

AIVB-LR



Règles de vinification bio: Détail de la dernière proposition de la Commission Européenne Juin 2011, non votée

La Commission Européenne a repris les négociations avec les Etats membres en vue de la mise en place d'un règlement de vinification bio pour les vendanges 2012. Le texte rédigé par la Commission Européenne fait de nouvelles propositions **concernant les limites en SO₂ total en fonction d'un zonage géographique** (selon les zones viticoles de l'OCM viti-vinicole). Cependant les professionnels préféreraient **des limitations des niveaux de SO₂ total en fonction des teneurs en sucres résiduels des vins**. Cette dernière suggestion techniquement plus cohérente est donc actuellement en discussion. Les autres éléments du texte (intrants et pratiques n'ont pas été modifié depuis Avril 2010.

Le détail des règles proposées par la Commission Européenne

Ce qui a changé: Teneur en SO₂ total des vins pour le Languedoc-Roussillon

La Commission Européenne propose dans le texte de Juin 2011 des limitations selon des zones géographiques. Depuis, elle a repris la proposition des professionnels **d'une limitation en fonction des teneurs en sucres résiduels des vins**: c'est ce point qui est actuellement discuté.

SO ₂ 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
Rouges secs (<i>sucres <2g/l</i>) et <i>élevage >2 ans</i>	150	120
Blancs et Rosés secs (<i>sucres <2g/l</i>) et <i>élevage > 2ans</i>	200	170
Autres vins		- 30mg/l de l'OCM

- Ces valeurs sont fixées et non dépendantes de l'évolution possible des limites de l'OCM viti-vinicole.
- Ces exigences sont applicables pour les vins mis en marché (analyse à la commercialisation)
- En cas de conditions climatiques exceptionnelles qui justifieraient un dépassement des limites bio, des demandes de dérogations sont envisageables et prévues dans le cadre réglementaire.

Les additifs et auxiliaires œnologiques

La Commission Européenne propose une liste positive d'additifs et auxiliaires de vinification. Autrement dit, tout intrant non listé est de ce fait interdit.

Additifs et auxiliaires mentionnés sur la liste positive, donc: AUTORISES	Additifs et auxiliaires non mentionnés sur la liste positive, donc: INTERDITS	
<p><u>Fermentation:</u> Levures* Ecorces de levures* Lies fraîches* Bactérie lactiques</p> <p><u>Nutrition des levures:</u> Phosphate di-amonique Thiamine</p> <p><u>Stabilisation/Conservation:</u> Anhydride sulfureux Bisulfite de potassium Métabisulfite de potassium Acide ascorbique Acide citrique</p> <p><u>Clarification:</u> 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 pectolitiques Alginate de potassium</p>	<p><u>Acidification:</u> Acide lactique Acide L(+) Tartrique</p> <p><u>Désacidification:</u> Acide L(+) tartrique Carbonate de calcium Tartrate neutre de potassium Bicarbonate de potassium</p> <p><u>Gaz:</u> Oxygène gazeux Dioxyde de carbone Azote</p> <p><u>Stabilisation de trouble:</u> Acide métatartrique Gomme arabique* Bitartrate de potassium</p> <p><u>Filtration:</u> Perlite Cellulose Terre de diatomées</p> <p><u>Divers:</u> Citrate de cuivre Sulfate de cuivre <i>(jusqu'au 31 décembre 2015)</i> Morceaux de bois de chêne Résine de pin d'Alep</p>	<p><u>Nutrition des levures:</u> Sulfate d'ammonium Cellulose microcristalline Bisulfite d'ammonium</p> <p><u>Clarification:</u> Betaglucanase Alginate de calcium Kaolin Chitine glucane Chitosane</p> <p><u>Stabilisation/Conservation:</u> Lysozyme DMDC PVPP Acide sorbique</p> <p><u>Acidification:</u> Acide L malique et Acide D-L malique</p> <p><u>Désacidification:</u> Tartrate de Calcium</p> <p><u>Gaz:</u> Argon</p> <p><u>Stabilisation de trouble:</u> Mannoprotéines Carboxy méthyl cellulose Tartrate de Calcium Acide D-L tartrique</p> <p><u>Divers:</u> Phytate de calcium Ferrocyanure de potassium Co-polymère PVI/PVP Uréase Caramel</p>

👉 La Commission Européenne souhaite privilégier une origine bio pour les additifs et auxiliaires marqués d'une * s'il existe une disponibilité commerciale.

Disponibilité commerciale bio de certains additifs et auxiliaires

Disponibilité commerciale bio pour:	Pas de disponibilité commerciale bio à ce jour pour:
Levures	Ecorces de levures
Lies fraîches: lies provenant de domaines viticoles certifiés bio selon le règlement (CE) 834/2007	Tanins
Gélatine	Colles protéiques végétales (pois ou blé)
Albumine d'œuf	Colle de poisson
Gomme arabique	

Pour garantir la conformité bio des additifs et auxiliaires oenologiques, demander systématiquement:

- le certificat bio des produits
- une attestation de conformité au codex oenologique

Ingrédients bio

La Commission Européenne souhaite privilégier une origine bio des ingrédients suivants (s'il existe une disponibilité commerciale ou en vue de la développer):

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 commercialement.

Moût concentré rectifié:

La Commission Européenne propose d'autoriser (avec une clause de révision) l'utilisation de résines échangeuses d'ions, afin de produire du moût concentré rectifié certifié 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.

Techniques de vinification

La Commission Européenne propose d'interdire ou de restreindre certaines techniques de vinification autorisées dans le cadre de l'OCM viti-vinicole.

Les techniques visant à être interdites:

- pour l'enrichissement, la **concentration partielle des vins à froid**
- **l'élimination de l'anhydride sulfureux par les procédés physiques.**
- l'**électrodialyse** pour la stabilisation tartrique
- l'**électrolyse à membrane bipolaire** pour l'acidification
- la **désalcoolisation partielle des vins**
- le **traitement aux résines échangeuses de cations** pour la stabilisation tartrique

La seule technique physique restante autorisée pour la stabilisation tartrique serait le traitement par le froid.

Les techniques sujettes à restriction:

- pour les **traitements thermiques: température de chauffage < ou = 65°C.**

En pratique, cette restriction de chauffage serait appliquée au moût et au vin: Flash détente et Flash pasteurisation seraient de ce fait interdits.

- pour la **filtration: taille des pores > ou = 0,2µm**

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

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

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

Toute autre technique non sujette à interdiction, restriction ou ré-évaluation serait autorisée en vinification bio dès lors qu'elle est acceptée par le règlement de l'OCM viti-vinicole

Pour toute information contacter:

The logo for AIVB-LR is written in a stylized, hand-drawn font. The letters 'A', 'I', 'V', 'B', and 'L' are green, while 'R' is yellow. The hyphen is black.

ASSOCIATION INTERPROFESSIONNELLE DES
VINS BIOLOGIQUES DU LANGUEDOC-ROUSSILLON

Valérie PLADEAU
AIVB-LR
Chargée de mission Qualité

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

Document rédigé Avec le soutien financier
du Conseil Régional Languedoc Roussillon

