



## Additifs et auxiliaires autorisés par les règles de vinification Bio

Version 2016



**CLAUDE DE NON-RESPONSABILITE** : Ce document informatif ne remplace en aucun cas les textes réglementaires ou les cahiers de charges en vigueur. Pour toute précision sur l'utilisation d'intrants oenologiques et notamment les limites d'enrichissement et d'acidification, se référer aux textes réglementaires. Ce document est diffusé à titre informatif. Sudvinbio décline toute responsabilité quant à l'usage qui en est fait.

Travail réalisé avec le soutien financier de



# Additifs et Auxiliaires autorisés par les règles de vinification Bio

PRODUITS	CODE	NOMS	RGT Européen VIN BIO N°203/2012 (1 <sup>er</sup> Août 2012)	NOP (USA)		Bio Chine GBT19630-2011	BIO BRESIL (Bio BR) N°10.831/2003 (Juin 2011)	BOURGEON Suisse (BS) (2016)	DELINAT			NATURE & PROGRES (Avril 2010) (non modifié en 2016)	Biocohérence (Octobre 2014) (non modifié en 2016)	DEMETER (mai 2016)	BIODYVIN (2016)
				Made with organic grapes (2016)	Organic (2016)				niveaux 1 (2016)	niveaux 2 (2016)	niveaux 3 (2016)				
FERMENTS		Levures indigènes	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	
		LSA non issues OGM	A (Bio si dispo de la souche)	A	A ("Organic" si dispo)	A	A	A (Bio si dispo)	A (toléré)	A (toléré)	X	A (LSA finisseuses si difficulté de fin FA) (LSA pr vinif <sup>o</sup> spéciale)	X	A (sur dérogation en cas d'arrêt de fermentation)	
		Bactéries non issues OGM	A	A	A	A	A	A (Bio si dispo)	A (toléré)	A (toléré)	X	X	A	A (si dérocat*)	
		Lies fraîches BIO	A	A	A	A	A	A (comme clarifiant) (Bourgeon obligatoire)	A (en collage)	A (en collage)	A (en collage)	A (si difficulté)	NM mais en projet : autorisation des lies fraîches du domaine	NM	
REGULATION DE FERMENTATION	E 545	Phosphate d'ammonium et di basique	A	X	X	X	X	A (0,5g/l max et 0,3g/l sur moussx)	X	X	X	X	A	X	
	E 517	Sulfate d'ammonium	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
	E 517	Sulfites et Bisulfites d'ammonium	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
		Thiamine (=Vitamine B1)	A	X	X	X	X	X	X	X	X	X	A	X	
		Ecorces de levures	A (Bio si dispo)	A	A ("Organic" si dispo)	A	NM	A (5% vol max)	A (toléré)	X	X	X	A (Bio si dispo)	A (si arrêt de FA)	
		Levures inactivées	X	A	A ("Organic" si dispo)	A	NM	A (5% vol max)	X	X	X	X	X	X	
		Autolysats de levure	X	A	A ("Organic" si dispo)	A	NM	A (5% vol max)	X	X	X	X	X	X	
		Cellulose microcristalline	X (sauf si support inerte)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
ENZYMES	E 440	Enzymes pectolytiques non OGM	A (activité de clarification)	A	A	A	A	A	A (toléré)	A (toléré)	X	X	X	X	
	E 440	Enzymes bêtaglucanases non OGM	X	A	A	A	A	X	X	X	X	X	X	X	
	E 1105	Lysozyme non issu d'OGM	X	A	A	A	X	X	X	X	X	X	X	X	
ENRICHISSEMENT		Sucre	A (Bio obligatoire)	A (30% vol d'IA max si non "Organic" ou non Bio)	A ("Organic" ou Bio obligatoire)	A Bio Chine (5% max d'ingrédient non bio ou bio UE)	A Bio BR si dispo; si non dispo en Bio BR: 5% pds d'IA max	A (Bio obligatoire)	A (Bio obligatoire)	A (Bio obligatoire)	A (uniquement sur moussx) (Bio obligatoire)	A (Bio obligatoire)	A (Bio obligatoire)	A (sous conditions) (si Demeter, sinon Bio obligatoire)	
		Moût Concentré	A (Bio obligatoire)	A (30% vol d'IA max si non "Organic" ou non Bio)	A ("Organic" ou Bio obligatoire)	A Bio Chine (5% max d'ingrédient non bio ou bio UE)	A Bio BR si dispo; si non dispo en Bio BR: 5% pds d'IA max	A (Bourgeon obligatoire)	A (Bio obligatoire)	A (Bio obligatoire)	A (uniquement sur moussx) (Bio obligatoire)	A (Bio obligatoire)	A (Bio obligatoire)	A (sous conditions) (si Demeter, sinon Bio obligatoire)	
		Moût Concentré Rectifié	A (Bio obligatoire)	A (30% vol d'IA max si non "Organic" ou non Bio)	A ("Organic" ou Bio obligatoire)	A Bio Chine (5% max d'ingrédient non bio ou bio UE)	A Bio BR si dispo; si non dispo en Bio BR: 5% pds d'IA max	A (Bourgeon obligatoire)	A (Bio obligatoire)	A (Bio obligatoire)	A (uniquement sur moussx) (Bio obligatoire)	A (Bio obligatoire)	A (Bio obligatoire)	A (sous conditions) (si Demeter, sinon Bio obligatoire)	

Objectif de tendre vers la suppression des intrants. L'ensemble des opérations (techniques + intrants) doit être décrit dans le rapport de vinification avant contrôle et validation par le comité de certification Biodyvin

### LEGENDE

A: Autorisé      X: Interdit      % vol/pds IA : % volume/poids d'Ingrédient Agricole  
 NM: Non Mentionné (demander confirmation auprès du représentant du cahier des charges ou de l'organisme de certification)  
 Bio si dispo : utiliser un intrant certifié bio selon la réglementation européenne s'il est disponible sur le marché  
 Bio obligatoire: utiliser obligatoirement un intrant certifié bio selon la réglementation européenne

Ce document ne remplace en aucun cas les textes réglementaires ou les cahiers de charges en vigueur. Pour toute précision sur l'utilisation d'intrants œnologiques et notamment les limites d'enrichissement et d'acidification, se référer aux textes réglementaires. Ce document est diffusé à titre informatif. Sudvinbio décline toute responsabilité quant à l'usage qui en est fait.

S			RGT Européen	NOP (USA)		BIO BRESIL		DELINAT	NATURE &	Biocohérence	
---	--	--	--------------	-----------	--	------------	--	---------	----------	--------------	--



# Additifs et Auxiliaires autorisés par les règles de vinification Bio

PRODUIT	CODE	NOMS	VIN BIO N°203/2012 (1 <sup>er</sup> Août 2012)	Made with organic grapes (2016)	Organic (2016)	Bio Chine GBT19630-2011	BIO BR (Bio BR) N°10.831/2003 (Juin 2011)	BOURGEON Suisse (BS) (2016)	niveaux 1 (2016)	niveaux 2 (2016)	niveaux 3 (2016)	PROGRES (Avril 2010) (non modifié en 2016)	(Octobre 2014) (non modifié en 2016)	DEMETER (mai 2016)	BIODYVIN (2016)
RECTIFIANTS ACIDITE	ACIDIFICATION	E 334	Acide tartrique (L+)	A	A	A	X	A	A	A (max 2g/l)	A (max 1g/l)	X	A (si nécessaire) (région midi / sur moût)	A	A (si dérogation et dans une limite de 1,5g/l)
		E 270	Acide lactique	A	A (non synthétique)	A (non synthétique)	X	A	X	X	X	X	X	A	X
		E 296	Acide L- malique	X	A	A	X	A	X	X	X	X	X	X	X
		E 296	Acide DL-malique	X	X	X	X	A	X	X	X	X	X	X	X
	DESACIDIFICATION	E 170 i	Carbonate de calcium	A	A (non synthétique)	A (non synthétique)	X	A	A	A (toléré)	A (toléré)	X	A (toléré si justifié par analyse)	A	X
			Tartrate de calcium	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
		E 501 ii	Bicarbonate de potassium (Hydrogénocarbonate de potassium)	A	X	X	X	X	X	X	X	X	A	A	A (si dérogat°)
		E 336 ii	Tartrate neutre de potassium (Tartrate dipotassique (L+) Hydrogéntartrate de potassium)	A	A	A	X	X	X	X	X	X	X	A	X
STABILISATION MICROBIENNE / CONSERVATION	E 202	Acide sorbique (=sorbate de potassium)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
	E 300	Acide L-ascorbique (=Vitamine C)	A	A	A	X	A	X	X	X	X	X	A	X	
	E 220	SO <sub>2</sub> GAZ	A	A	X	A	A	A	A	A	A	A	NM mais en projet : autorisation	A	
	E 220	SO <sub>2</sub> mèches	A	A	X	A	NM	A	A	A	A	A	NM mais en projet : autorisation	A	
	E 220	SO <sub>2</sub> solution d'anhydride sulfureux	A	A	X	A	A	A	A	A	A	A (uniquement 5% si prep° sur site)	A	A	
	E 228	SO <sub>2</sub> solution avec alcalin (bisulfite de potassium)	A	A	X	X	X	X	A	A	A	X	A	A	
	E 224	Métabisulfite de potassium (=Pyrosulfite ou disulfite)	A	X	X	NM	X	A	A	A	A	X	A	A	
	E 224	SO <sub>2</sub> en comprimés effervescents	A	X	X	A	X	A	X	X	X	A (sur contenants bois)	NM mais en projet : autorisation	X	

Objectif de tendre vers la suppression des intrants. L'ensemble des opérations (techniques + intrants) doit être décrit dans le rapport de vinification avant contrôle et validation par le comité de certification Biodyvin

## LEGENDE

**A:** Autorisé    **X:** Interdit    **% vol/pds IA :** % volume/poids d'Ingrédient Agricole  
**NM:** Non Mentionné (demander confirmation auprès du représentant du cahier des charges ou de l'organisme de certification)  
**Bio si dispo :** utiliser un intrant certifié bio selon la réglementation européenne s'il est disponible sur le marché  
**Bio obligatoire:** utiliser obligatoirement un intrant certifié bio selon la réglementation européenne

Ce document ne remplace en aucun cas les textes réglementaires ou les cahiers de charges en vigueur. Pour toute précision sur l'utilisation d'intrants œnologiques et notamment les limites d'enrichissement et d'acidification, se référer aux textes réglementaires. Ce document est diffusé à titre informatif. Sudvinbio décline toute responsabilité quant à l'usage qui en est fait.

S	RGT Européen	NOP (USA)	BIO BR	DELINAT	NATURE & Biocoherence
---	--------------	-----------	--------	---------	-----------------------

# Additifs et Auxiliaires autorisés par les règles de vinification Bio

PRODUIT	CODE	NOMS	VIN BIO N°203/2012 (1 <sup>er</sup> Août 2012)	Made with organic grapes (2016)	Organic (2016)	Bio Chine GBT19630-2011	BIO BR (Bio BR) N°10.831/2003 (Juin 2011)	BOURGEON Suisse (BS) (2016)	niveaux 1 (2016)	niveaux 2 (2016)	niveaux 3 (2016)	PROGRES (Avril 2010) (non modifié en 2016)	(Octobre 2014) (non modifié en 2016)	DEMETER (mai 2016)	BIODYVIN (2016)	
MUTAGE A L'ALCOOL		Alcool vinique pour VDN	A (Bio obligatoire)	A (30% vol d'IA max si non "Organic" ou non bio)	A ("Organic" ou Bio obligatoire)	A Bio Chine (5% max d'ingrédient non bio ou bio UE)	A Bio BR si dispo; si non dispo en Bio BR: 5% pds d'IA max	A (Bourgeon obligatoire)	A (Bio obligatoire)			A (Bio obligatoire)	A (Bio origine France obligatoire)	A (si Demeter sinon Bio obligatoire)	Objectif de tendre vers la suppression des intrants. L'ensemble des opérations (techniques + intrants) doit être décrit dans le rapport de vinification avant contrôle et validation par le comité de certification Biodyvin	
COLLES		Albumine d'oeuf	A (Bio si dispo)	A	A ("Organic" ou Bio obligatoire)	A Bio Chine (5% max d'ingrédient non bio ou bio UE)	A	A (Bio obligatoire)	A (étiquetage obligatoire)	A (étiquetage obligatoire)	A (étiquetage obligatoire)	A (Bio si dispo)	A (Bio si dispo)	A (si Demeter sinon Bio obligatoire)		
		Caséine	A	A	A ("Organic" ou Bio obligatoire)	A Bio Chine (5% max d'ingrédient non bio ou bio UE)	X	A (Bio obligatoire)	A (étiquetage obligatoire)	A (étiquetage obligatoire)	A (étiquetage obligatoire)	A (pure)	A	A		
		Caséinate de potasse	A	X	X	X	X	X	X	X	X	X	A (toléré)	A		X
		Bentonites naturelles sodiques	A	A (non activées)	A (non activées)	A	A	A	A	A	A	A (toléré)	A	A		
		Bentonites naturelles calciques	A	A (non activées)	A (non activées)	A	A	A	A	A	A	A	A	A		
		Bentonites calciques activées	A	X	X	A	A	A	A	A	A	A	A	A		
	E 559	Kaolin	X	A	A	A	A	X	X	X	X	A (toléré)	X	X		
		Colle de poisson	A (Bio si dispo)	X	X	X	A	A (en poudre)	X	X	X	X	A (Bio si dispo)	X		
	E 441 (E428)	Gélatine	A (Bio si dispo)	A (N° CAS: 9000-70-8)	A ("Organic" ou Bio si dispo)	X	A	A (Bio obligatoire)	gélatine animale interdite, gélatine végétale autorisée	gélatine animale interdite, gélatine végétale autorisée	X	X	A (Bio si dispo)	X		
	E 1202	PVPP	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
		Colles protéiques végétales	A (uniquement blé ou pois, patatine: interdite) (Bio si dispo)	A	A ("Organic" ou Bio si dispo)	A Bio Chine (5% max d'ingrédient non bio ou bio UE)	X	A (bio si dispo)	A (toléré)	A (toléré)	X	X	A (uniquement blé ou pois, patatine: interdite) (Bio si dispo)	A (uniquement blé ou pois, patatine: interdite) (Bio si dispo)		
		Chitine glucane, Chitosane (origine fongique)	X	X	X	A Bio Chine (5% max d'ingrédient non bio ou bio UE)	X	X	X	X	X	X	X	X		
	Extraits Protéiques Levurien (EPL)	X	A	A ("Organic" ou Bio si dispo)	A	NM	X	X	X	X	X	X	X			
AUXILIAIRES DE COLLAGE		Tanins	A (Bio si dispo)	A (dans certains cas)	A (dans certains cas) ("Organic" ou Bio obligatoire)	A	X	X	A (toléré)	A (toléré)	X	A (uniquement sur vdgés)	X	X		
	E 551	Sol de Silice colloïdale / Dioxyde de Silicium	A	A (jusqu'à commercialisation d'un substitut)	A (jusqu'à commercialisation d'un substitut)	X	A	A	A	A	A	X	A	X		
PRECIPITANT CRESTAUX	E 336 i	Crème de tartre ou Bitartre de potassium (Tartrate monopotassique)	A	A	A	X	X	A	X	X	X	X	A	A (issu de vin biodynamique ou bio si dispo)		
		Tartrate de calcium	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		

## LEGENDE

A: Autorisé X: Interdit

% vol/pds IA : % volume/poids d'Ingrédient Agricole

NM: Non Mentionné (demander confirmation auprès de votre organisme de certification)

Bio si dispo : utiliser un intrant certifié bio selon la réglementation européenne s'il est disponible sur le marché

Bio obligatoire: utiliser obligatoirement un intrant certifié bio selon la réglementation européenne

Ce document ne remplace en aucun cas les textes réglementaires ou les cahiers de charges en vigueur. Pour toute précision sur l'utilisation d'intrants œnologiques et notamment les limites d'enrichissement et d'acidification, se référer aux textes réglementaires. Ce document est diffusé à titre informatif. Sudvinbio décline toute responsabilité quant à l'usage qui en est fait.

TS			RGT Européen	NOP (USA)		BIO BRÉSIL		DELINAT	NATURE &	Biocoherence	
----	--	--	--------------	-----------	--	------------	--	---------	----------	--------------	--

# Additifs et Auxiliaires autorisés par les règles de vinification Bio

PRODUIT	CODE	NOMS	VIN BIO N°203/2012 (1 <sup>er</sup> Août 2012)	Made with organic grapes (2016)	Organic (2016)	Bio Chine GBT19630-2011	(Bio BR) N°10.831/2003 (Juin 2011)	BOURGEON Suisse (BS) (2016)	niveaux 1 (2016)	niveaux 2 (2016)	niveaux 3 (2016)	PROGRES (Avril 2010) (non modifié en 2016)	(Octobre 2014) (non modifié en 2016)	DEMETER (mai 2016)	BIODYVIN (2016)
STABILISANTS DU VIN	E 330	Acide citrique	A	A	A	X	A	X	A (après stabilisa° vin)	X	X	X	A	X	Objectif de tendre vers la suppression des intrants. L'ensemble des opérations (techniques + intrants) doit être décrit dans le rapport de vinification avant contrôle et validation par le comité de certification Biodyvin
	E 353	Acide métatartrique	A	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
		DMDC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
	E 414	Gomme arabique	A (Bio si dispo)	A	A ("Organic" ou Bio si dispo)	X	A	X	A (toléré)	X	X	X	X	X	
	E 402	Alginate de potassium	A	A	A	X	A	X	X	X	X	X	A	X	
	E 404	Alginate de calcium	X	A	A	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
		Gommes de cellulose (Carboxymethyl cellulose)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
	Mannoprotéines	X	A (production par extraction enzymatique uniquement (pas physique))	A ("organic" ou bio (production par extraction enzymatique uniquement (pas physique)))	A	X	X	X	X	X	X	X	X		
ELIMINAT° H <sub>2</sub> S	E 519	Sulfate de cuivre	X (depuis le 31/07/15)	X	X	X	X	X (depuis le 31/07/15)	X	X	X	X	X	X	
		Citrate de cuivre	A	X	X	X	X	X	X	X	X	X	A	X	
ELIMINAT° METAUX		Phytate de calcium	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
	E 536	Ferrocyanure de potassium	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
FILTRATION	E 551	Kieselgühr (Diatomée)	A	A *	A *	A	A	A	A	A	A	A	A	A	
	E 551	Perlite (agent de filtration)	A	A * (sans ajout de produits pour l'activation)	A * (sans ajout de produits pour l'activation)	A	A	A	A	A	A	A	A	A	
	E 460-466	Cellulose (agent de filtration)	A	A * (Attention : ne doit pas contenir de CMC ou MCC **)	A * (Attention : ne doit pas contenir de CMC ou MCC **)	X	X	A	A	A	A	A	A	A	

## LEGENDE

**A:** Autorisé    **X:** Interdit    **% vol/pds IA :** % volume/poids d'Ingrédient Agricole  
**NM:** Non Mentionné (demander confirmation auprès du représentant du cahier des charges ou de l'organisme de certification)  
**Bio si dispo :** utiliser un intrant certifié bio selon la réglementation européenne s'il est disponible sur le marché  
**Bio obligatoire:** utiliser obligatoirement un intrant certifié bio selon la réglementation européenne

\* : Validation de la conformité de la formulation commerciale auprès de votre Organisme Certificateur  
 \*\* : CMC (carboxymethyl cellulose) et MCC (microcristalline cellulose).

**Ce document ne remplace en aucun cas les textes réglementaires ou les cahiers de charges en vigueur. Pour toute précision sur l'utilisation d'intrants œnologiques et notamment les limites d'enrichissement et d'acidification, se référer aux textes réglementaires. Ce document est diffusé à titre informatif. Sudvinbio décline toute responsabilité quant à l'usage qui en est fait.**

TS			RGT Européen	NOP (USA)		BIO BRESIL		DELINAT	NATURE &	Biocoherence	
----	--	--	--------------	-----------	--	------------	--	---------	----------	--------------	--

# Additifs et Auxiliaires autorisés par les règles de vinification Bio

PRODUIT	CODE	NOMS	VIN BIO N°203/2012 (1 <sup>er</sup> Août 2012)	Made with organic grapes (2016)	Organic (2016)	Bio Chine GBT19630-2011	(Bio BR) N°10.831/2003 (Juin 2011)	BOURGEOIN Suisse (BS) (2016)	niveaux 1 (2016)	niveaux 2 (2016)	niveaux 3 (2016)	PROGRES (Avril 2010) (non modifié en 2016)	(Octobre 2014) (non modifié en 2016)	DEMETER (mai 2016)	BIODYVIN (2016)
TEMPERATURE		Froid	A	A	A	A	A (RAS sur T°)	A	A	A	A	A	A	A jusqu'à -4°C	Objectif de tendre vers la suppression des intrants. L'ensemble des opérations (techniques + intrants) doit être décrit dans le rapport de vinification avant contrôle et validation par le comité de certification Biodyvin
		Chaud	A (T° ≤70°C)	A	A	A	A (RAS sur T°, à valider avec l'organisme de contrôle)	A (uniquement sur vdgés: T° ≤65°C)	A (uniquement sur vdgés) (toléré)	A (uniquement sur vdgés) (toléré)	A (uniquement sur vdgés: T° ≤35°C)	A (uniquement la Flash pasteu. sur vin à T° =80-85°C)	A (T° ≤70°C)	X	
GAZ	E 938	Argon	A (pr inertage)	X	X	X	X	A	A (pr stockage sous gaz inerte)	A (pr stockage sous gaz inerte)	A (pr stockage sous gaz inerte)	A (pr inertage)	X	X	
	E 941	Azote	A	A	A	A	A	A	A (pr stockage sous gaz inerte)	A (pr stockage sous gaz inerte)	A (pr stockage sous gaz inerte)	A	A	A (pr inertage)	
	E 290	Dioxyde de carbone	A	A	A	A	A	A	A (pr stockage sous gaz inerte)	A (pr stockage sous gaz inerte)	A (pr stockage sous gaz inerte)	A (pr inertage)	A	A (pr inertage)	
	E 948	Oxygène	A	A	A	X (mais possibilité d'utilisation de l'Air ambiant)	A	A	NM	NM	NM	A	A	A (uniquement cliquage en FA, microox interdite)	
COULEUR	E 150	Caramel Bio/ non Bio (vins de liqueur)	X	NM	NM	A Bio Chine (5% max d'ingrédient non bio ou bio UE)	X	X	X	X	X	X	X	X	
	E 153	Charbon végétal activé/cœnologique	A	A (comme agent de filtration)	A (comme agent de filtration)	A (activé comme adjuvant)	X	A (sur moût)	A (sur moût ou vendange foulée max 60g/hl)	A (sur moût ou vendange foulée max 60g/hl)	A (sur moût ou vendange foulée max 60g/hl)	X	A	A (uniquement sur moussx: pr collage du moût)	
BOIS		Copeaux chêne	A	A	A	A	NM	X	A (toléré)	X	X	X	X	X	

## LEGENDE

**A:** Autorisé    **X:** Interdit    **% vol/pds IA :** % volume/poids d'Ingrédient Agricole  
**NM:** Non Mentionné (demander confirmation auprès du représentant du cahier des charges ou de l'organisme de certification)  
**Bio si dispo :** utiliser un intrant certifié bio selon la réglementation européenne s'il est disponible sur le marché  
**Bio obligatoire:** utiliser obligatoirement un intrant certifié bio selon la réglementation européenne

Ce document ne remplace en aucun cas les textes réglementaires ou les cahiers de charges en vigueur. Pour toute précision sur l'utilisation d'intrants œnologiques et notamment les limites d'enrichissement et d'acidification, se référer aux textes réglementaires. Ce document est diffusé à titre informatif. Sudvinbio décline toute responsabilité quant à l'usage qui en est fait.

S			RGT Européen	NOP (USA)		BIO BRESIL (Bio BR)		DELINAT	NATURE &			
---	--	--	--------------	-----------	--	---------------------	--	---------	----------	--	--	--



# Additifs et Auxiliaires autorisés par les règles de vinification Bio

PRODUIT	CODE	NOMS	VIN BIO N°203/2012 (1 <sup>er</sup> Août 2012)	Made with (Juin 2015)	Organic (Juin 2015)	Bio Chine GBT19630-2011	(BIO VIN) N°10.831/2003 (Juin 2011) (non modifié en 2015)	BOURGEON Suisse (BS) (2016)	niveaux 1 (2016)	niveaux 2 (2016)	niveaux 3 (2016)	PROGRES (Avril 2010) (non modifié en 2016)	Biocoherence (Octobre 2014)	DEMETER (mai 2016)	BIODYVIN (2016)
Particularités		Conditions particulières : - au conditionnement - hygiène au chai - mesures agro-environnementales - sociologie	Pas de restrictions concernant les produits de nettoyage ou contenants. Il convient de respecter les bonnes pratiques d'hygiène en cave ainsi que le guide proposé par la réglementation pour les filières biologiques	Pas de restrictions particulières	Pas de restrictions particulières	Pas de restrictions particulières	Pas de restrictions particulières	Exigences supplémentaires en nettoyage, en emballage et en transport à prendre en compte.		Conditions de nettoyage encadrées. Fermeture des bouteilles uniquement avec certains types de bouchons. Normes sociales à respecter. Tenu d'un journal d'exploitation. Protection climatique, efficacité énergétique et écologie à prendre en compte et à mettre en place sur le domaine (au moins trois mesures).		Conditions de récolte. Liste restrictive de produits de nettoyage, guide des bonnes pratiques. Conditions restrictives de contenant et de conservation. Contenants autorisés : uniquement bouteilles en verre, bouchons en liège, agglomérés avec deux rondelles, et vis. Conditions de transport encadrées.	Analyse obligatoire des résidus de pesticides pour chaque cuvée (limite fixée à 5 microgramme/kg). Prise en compte de la biodiversité, et des conditions sociales.	Bouteilles en verre uniquement. BIB interdit. Bouchons en plastique interdits. Liste restrictive de produits utilisables pour l'hygiène en cave.	Utilisation des produits d'hygiène encadrée. Plan de travail minimum à la vigne.

Ce document ne remplace en aucun cas les textes réglementaires ou les cahiers de charges en vigueur.  
Pour toute précision sur l'utilisation d'intrants œnologiques et notamment les limites d'enrichissement et d'acidification, se référer aux textes réglementaires. Ce document est diffusé à titre informatif.  
Sudvinbio décline toute responsabilité quant à l'usage qui en est fait.

Plus d'informations sur les intrants œnologiques sur :  
[www.vignevin.com/outils-en-ligne/choix-pratiques-oen.html](http://www.vignevin.com/outils-en-ligne/choix-pratiques-oen.html)