'OCM Viti-vinicole

Concentration partielle à froid ➤ Enrichissement (Vin)

Élimination d'anhydride sulfureux par procédés physiques

Désalcoolisation partielle des vins

Electrolyse ➤ Stabilisation tartrique

Traitement aux résines échangeuses de cations ➤ Stabilisation tartrique

→ Toute autre technique est autorisée si acceptée par l'OCM viti-vini  
(Rgt (CE) 1234/2007 et 606/2009) avant le **1<sup>er</sup> Août 2010**

LES TECHNIQUES BIO & ALTERNATIVES, PERFORMANTES POUR TOUS

# Additifs et auxiliaires

Le règlement donne une liste positive (Annexe VIII bis)

- Sont INTERDITS:

- Nutrition levures: **Sulfate d'ammonium**, Bisulfite d'ammonium
- Clarification: Betaglucanase, Alginate de Ca, Kaolin, Chitine glucane, Chitosane, **PVPP**
- Stabilisation, conservation: Lysozyme, DMDC, Acide sorbique
- Acidification: **Acide (L-)** et (D-L) **malique** / Désacidification: Tartrate de Ca
- Gaz: Argon (barbotage)
- Stabilisat° troubles: **Mannoprotéines**, CMC, Tartrate de Ca, Acide D-L Tartrique
- Divers: Ferrocyanure de K, Phytate de Ca, PVI/PVP, Uréase

LES TECHNIQUES BIO & ALTERNATIVES, PERFORMANTES POUR TOUS

# Additifs et auxiliaires

## • Origine bio:

- Levure (souche identique), lies, tanins, albumine, gélatine, gomme arabique, colle de poisson, protéines végétales

➔ si disponibilité commerciale = s'il existe des produits certifiés en bio et si ces produits certifiés sont disponibles physiquement sur le marché en quantité suffisante

## Sur le marché:

- Levures (souches inexistantes en conventionnel)
- Gélatine
- Albumine
- Ecorces de levure

LES TECHNIQUES BIO & ALTERNATIVES, PERFORMANTES POUR TOUS

# Les niveaux de SO<sub>2</sub> total

Catégories	SO <sub>2</sub> T en bio	SO <sub>2</sub> T en conv
Rouges < 2g/l sucres*	100 mg/l	150 mg/l
Blancs et rosés < 2g/l sucres*	150 mg/l	200 mg/l
Autres vins	-30 mg/l par rapport au conventionnel	

\*sucres: glucose + fructose

→ Réductions applicables aux valeurs de l'OCM viti-vinicole à la date du **1<sup>er</sup> Août 2010**

→ Dérogation en cas de conditions climatiques exceptionnelles uniquement après autorisation par les autorités compétentes jusqu'aux taux du conventionnel

LES TECHNIQUES BIO & ALTERNATIVES, PERFORMANTES POUR TOUS

## DEROGATION

- si détérioration de l'état sanitaire des raisins dans une zone donnée suite à des attaques fongiques ou bactériennes
- après accord de l'autorité compétente
- notification sous 1 mois à la commission et aux états membres
- gestion des procédures d'accord par l'INAO
- dispositions non applicables aux millésimes précédents 2012

**NOUVELLE PRATIQUE** autorisée par l'OCM viti-vini  
après le 1<sup>er</sup> Août 2010:

- Interdite en bio
- Doit faire l'objet d'une évaluation pour le bio

►Pratiques qui seraient interdites le seraient aussi en bio!

LES TECHNIQUES BIO & ALTERNATIVES, PERFORMANTES POUR TOUS

# Dispositions transitoires et finales

Mise en application au **1<sup>er</sup> Août 2012**

☞ Vins produits **avant** le 1<sup>er</sup> Août 2012 (*Rgt (CE) 2092/91 ou 834/2007*)

- pourront continuer d'être mis en vente jusqu'à épuisement des stocks (de vin)  
avec la mention

« **Vins issus de raisins biologiques** » sans logo UE



- pourront utiliser la mention: « **Vin biologique** » + logo UE  
si **respect** du rgt vinif bio: certification rétroactive possible (si  
traçabilité suffisante) jusqu'au millésime 1991

☞ Vins produits **après** le 1<sup>er</sup> Août 2012 devront respecter le texte réglementaire et les conditions d'étiquetage

LES TECHNIQUES BIO & ALTERNATIVES, PERFORMANTES POUR TOUS



# Conditions d'étiquetage

## Valorisation du Bio:

- Mention « **Vin biologique** »
- Logo Bio UE obligatoire:
- Logo Bio AB facultatif:



! Attention aux stocks  
d'étiquettes

! Nouvelles mentions  
bio/étiquettes à faire valider  
par l'OC

## Valorisation de la conversion :

- Mention « **Vin en conversion vers l'agriculture biologique** »
    - ⇒ Possible si **un seul ingrédient agricole présent** dans le produit final
- = raisins en conversion (2<sup>ème</sup> année) et dont la vinification n'utilisera pas:
- de moût concentré rectifié, de sucre ni d'alcool vinique
  - ou un des additifs/auxiliaires dont l'origine doit être bio si disponible
- (levure, gélatine, matière protéique végétale, colle de poisson, albumine, tanin, gomme arabique) .

LES TECHNIQUES BIO & ALTERNATIVES, PERFORMANTES POUR TOUS



Béziers (34)



# Merci pour votre attention



LES TECHNIQUES BIO & ALTERNATIVES, PERFORMANTES POUR TOUS

En collaboration avec

