



**AGRICULTURE BIOLOGIQUE
FICHE
VINIFICATION-OENOLOGIE**

Réf V1-03-2012



Cette fiche, émise par Bureau Veritas Certification, constitue une aide aux opérateurs.
Elle est diffusée à titre d'information et ne se substitue en aucun cas aux textes réglementaires en vigueur, à savoir le Règlement (CE) N° 834/2007 du 20/06/07 et le Règlement (CE) N° 889/2008 du 05/09/2008 modifié

Points concernés	Exigences à respecter		
<p align="center">Référence réglementaire</p>	<p>Règlement d'exécution (UE) N° 203/2012 du 08 Mars 20 12 modifiant le règlement (CE) 889-2008 portant modalités d'application du règlement (CE) 834/2007 du conseil en ce qui concerne le vin biologique. Applicable aux produits du secteur viti-vinicole visés à l'article 1^{er}, paragraphe 1) point 1) du règlement (CE) N° 1234/2007 du Conseil.</p>		
<p align="center">Entrée en application 1^{er} Août 2012</p>	<p>VINS ELABORES A PARTIR DU 1^{ER} AOÛT 2012 Respect obligatoire des règles de vinification Application des mentions d'étiquetage en agriculture biologique (Mention Vin Biologiques + logo UE + Code OC + mention d'origine UE- non UE,...)</p> <p>VINS ELABORES AVANT LE 1^{ER} AOÛT 2012 Maintien de la mention « Vins issus de raisins biologiques » jusqu'à écoulement des stocks de vins. Rétroactivité d'application possible du règlement (UE) N°203/2012 sur les anciens millésimes sous réserve de pouvoir justifier les pratiques et intrants utilisés.</p>		
<p align="center">Liste des additifs et auxiliaires autorisés (annexe VIII bis)</p>	<p>A utiliser dans les conditions et restrictions spécifiques fixées au règlement (CE) N° 1234/2007 et au règlement (CE) N° 606/2009</p> <p>FERMENTATION : Levures*, Ecorces de levures*, Lies fraîches*, Bactéries lactiques NUTRITION DES LEVURES : Phosphate diammonique, chlorhydrate de thiamine. STABILISATION/CONSERVATION : Anhydride sulfureux, Bisulfite de potassium, Métabisulfite de potassium, Acide ascorbique, Acide citrique CLARIFICATION : Albumine*, Caséine, Caséinate de potassium, Gélatine alimentaire*, Colle de poisson*, Colle protéique végétale* (issue de blé ou de pois), Bentonite, Dioxyde de silicium (gel ou solution colloïdale), Charbon à usage œnologique, Tanins*, Enzymes pectolytiques, Alginate de potassium ACIDIFICATION : Acide lactique, Acide L(+) tartrique DESACIDIFICATION : Acide L(+) tartrique, Carbonate de calcium, Tartrate neutre de potassium, Bicarbonate de potassium GAZ : Air, Oxygène gazeux, Dioxyde de carbone, Azote, Argon (inertage) STABILISATION DE TROUBLE : Acide métatartrique, Gomme arabique*, Bitartrate de potassium FILTRATION : Perlite, Cellulose, Terres de diatomées DIVERS : Citrate de cuivre, Sulfate de cuivre (jusqu'au 31/07/15), Morceaux de bois de chêne, Résine de pin d'Alep</p> <p>Les additifs et auxiliaires marqués d'un * doivent être d'origine biologiques si ils sont disponibles.</p>		
<p align="center">Teneur en S02 (anhydride sulfureux) (sur la base des valeurs de l'OCM viti-vinicole)</p>	<p align="center">VINS ROUGES* (sucres < 2g/l)</p> <p>Limitation à 100 mg/litre *vins visés à l'annexe I B-point A 1 a) du règlement (CE) N° 606/2009</p> <p>Sucres = sucres résiduels glucose + fructose</p>	<p align="center">VINS BLANCS ET ROSE** (sucres < 2g/l)</p> <p>Limitation à 150 mg/litre **vins visés à l'annexe I B – point A 1 b) du règlement (CE) N° 606/2009</p>	<p align="center">AUTRES VINS***</p> <p>Diminution de 30 mg/litre *** applicable aux valeurs de tous les autres vins de l'annexe IB du règlement (CE) N° 606/2009 le 1^{er} Août 2010</p>

Points concernés	Exigences à respecter
<p>Liste des ingrédients biologiques</p>	<p>Les ingrédients agricoles rajoutés le cas échéant au cours de la vinification sont d'origine biologique, notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> - LE SUCRE (selon les formes de sucres et les conditions décrites par le règlement CE 1234/2007 à l'annexe XV bis) - LES MOÛTS DE RAISINS, MOÛTS DE RAISINS CONCENTRES et MCR - ALCOOL VINIQUE NEUTRE
<p>Techniques de vinification</p>	<p>TECHNIQUES INTERDITES</p> <ul style="list-style-type: none"> - La concentration partielle à froid (dans le but d'un enrichissement) - L'élimination de l'anhydride sulfureux par les procédés physiques - La désalcoolisation partielle des vins - L'électrodialyse pour la stabilisation tartrique - Le traitement aux résines échangeuses de cations pour la stabilisation tartrique <p>TECHNIQUES AVEC RESTRICTIONS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pour les traitements thermiques, la température de chauffage ne peut pas dépasser 70°C - Pour la filtration, la taille des pores ne doit pas être inférieure à 0,2µm <p>TECHNIQUES SUJETTES A REEVALUATION AVANT LE 01 AOÛT 2015</p> <ul style="list-style-type: none"> - Traitements thermiques - Résines échangeuses d'ions - Osmose inverse <p>Toute autre technique non sujette à interdiction, restriction ou réévaluation est autorisée en vinification biologique dès lors qu'elle a été acceptée par le règlement de l'OCM viti-vinicole avant le 1^{er} Août 2010 (au-delà elle sera soumise à évaluation de l'INAO)</p>

Pourquoi choisir Bureau Veritas Certification ?

- Un groupe doté d'une forte expérience dans le domaine de l'agriculture biologique (12000 opérateurs certifiés sur toute la France) ;
- Des contrôleurs et auditeurs qualifiés à proximité de chez vous, permettant des interventions dans les délais ;
- Une organisation dédiée à l'agriculture biologique, avec un interlocuteur unique dans le suivi de votre dossier ;
- La délivrance d'une marque reconnue auprès de vos clients.



Contact agence Rennes : 02 99 23 30 84

Contact agence Loriol sur Drôme : 04 75 61 13 01

Télécharger l'ensemble de nos formulaires et demander votre devis en ligne depuis notre site

www.qualite-france.com