

## LA TRAÇABILITE EN VINIFICATION BIO

Chers adhérents,

Voici une synthèse d'informations sur la traçabilité et les documents justificatifs nécessaires pour fournir la preuve de votre conformité au règlement vin bio européen lors du contrôle par votre organisme de certification.

Ce document est rédigé de la manière suivante :

- le point réglementaire est rappelé dans le cadre vert
- les documents et la traçabilité à mettre en place pour ce point sont listés dans la flèche grise.

Si vous avez besoin d'informations ou de conseils sur l'organisation de supports de traçabilité ou sur l'accès aux informations techniques et réglementaires, contactez :

Valérie Pladeau : [valerie.pladeau@sudvinbio.com](mailto:valerie.pladeau@sudvinbio.com)

Bonnes vendanges et bonnes vinifications

∞ - ∞ - ∞

## INGREDIENTS AGRICOLES BIO

*Règlement:* 100% des ingrédients agricoles utilisés en vinification bio doivent être d'origine bio: raisin, sucre, MC, MCR et alcool vinique

- **Fiche technique** (composition) du produit
- **Justificatif/garantie bio** du produit : mention bio et référence à l'organisme de certification sur l'étiquette, mention bio sur la facture et le bon de livraison.
- *Rmq:* Pour l'achat de vin bio: demandez au fournisseur le certificat de conformité en cours de validité

## ADDITIFS ET AUXILIAIRES ŒNOLOGIQUES :

*Règlement:* Les additifs et auxiliaires œnologiques autorisés sont listés à l'annexe VIII bis du rgt (CE) 889.2007 (version consolidée).

C'est une liste positive! Tout additif ou auxiliaire non listé est, par conséquent, interdit!

- **Fiche technique** de l'intrant
- Fiche de données de sécurité: elle permet de vérifier la **composition** exacte du produit
- **Certificat non OGM** si justifié : ex pour les levures, enzymes, bactéries, écorces de levure...
- Certificat de non ionisation des produits
- 😊 Penser à renseigner un **cahier de cave** ou des fiches de suivi de vinification et d'élevage. Sur ces supports, vous noterez les interventions sur les lots de moûts/vins: **intrants, doses, techniques physiques, mouvement des vins...**

**RAPPEL :**

**Levures inactivées et Autolysats:**

**INTERDITS**

Ce sont des nutriments organiques: activateurs des fermentations alcooliques ou des levains malolactiques.

Seules les **écorces de levures** restent autorisées.

**EPL et Mannoprotéines :**

**INTERDITS**

Ce sont des dérivés de levures:

Les EPL (**extraits protéiques levuriens**) sont utilisés pour la stabilisation et le collage des vins

Les **manoprotéines** sont utilisées pour la stabilisation tartrique des vins

**Sulfate de cuivre:**

**INTERDIT**

depuis le 31 juillet 2015, le citrate de cuivre est autorisé

**Cas du NOP**

**Bentonites activées: Interdites**

C'est le process d'**activation** de la bentonite qui est interdit (activées le plus souvent au carbonate de sodium afin d'améliorer leur propriété d'absorption).

Vérifier les Fiches techniques des produits.

Elles restent autorisées dans le cadre du règlement vin bio européen!

**INTRANTS OENOLOGIQUES CERTIFIES BIO**

*Règlement:* Les substances suivantes doivent être certifiées bio si disponibilité commerciale : levures de fermentation (si souche identique), écorces de levure, albumine, gélatine, colle de poisson, gomme arabique, protéine végétale (blé ou pois), tanin.

- **Fiche technique**
- **Garantie bio** de l'intrant.
- *Rmq:* les distributeurs de produits oenologiques doivent être certifiés bio: demandez leur certificat bio
- En cas de non disponibilité en bio: attestation de non disponibilité commerciale\*
- Cas du **collage aux œufs** : pensez à conserver l'emballage et la facture (ou ticket de caisse) des boîtes d'œufs avec la mention bio !

\* En cas de non disponibilité commerciale en bio de l'intrant et le recours à une spécialité non bio, fournir :

- 2 attestations de 2 distributeurs/fabricants différents indiquant la non disponibilité en bio.
- pour les levures de fermentation uniquement (levures sèches actives ou LSA) une attestation de non équivalence en bio de la souche utilisée

Ces **attestations** sont souvent disponibles sur les sites internet des fournisseurs.

## ENZYMES PECTOLYTIQUES

*Pas de changement de la réglementation !*

Les enzymes pectolytiques ne doivent s'utiliser que pour un usage de **clarification**.

Les enzymes à usage de clarification utilisables en AB sont : polygalacturonases, pectine-lyases, pectinemethyl-estérases ainsi que leurs activités colatérales : arabinanases, galactanases, rhamnogalacturonases, cellulases, hemicellulases.

*(Extrait du guide de lecture INAO du R(CE) 834/2007, version de juillet 2016)*

! Les beta-glucosidases ne font pas parties des enzymes de clarification.

! L'emploi de beta-glucanase n'est pas autorisé en bio.

- **Fiche technique**
- **Fiche de spécificité** (info sur les activités enzymatiques)
- **Fiche de données sécurité** (info sur la composition des préparations)
- ! Restez vigilants sur le choix de vos préparations et le moment d'apport, vérifiez la composition et l'usage prévu.

## TECHNIQUES PHYSIQUES :

### FILTRATION

La taille des pores doit être supérieure ou égale à 0,2 µm.

- Fiche technique du média filtrant indiquant **la taille des pores** de filtration (en µm).
- **Fiche de données de sécurité**: elle permet de vérifier la composition exacte du média filtrant.

### THERMOVINIFICATION:

T° max: 70°C

- Facture + justificatif de la température de chauffe réglée (ou enregistrement de la température)

## LIMITES DE SO<sub>2</sub> TOTAL DANS LES VINS A LA COMMERCIALISATION

*Règlement.* Réaliser une analyse de SO<sub>2</sub> total sur chaque lot de vin conditionné.

☺ La notion de lot de vin pour définir la fréquence des analyses après mise est à définir avec votre contrôleur : demandez-lui conseil!

- Analyse **après mise** présentant au moins le SO<sub>2</sub> total et la teneur en sucres fermentescibles (Glucose + Fructose), pour chaque lot conditionné (bouteille ou BIB).
- **Conserver 2 bouteilles** ou un bib de chaque lot pendant 6 mois.
- ☺ Mettez en place un **cahier de mise** ou une fiche de mise notamment pour classer les analyses SO<sub>2</sub> et noter les traitements (intrants, filtration...)

## CHAI MIXTES

*Règlement.* Séparer le bio et du non bio (de la réception du raisin au conditionnement). Eviter tout risque de contamination du bio par le non bio

- **Identifier en cave et sur votre traçabilité** les lots bio et non bio (ou en conversion)
- **Enregistrer les actions/procédures de nettoyage:** le matériel utilisé en bio et non bio doit systématiquement être **nettoyé avant l'utilisation sur le bio.**
- **Tenez un état des stock des intrants** utilisés en bio et ceux utilisés en non bio: ils doivent être stockés séparément.
- La traçabilité d'utilisation de chaque intrant doit être établie

## PRESTATIONS

Prestataires "mobiles"  
(intervenant chez vous):  
Ils sont sous votre responsabilité!  
Ils n'ont pas l'obligation d'être certifiés bio.

- Demander la **fiche traçabilité de nettoyage** du prestataire: vérifier la propreté du matériel avant le passage sur des lots bio
- Si nécessaire, (cas des chais mixtes) : justifier (traçabilité) le passage du bio avant le non bio
- **Traçabilité les intrants** œnologiques et **techniques** physiques utilisés
- **Fiche technique des intrants** et des médias filtrants

Prestataires "fixes"  
(sites de conditionnement, traitement des vins...):  
Ils doivent être certifiés bio!

- **Certificat "façonner" bio** du prestataire

Votre contact Sudvinbio :

**Valérie Pladeau** – Chargée de mission conseil œnologie et qualité  
Tél : 04 99 06 04 40 Port : 06 68 71 40 05 @ : [valerie.pladeau@sudvinbio.com](mailto:valerie.pladeau@sudvinbio.com)