



Association Interprofessionnelle

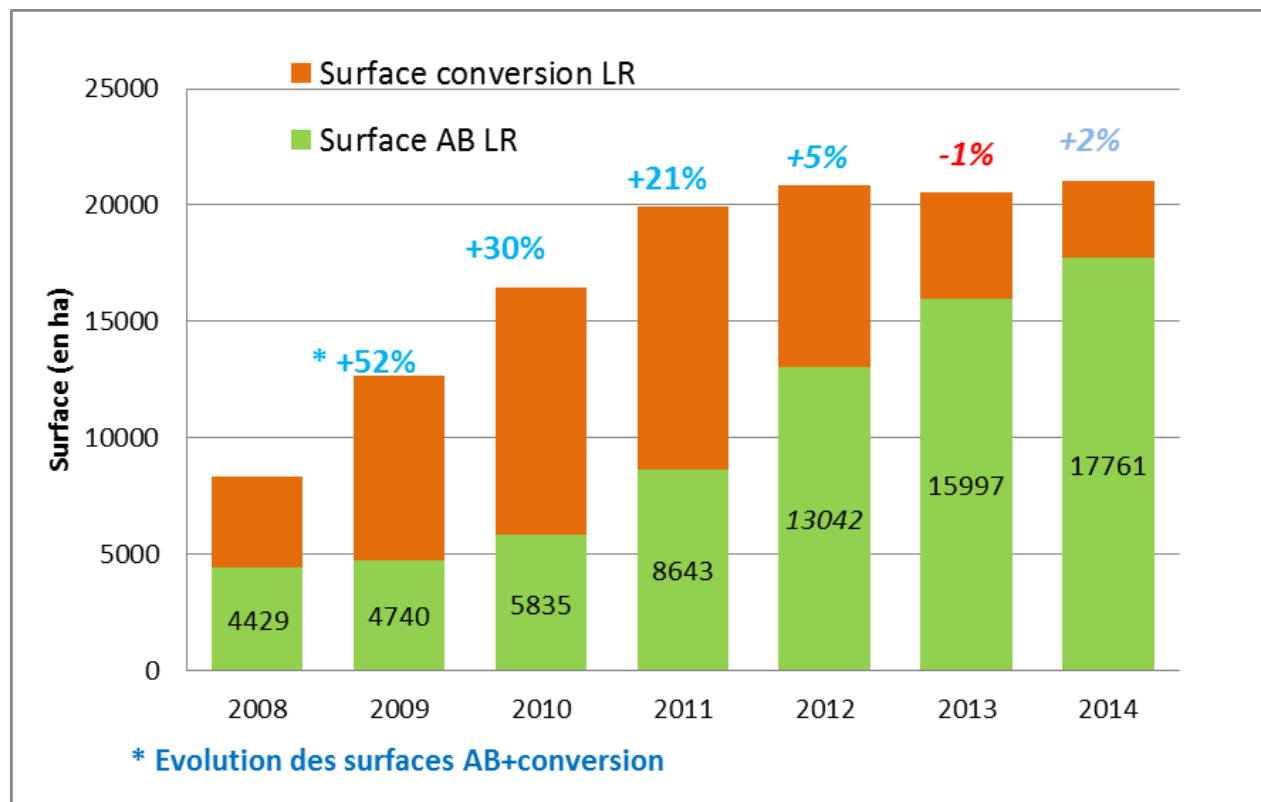
* *Sud de France*

La vinification en agriculture biologique

2015



Point sur la production Bio : Evolution des surfaces viticoles bio LR



Vigne	Nb. Exploitations		Surfaces certifiées bio		Surfaces en conversion					Surfaces certifiées + conversion	
	2014	Evol. /13	2014	Evol. /13	2014				Evol. /13	2014	Evol. /13
					C1	C2	C3	Total			
LANGUEDOC-ROUSSILLON	1 267	2,7%	17 761	11%	1 135	1 006	1 133	3 275	-28%	21 036	2,3%
TOTAL France	5 081	3,4%	54 687	11%	3 337	3 962	4 210	11 509	-25%	66 196	2,5%



Point sur la production Bio : Evolution des surfaces viticoles bio LR



		Vigne	Total
AUDE	Certifiées Bio	3 746	24 635
	Conversion	724	4 353
	Total	4 470	28 988
GARD	Certifiées Bio	6 216	17 831
	Conversion	981	4 409
	Total	7 197	22 240
HERAULT	Certifiées Bio	5 217	17 098
	Conversion	999	2 793
	Total	6 216	19 891
LOZERE	Certifiées Bio	0	14 854
	Conversion	0	1 120
	Total	0	15 974
PYRENEES-ORIENTALES	Certifiées Bio	2 582	11 208
	Conversion	570	1 644
	Total	3 152	12 852
LANGUEDOC-ROUSSILLON	Certifiées Bio	17 761	85 644
	Conversion	3 275	14 320
	Total	21 036	99 964
		<i>Evol. / 13</i>	<i>2%</i>
			<i>1,7%</i>

Chiffres Agence Bio 2014



Les réglementations « vinification bio » en 2015



Les réglementations « vinification bio » en 2015

- La réglementation de vinification biologique européenne (Réglementation UE n° 203/2012)
- La réglementation NOP pour les Etats-Unis et Bio Canada
- La réglementation Bio Chine
- La réglementation Bio Brésil
- La réglementation Bio Suisse (Bourgeon)
- Les différents cahiers des charges privés (Demeter, Nature et Progrès, DELINAT, Biodyvin, ...)



Les réglementations « vinification bio » en 2015



La réglementation en Europe

La production bio est réglementée à l'échelle européenne depuis 1991.

La Bio fait partie des signes d'identification de la qualité et de l'origine gérés par l'INAO.

La production bio est encadrée par deux règlements :

« Principes de production bio et étiquetage » : (CE) 834/2007 et

« Règles d'application de la production bio » : (CE) 889/2008.

La production de vin est soumise à une législation européenne : « l'Organisation Commune du Marché viti-vinicole » (OCM viti-vinicole : (CE) 479/08) et ses modalités d'application encadrant notamment les pratiques œnologiques (RCE 606/09).

Depuis le 8 février 2012, des règles sur la vinification bio (RUE 203/2012) viennent compléter le règlement bio européen, permettant la certification du vin et plus seulement du raisin.





- La réglementation Européenne :
 - Règlement pour codifier le vin biologique (203/2012)
 - Utilisation de matières premières 100% d'origine biologique. (Raisin, MC, MCR, Alcool vinique)
 - Des restrictions ou interdictions sur l'utilisation de certains procédés physiques.
 - Une liste restreinte d'additifs et auxiliaires œnologiques en privilégiant pour certains une origine bio.
 - C'est une réglementation qui est contrôlée par un organisme certificateur reconnu par l'Etat.





PRODUITS ET SUBSTANCES SPECIFIQUES AUTORISES

La liste suivante présente les produits et substances autorisés dans l'élaboration du vin (attention aux conditions particulières d'utilisation telles que décrites au I A du RCE 606/2009)

Type de traitement	Produits ou substances autorisés	Type de traitement	Produits ou substances autorisés
Fermentation	<ul style="list-style-type: none"> - Levures * - Bactéries lactiques 	Acidification	<ul style="list-style-type: none"> - Acide lactique - Acide L(+) tartrique
Centrifugation et filtration	<ul style="list-style-type: none"> - Perlite - Cellulose - Terre à diatomées 	Désacidification	<ul style="list-style-type: none"> - Acide L(+) tartrique - Carbonate de calcium - Tartrate neutre de potassium - Bicarbonate de potassium
Aération et Oxygénation	<ul style="list-style-type: none"> - Oxygène gazeux - Air 	Stabilisation ou conservation	<ul style="list-style-type: none"> - Anhydride sulfureux - Bisulfite de potassium - Métabisulfite de potassium - Acide citrique
Nutrition des levures	<ul style="list-style-type: none"> - Phosphate diammonique - Dichlorhydrate de thiamine 		
Clarification	<ul style="list-style-type: none"> - Ovalalbumine * - Caséines - Caséinates de potassium - Gélatine alimentaire * - Colle de poisson * - Matières protéiques végétales (issues de blé ou de pois) * - Bentonite - Dioxyde de silicium - Tanins * - Enzymes pectolytiques 	Addition	<ul style="list-style-type: none"> - Résine de pin d'Alep (pour vin « retsina ») - Acide L-ascorbique - Dioxyde de carbone - Tanins * - Acide métrartrique
		Utilisation	<ul style="list-style-type: none"> - Charbon à usage œnologique - Bitartrate de potassium - Alginate de potassium - Gomme arabique * - Citrate de cuivre - Sulfate de cuivre (jusqu'au 31/07/2015) - Morceaux de bois de chêne - Azote (pour le barbotage) - Sulfate de calcium (uniquement pour « vino generoso » ou « vino generoso de licor »)
Pour créer une atmosphère inerte et manipuler le produit à l'abri de l'air	<ul style="list-style-type: none"> - Anhydride carbonique - Azote - Argon 		

(*) Provenant de matières premières biologiques si elles sont disponibles

Document ECOCERT

Annexe VIII bis du RCE 889/2008





PRATIQUES OENOLOGIQUES ET RESTRICTIONS

Techniques interdites :

- Concentration partielle des vins à froid
- Elimination de l'anhydride sulfureux par les procédés physiques
- Electrodialyse pour la stabilisation tartrique
- Désalcoolisation partielle des vins
- Traitement aux résines échangeuses de cations pour la stabilisation tartrique

Techniques sujettes à restriction :

Traitements thermiques :

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

Centrifugation et filtration :

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

A savoir :

Certaines pratiques (utilisation des traitements thermiques, des résines échangeuses d'ions, et de l'osmose inverse) seront réévaluées par la commission européenne avant le 01/08/2015 en vue d'une restriction supplémentaire ou de leur interdiction.

Document ECOCERT

LE DOSAGE EN SO₂

Le tableau ci-dessous résume de façon simplifiée les doses maximales de SO₂ total autorisées par la nouvelle réglementation européenne :

Type de vins	Doses maximales en SO ₂ total (mg/l)	Substances autorisées
Rouges (<i>sucre <2g/l</i>)	100	Anhydride sulfureux Bisulfite de potassium Metabisulfite de potassium
Blancs et rosés (<i>sucre <2g/l</i>)	150	
Autres vins	Réduction de 30 mg/l par rapport au maximum de SO ₂ fixé dans l'annexe I.B du RCE 606/2009	

A savoir :

Le règlement prévoit la possibilité de dérogation pour l'utilisation de SO₂ à des teneurs supérieures à celles indiquées ci-dessus, dans le respect de la réglementation générale, pour garantir la stabilité du vin en cas de conditions climatiques exceptionnelles (maladie bactérienne ou cryptogamique grave).





- La réglementation Européenne :

2012 : mise en application

2015 : Réévaluation de certaines techniques physiques :

- traitements thermiques
- Osmose inverse
- Résines échangeuses d'ions

- Evaluation de nouveaux intrants apparus après 2012.
(Autolysats, LSI, Chitosane, Patatine, EPL, ...)

La commission européenne a donc mandaté un groupe d'expert pour répondre à ces questions (EGTOP) – Dossier pour le 1^{er} aout 2015





- La réglementation Européenne :

Avant le retour du dossier :

- ✓ **Proposition de décalage de la réévaluation des techniques physiques à 2018**
 - *Amendement à l'automne*
- ✓ **Evaluation des nouveaux intrants (2016 ou 2017)**
 - *Amendement en 2016*
- **En conclusion pas de modification de la réglementation vin biologique pour 2015.**
- Attention : Cependant la réglementation de 2012 prévoit **l'interdiction du Sulfate de Cuivre** en vinification à partir du 01/08/2015.



Les réglementations « vinification bio » en 2015



- La réglementation NOP :
 - 2 cas: la certification ou l'équivalence.

2_ Synthèse des différentes catégories NOP (certification ou équivalence) et de leur spécificité

Source : Guide N°4 NOP Transformation et Etiquetage v05, Ecocert

Catégories NOP	Sulfites	Ingrédients agricoles (IA)**	Additifs-auxiliaires
100% organic	sans sulfites ajoutés	100% des IA doivent être NOP (ou équivalence)	aucun additif/auxiliaire de vinification n'est autorisé
Organic	sans sulfites ajoutés	au moins 95% des IA doivent être NOP (ou équivalence) 5% d'IA non NOP autorisés, si non dispo en NOP <u>et</u> si listés dans le §205.606 du règlement NOP (c'est-à-dire : <i>gélatine, gomme arabique ou protéine de pois</i>)	seuls les additifs/auxiliaires de vinification listés dans le §205.605 du règlement NOP sont autorisés ! les levures (et levures inactivées) doivent être NOP (ou équivalence) si dispo commerciale
Made with organic grapes	sulfites autorisés* (limite SO ₂ T : 100mg/l)	au moins 70% des IA doivent être NOP (ou équivalence) 30% d'IA non NOP autorisés, si non dispo en NOP les IA listés au §205.606 du règlement NOP (<i>gélatine, gomme arabique ou protéine de pois</i>) sont de toute façon autorisés	les additifs/auxiliaires de vinification listés dans le §205.605 du règlement NOP sont autorisés



Les réglementations « vinification bio » en 2015



- La réglementation NOP :
 - 2 cas : la certification ou l'équivalence.

Catégories NOP	Sont interdits en NOP en plus des restrictions du règlement (UE) « vin bio » :	
100% organic	<i>Tous les additifs et auxiliaires</i>	
Organic	<i>Phosphate di-ammonique (DAP)</i> <i>Thiamine</i> <i>SO₂ gaz/mèches</i> <i>Solution d'anhydride sulfureux</i> <i>Bisulfite de potassium</i> <i>Métabisulfite de potassium</i> <i>(dont comprimés effervescents)</i> <u><i>Bentonites calciques activées</i></u> <u><i>Dioxyde de silicium</i></u> <i>(applicable au 3 Novembre 2014)</i>	<i>Bicarbonat de potassium</i> <i>Caséinate de potassium</i> <i>Colle de poisson</i> <i>Acide métatartrique</i> <i>Sulfate de Cuivre</i> <i>Citrate de cuivre</i> <i>Argon</i>
Made with organic grapes	<i>Phosphate di-ammonique (DAP)</i> <i>Thiamine</i> <i>Métabisulfite de potassium</i> <i>(dont comprimés effervescents)</i> <u><i>Bentonites calciques activées</i></u> <u><i>Dioxyde de silicium</i></u> <i>(applicable au 3 Novembre 2014)</i> <i>Bicarbonat de potassium</i>	<i>Caséinate de potassium</i> <i>Colle de poisson</i> <i>Acide métatartrique</i> <i>Sulfate de Cuivre</i> <i>Citrate de cuivre</i> <i>Argon</i>

A noter : le BISULFITE DE POTASSIUM (solution à 8%, 10%, 15%, 18%..) est désormais AUTORISÉ pour la catégorie « Made with... ».





- La réglementation NOP / Bio UE
 - **Les problématiques :**
 - **La complémentation azotée** : Impasse technique entre NOP et Bio UE. (Organique vs. Minérale)
 - **La stabilisation tartrique** : NOP autorise l'électrolyse et Bio UE autorise l'acide métatartrique.
 - **Les niveaux de SO2** : problèmes des vins à sucres résiduels : $SO_2T < 100$ mg/L
 - **L'étiquetage** : « Made with organic grapes » , « organic » , « 100% organics ». Non autorisation du logo Bio Europe.



Les réglementations « vinification bio » en 2015

- Les autres réglementations ou cahiers des charges :

- Les Réglementations Nationales



- La Biodynamie



- Les cahiers des Charges privés



Les réglementations « vinification bio » en 2015

- Les autres réglementations ou cahiers des charges :
 - Plus d'informations générales :
 - Site internet www.sud-et-bio.com rubrique viticulture
 - Site internet www.sudvinbio.com
 - Plus d'informations techniques :
 - Site ECOCERT, liste des intrants certifiés et utilisables
 - Site IFV, intrants bio
 - Liste des fabricants de produits œnologiques conformes à la réglementation Bio



➤ **Votre contact**



brice.abbiate@sudvinbio.com

Chargé de mission Œnologie – Qualité.
06.68.71.40.05

