



Règlementation européenne sur la vinification biologique

Isabelle MELLIER - DGPAAT/BGSQAB



Situation actuelle (jusqu'au 1er août 2012)



« 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.



Rappels historiques

- 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.



Champ d'application

Produits du secteur vitivinicole

(Art.1.1 I) du règlement (CE) n° 1234/2007)

- Jus de raisins (y compris les moûts de raisins)
- Autres moûts de raisins
- Vins de raisins frais
- Raisins frais autres que les raisins de table
- Vinaigres de vin
- Piquette
- Lies de vin
- Marcs de raisins

Sont concernés uniquement les produits destinés à la vinification :

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



Pratiques œnologiques

- Seules les pratiques œnologiques, process et traitements autorisés par les règlements (CE) n° 1234/2007 et n° 606/2009 (et les restrictions qui y sont prévues) avant le 1er août 2010 sont autorisées.
- Sont **interdites** les pratiques suivantes :
 - concentration partielle par le froid,
 - élimination de l'anhydride sulfureux par des procédés physiques ,
 - traitement par électrodialyse pour assurer la stabilisation tartrique du vin,
 - désalcoolisation partielle des vins,
 - traitement aux échangeurs de cations pour assurer la stabilisation tartrique du vin.
- Sont **autorisées avec restriction** :
 - les traitements thermiques : limités à 70° C
 - La centrifugation et la filtration : minimum 0,2 micromètre

Les traitements thermiques, l'utilisation de l'osmose inverse et l'utilisation des résines échangeuses d'ions seront **réévaluées** avant le 31/12/2015 dans le but de les supprimer ou de restreindre leur utilisation.



Produits et substances

- Vin bio = matières premières biologiques :
 - 100% du raisin bio
 - Autres ingrédients agricoles : moût concentré, moût concentré rectifié, alcool vinique neutre, sucre etc...
- Liste positive de substances utilisables pour la vinification



Liste positive : Annexe VIII bis

•Aération/oxygénation

- Air, Oxygène gazeux

• Adjuvant de filtration inerte

- Perlite
- Cellulose
- Terre à diatomées

•Atmosphère inerte

- Azote, Argon, Anhydride carbonique

•Utilisation de levures* (y compris écorces et levures fraîches)

•Développement des levures

- Phosphate diammonique
- Dichlorhydrate de thiamine

•SO2

•Charbon œnologique

•Acidification

- Acide lactique
- Acide L(+) tartrique

•Clarification

Gélatine alimentaire, Matières protéiques d'origine végétale issues de blé ou de pois*, Colle de poisson*, Ovalbumine*, Tanins*, Caséine, Caséinates de potassium, Dioxyde de silicium, Bentonite, Enzymes pectolytiques.

• Désacidification

- Acide L(+) tartrique
- Carbonate de calcium
- Tartrate neutre de potassium
- Bicarbonate de potassium
- Bitartrate de potassium

- Résine de pin d'Alep (vin « retsina »)
- Bactéries lactiques
- Acide L-ascorbique
- Barbotage : azote
- Anhydride carbonique
- Acide citrique (stabilisation)
- Tanins*
- Acide métatartrique
- Gomme d'acacia (gomme arabique)*
- Bitartrate de potassium
- Citrate de cuivre
- Sulfate de cuivre (jusqu'au 31/12/2015)
- Morceaux de bois de chêne
- Alginate de potassium
- Sulfate de calcium (uniquement pour «vino generoso» ou «vino generoso de licor»)



Cas des substances avec *

- Les produits et substances énumérés à l'annexe (VIII *bis*) et indiqués par un astérisque doivent être utilisés en qualité "issue de matière premières biologiques" si celles-ci sont disponibles sur le marché (ex : gomme arabique, tanins...).
- Sont pris en compte :
 - la disponibilité sur le marché en quantité suffisante,
 - pour les levures la souche est prise en compte.

Limites de SO₂

- Réduction de -50 mg/l ou – 30 mg/l par rapport aux taux maximums fixés par la réglementation générale à la date du 1er août 2010.

Taux de sucre résiduel (T en g/l)	Vins rouge	Vins blancs et rosés	Vins avec règles particulières ¹
0 ≤ T < 2 g/l	100 mg/l	150 mg/l	Réduction de 30 mg/l
2 g/l ≤ T < 5 g/l	120 mg/l	170 mg/l	
5 g/l ≤ T	170 mg/l	220 mg/l	

1. vins de liqueurs, vin mousseux, vins visés au point A.2 c) de l'annexe IB du règlement (CE) n° 606/2009



Conditions climatiques exceptionnelles

Dérogation :

- Possibilité d'aller **après accord de l'autorité compétente**, jusqu'aux taux prévus par le règlement (CE) n° 606/2009 en cas de conditions climatiques exceptionnelles conduisant à une détérioration du statut sanitaire des raisins biologiques dans une zone donnée compte tenu des attaques bactériennes ou fongiques.
- Les dérogations accordées doivent être notifiées sous un mois à la Commission et aux autres Etats Membres.
- Les opérateurs doivent conserver les preuves de l'utilisation de cette disposition.

NB : L'INAO mettra en place la procédure permettant d'autoriser ces dérogations.
Ces dispositions ne sont pas applicables aux millésimes antérieurs à la récolte 2012.



Attention !

- **Toute nouvelle pratique apparue après le 1^{er} août 2010 est interdite en bio** même si celle-ci est autorisée dans la réglementation générale. Avant qu'une pratique autorisée dans la réglementation générale le soit en bio l'adoption de mesures spécifiquement applicable à la vinification biologique s'impose.
- Une modification interdisant une pratique dans la réglementation générale est directement applicable en bio.
- Les mêmes règles s'appliquent pour les substances :
 - exemple 1 : les bêta-glucanases ne sont pas utilisables en AB
 - exemple 2 : chitosane et chitine-glucane ne sont pas utilisables en AB



Période transitoire

- Les vins produits **avant** le 1er 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** » et le logo UE **uniquement si il y a des preuves suffisantes que la méthode de vinification est conforme aux nouvelles règles** (tenue de registre obligatoire pendant 5 ans).
- Les vins produits **après** le 1er Août 2012 devront respecter les nouvelles règles de vinification et d'étiquetage (logo UE obligatoire)





Merci de votre attention

Isabelle MELLIER
isabelle.mellier@agriculture.gouv.fr