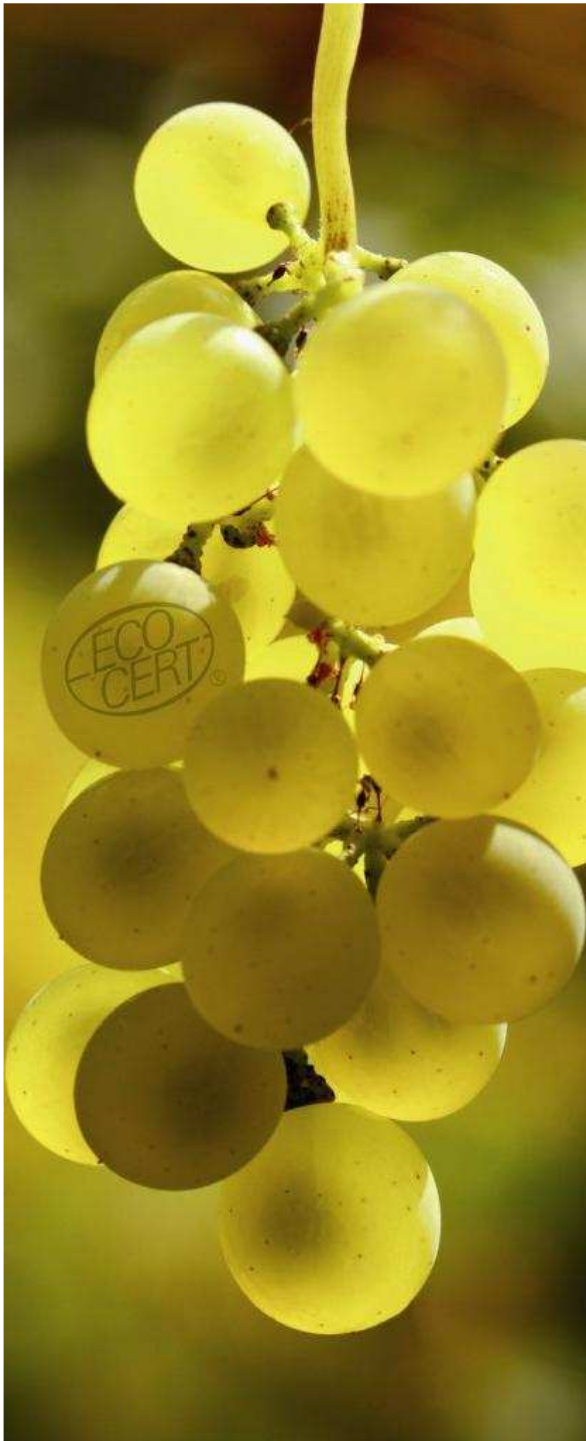


ECOCERT :

Organisme de certification

Nouvelle Règlementation sur la
vinification Bio



Le contrôle de la viticulture

COMMENT CONVERTIR SES VIGNES EN BIO ?

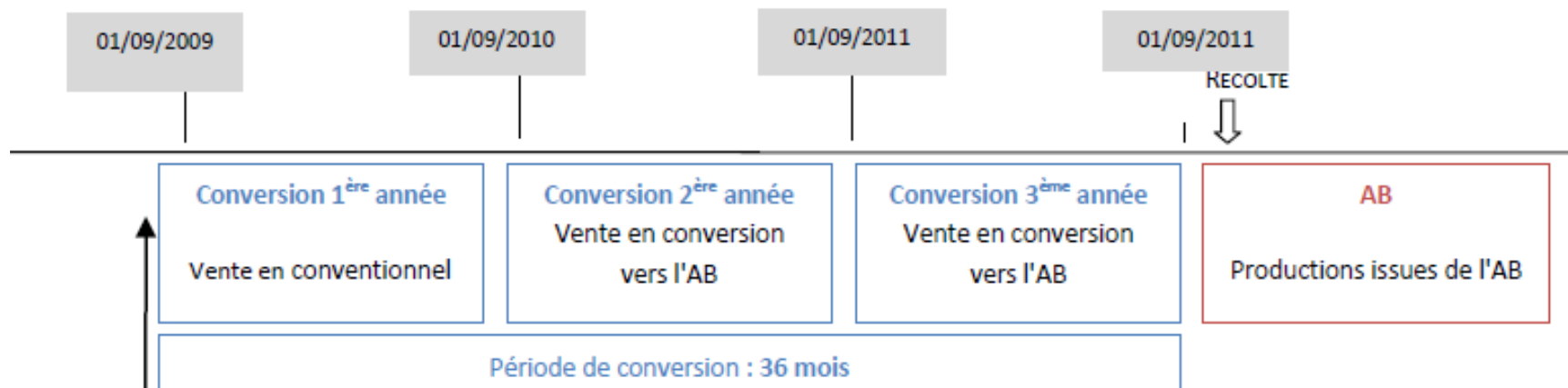


La conversion débute dès :

- 1) l'engagement auprès d'Ecocert
- 2) que les pratiques sont conformes au **mode de production bio**
- 3) La **notification** à l'**Agence Bio**.

Durée de la conversion des vignes :

3 ans au moins avant **la première récolte bio**



Engagement de
la parcelle

LE DÉROULEMENT DU CONTRÔLE



Investigation documentaire

Comptabilité (factures, d'achat intrants, de vente, BL...)

Enregistrements obligatoires (cahier de cultures...)

Vérifications des étiquettes

Vérifier le respect de la réglementation

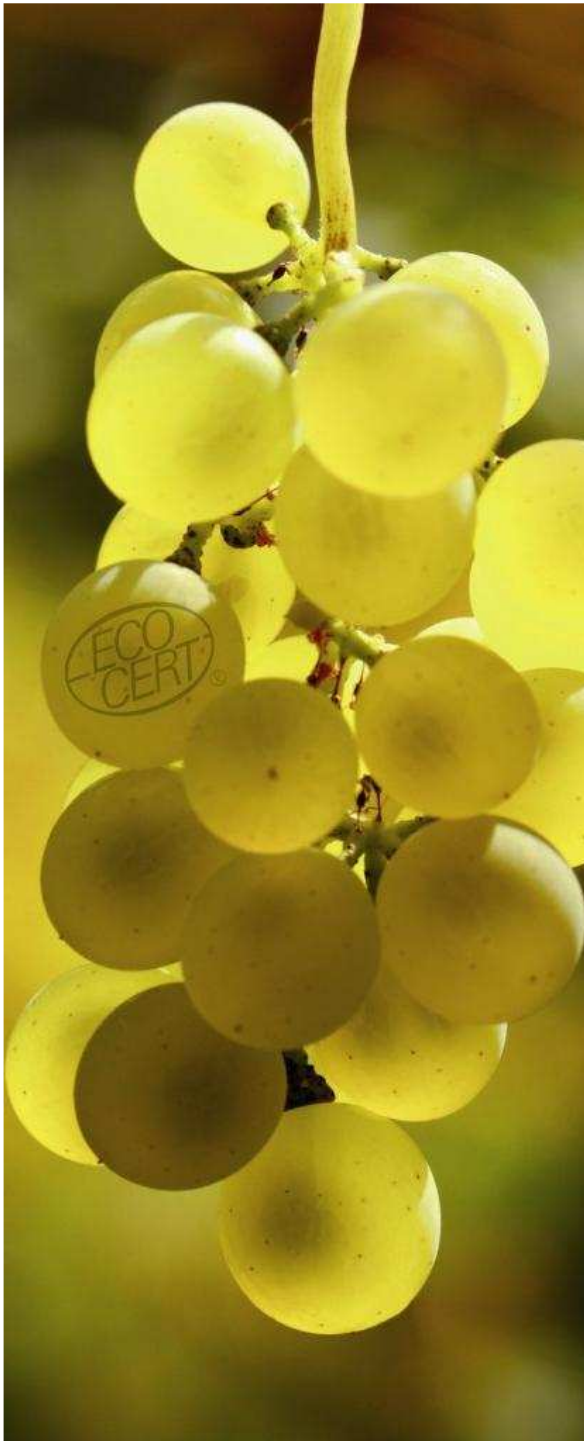
Visite du site

Parcelles et environnement

Lieux de stockage (Engrais, phytosanitaires, matériel)

Prélèvement pour analyse





Nouveau pour les vendanges 2012

Le contrôle de la vinification

LES PRINCIPALES NOUVELLES EXIGENCES



✓ Matières premières agricoles **BIO**

- Sucre, moût , MC, MCR...

Contrôle

Certificats et garanties bio sur factures d'achat, BL, étiquettes...

✓ Intrants

- Inscrits dans l'annexe VIII bis du RCE 289/2008 (Ex. ovalbumine,...)

- Si ², alors doivent être bio (sauf si indisponibilité)

Contrôle

Fiches techniques complètes précisant la composition, garanties non OGM et sans irradiation

✓ Restriction sur les pratiques œnologiques

✓ Dosage en SO₂ : le respect des limites en fonction du type de vins (cf point 7 de l'annexe VIII bis du RCE 289/2008).

✓ L'étiquetage

LES PRATIQUES ŒNOLOGIQUES



Techniques interdites :

- Concentration partielle des vins à froid
- Elimination du SO₂ par les procédés physiques
- Pour la stabilisation tartrique : Electrodialyse, Traitement aux résines échangeuses de cations
- Désalcoolisation partielle des vins

Techniques sujettes à restriction :

Traitements thermiques :

- Température de chauffage $\leq 70^{\circ}\text{C}$

Centrifugation et filtration :

- Taille des pores $\geq 0,2 \mu\text{m}$

Réévaluation des pratiques avant le 1^{er} Aout 2015 (Traitements thermiques, résines échangeuses d'ions, l'osmose inverse)

LE DOSAGE EN SO₂



Type de vins	Doses maximales en SO ₂ total (mg/l)	Substances autorisées
Rouges secs (<i>sucre <2g/l</i>)	100	Anhydride sulfureux
Blancs et rosés secs (<i>sucre <2g/l</i>)	150	Bisulfite de potassium
Autres vins	- 30 mg/l par rapport à la réglementation générale	Metabisulfite de potassium

- Possibilité de dérogation : Utilisation supérieure du SO₂ si des conditions climatiques exceptionnelles

Contrôle

Une analyse du SO₂ (et éventuellement des sucres résiduels) après mise sera exigée

LA TRAÇABILITÉ



■ Identification

- ✓ Des lots, des cuves à tous les niveaux (code ou n°, attention aux transferts !)

■ Séparation bio/non bio

- ✓ Eviter tout risque de contamination entre bio et non bio à tous les niveaux (de la réception des raisins à l'embouteillage)
- ✓ Si doute sur la nature bio, alors prévoir le devenir (isolement, déclassement...)

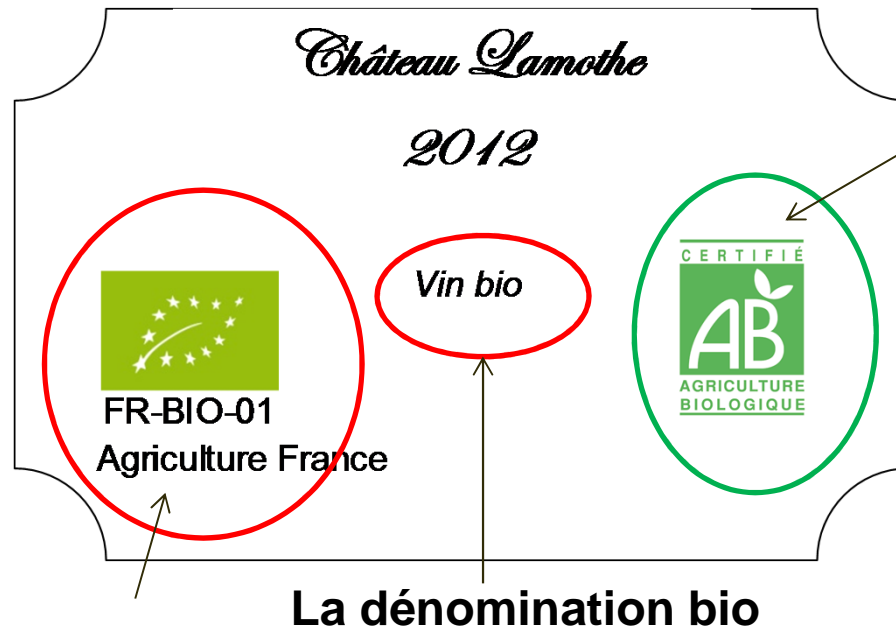
■ Enregistrement

Nouveau : De tous les intrants ajoutés et les pratiques réalisées !

Contrôle les supports

- ✓ Tous les documents excitants (plan de cave, cahier de mise en bouteille, registre des douanes, factures....)
- ✓ Mise en place de fiche de traçabilité (schéma de vinification)

L'ÉTIQUETAGE DES VINS BIO



Code de l'OC
Origine des matières premières agricoles

La dénomination bio

Facultatif

A noter

- ✓ Fin de la mention :
Vin issu de raisins bio (sauf les stocks !)
- ✓ Valider les étiquettes avant impression des millésimes 2012
- ✓ Expédition des produits :
Garanties bio obligatoires sur factures de vente et BL (Bio + référence à l'OC)



Merci de votre attention