

## LA REGLEMENTATION SUR LA VINIFICATION BIO

Le 8 février 2012, le texte réglementaire sur la vinification biologique a été adopté par la Commission Européenne. Il va prochainement être publié au journal officiel, rentrera en application dès les vendanges 2012 et concernera le vin et les produits du secteur vitivinicole (vins, vinaigres de vin).

Ce document résume les principales exigences énoncées dans la nouvelle réglementation : les produits et substances spécifiques autorisés, les pratiques œnologiques et restrictions, le dosage en SO<sub>2</sub>, l'étiquetage, la certification des anciens millésimes et les matières premières agricoles autorisées.

## LES PRINCIPALES EXIGENCES POUR LA TRANSFORMATION

### 1 Le procédé

- Effectuer les opérations concernant la vinification des raisins bio uniquement après nettoyage complet et adéquat des unités de production (attention particulièrement aux contenants en matériaux poreux)
- Réaliser les opérations de vinification et d'embouteillage par série complète, séparées physiquement ou dans le temps des produits non biologiques

### 2 Mesures de précaution

- Eviter tout risque de contamination par des substances ou produits non autorisés
- Réaliser des mesures de nettoyage appropriées

### 3 Le nettoyage et la désinfection du matériel

- Pas de liste restrictive : utilisation des produits agréés au « contact alimentaire »
- Produits insecticides non rémanents : ces produits ne doivent être utilisés qu'en l'absence des produits biologiques

## LA TRAÇABILITE DES VINS BIO

### 1 Origine de vos matières premières: les garanties à vérifier et enregistrer

#### Matières premières bio :

- Liste et certificats de vos fournisseurs de produits bio (raisins, sucres...) en cours de validité.
- Garanties bio: nature bio du produit et référence à l'organisme certificateur sur les factures d'achat, les BL et les étiquettes.
- Le cas échéant : attestation de façonnage ; originaux des autorisations d'importations, certificat de contrôle dans le cas où vous importez de pays tiers et/ ou pays équivalents

#### Matières premières non bio :

- Les fiches techniques (additifs, auxiliaires, substances ou produits utilisés dans le vin autorisés dans l'annexe)
- Garanties non OGM et sans irradiations
- Document de garantie pour la potabilité de l'eau

### 2 La réception des matières premières bio

- Vérifier que les conteneurs et emballages sont fermés et que les garanties bio sont clairement indiquées
- En cas de doute sur la qualité biologique du produit, vous devez prévoir le devenir du produit en fonction de la non-conformité (isolement, déclassement...)

### 3 Identification

- Prendre les mesures nécessaires pour assurer l'identification des lots à tous les niveaux (identification claire, séparation bio/non bio)
- Stocker les matières premières ou les produits finis dans une zone séparée du non bio et clairement identifiée (ex : zone marquée au sol, cuve identifiée)

### 4 Expédition et transport des produits finis et/ou semi-finis

- Vos produits doivent être expédiés dans des conteneurs et emballages fermés
- Les documents accompagnant la marchandise : étiquettes, BL, factures de ventes doivent préciser les garanties bio

### 5 Comptabilité matières et monétaire

- Tenir à disposition les documents et enregistrements permettant de retrouver l'origine, la nature, la quantité, les destinataires sur les produits achetés, fabriqués, stockés, vendus, déclassés (factures achats et ventes, BL, cahiers et fiches de fabrication...)

### 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
<b>Fermentation</b>	- Levures * - Bactéries lactiques	<b>Acidification</b>	- Acide lactique - Acide L(+) tartrique
<b>Centrifugation et filtration</b>	- Perlite - Cellulose - Terre à diatomées	<b>Désacidification</b>	- Acide L(+) tartrique - Carbonate de calcium - Tartrate neutre de potassium - Bicarbonate de potassium
<b>Aération et Oxygénation</b>	- Oxygène gazeux - Air	<b>Stabilisation ou conservation</b>	- Anhydride sulfureux - Bisulfite de potassium - Métabisulfite de potassium - Acide citrique
<b>Nutrition des levures</b>	- Phosphate diammonique - Dichlorhydrate de thiamine		
<b>Clarification</b>	- 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	<b>Addition</b>	- Résine de pin d'Alep (pour vin « retsina ») - Acide L-ascorbique - Dioxyde de carbone - Tanins * - Acide métrartrique
<b>Pour créer une atmosphère inerte et manipuler le produit à l'abri de l'air</b>	- Anhydride carbonique - Azote - Argon	<b>Utilisation</b>	- 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 »)

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

### Annexe VIII bis du RCE 889/2008

### PRATIQUES ŒNOLOGIQUES 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.

### LE DOSAGE EN SO<sub>2</sub>

Le tableau ci-dessous résume de façon simplifiée les doses maximales de SO<sub>2</sub> total autorisées par la nouvelle réglementation européenne :

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

#### A savoir :

Le règlement prévoit la possibilité de dérogation pour l'utilisation de SO<sub>2</sub> 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).

**L'ETIQUETAGE**

**1 Pour les vins et vinaigres conformes à l'ancienne réglementation (produits avant le 31/07/12) :**

Les mentions autorisées sont :

- « Vin issu de raisins de l'Agriculture Biologique » avec
- Le code de L'organisme certificateur : FR-BIO-01

Le logo AB est autorisé si toutes les mentions sont regroupées dans le même champ visuel



**2 Pour les vins et vinaigres de vin conformes à la nouvelle réglementation :**

Les mentions obligatoires sont :

- Le logo UE
- Le code de l'organisme certificateur : FR-BIO-01
- L'origine des matières premières agricoles :
  - o « Agriculture UE » Si 98% d'origine UE
  - o « Agriculture non UE » si 98% d'origine extracommunautaire
  - o « Agriculture UE/non UE » en cas de mélange
  - o Si 98% des matières premières agricoles proviennent du même pays : le nom du pays peut remplacer « UE » ou « non UE » (exemple : Agriculture France)



**3 Pour les 2 cas suivants, les mentions facultatives sont :**

- « Certifié par ECOCERT France »

- Le logo AB



- Le logo ECOCERT



**Important :**

A partir des vendanges 2012, tous les vins élaborés à partir de raisins biologiques devront respecter les nouvelles exigences réglementaires. Il ne sera donc plus possible de produire des vins issus de raisins de l'agriculture biologique et de les étiqueter comme tels.

**LES PRINCIPALES VERIFICATIONS LORS DE L'AUDIT**

1 Renseignements Généraux	2 Origines des matières premières et Process	3 Traçabilité	4 Sécurité sanitaire et Maîtrise des contaminants extérieurs	5 Etiquetage
Notification à l'Agence Bio  Présentation des lieux de transformation, conditionnement, stockage (si plusieurs sites de transformation ou recours à un façonnier)  Connaissance et respect des consignes et procédures de gestion des risques bio  Gestion des réclamations des consommateurs	Liste de vos fournisseurs avec vérification des garanties bio  Procédure de référencement des fournisseurs  Réception des produits et Conditions de stockage  Fiches techniques pour chaque matière non bio (additifs, auxiliaires, intrants œnologiques ...)  Conformité : - Fabrication - Conditionnement	Identification permanente des lots de produits à tous les niveaux (identification claire, séparation bio/non bio).  Absence de risque de contamination entre bio et non bio à tous les niveaux  Comptabilité matières et monétaire  Cohérence des flux matières	Liste et fiches techniques des produits de nettoyage  Présentation des procédures relatives à la maîtrise des contaminants et /ou les contrats établis avec d'autres sociétés (ex : nettoyage)  Absence de risque de contamination des produits bio par un défaut d'hygiène ou des infrastructures	Validation de la conformité des étiquettes, et autres documents (catalogue, tarif...)  Les étiquetages destinés au consommateur final et aux collectivités doivent toujours faire l'objet d'une validation auprès de nos services

L'auditeur pourra réaliser des prélèvements pour être analysés en laboratoire et exiger de vérifier des éléments supplémentaires lors de sa venue

## AUTRES POINTS REGLEMENTAIRES

### 1 Les matières premières agricoles utilisées lors de la vinification

Le règlement précise que les vins bio sont obtenus à partir de matières premières agricoles biologiques : raisins, sucre, moût concentré, moût concentré rectifié, alcool. Actuellement, aucune possibilité de dérogation n'est énoncée dans le texte réglementaire en cas de non disponibilité commerciale de certains ingrédients.

### 2 La certification des anciens millésimes

Il est possible que certains vins déjà produits respectent le mode de production biologique pour la viticulture mais également les exigences du nouveau cahier des charges pour la vinification. A la demande des producteurs et dans la mesure où la preuve peut être apportée, ces vins pourront être certifiés et les mentions relatives à l'agriculture biologique (notamment le logo UE) apposées.

### 3 Les vins en conversion

Les vins en conversion pourraient bénéficier de la mention « vin en conversion vers l'agriculture biologique » :

- S'ils sont composés d'un seul d'ingrédient agricole végétal et au moins en deuxième année de conversion
- S'ils sont élaborés avec des additifs et auxiliaires autorisés

Certains points, comme la possibilité d'utilisation lors de la vinification d'autres ingrédients agricoles (sucre...), ne sont pas précisés dans la nouvelle réglementation. Actuellement, nous interrogeons nos autorités compétentes sur ce sujet.

### 4 La période de transition pour les étiquetages

Les stocks de vins produits avant le 31/07/12 et conformes à la réglementation 2092/91 ou 834/2007 peuvent continuer à être vendus jusqu'à épuisement des stocks avec la mention : « vin issu de raisins de l'Agriculture Biologique ».

## LES PROCHAINES ETAPES

Le règlement sera applicable pour les vendanges 2012. ECOCERT vous accompagne pour délivrer la prestation de contrôle et certification de votre activité de vinification biologique.

### 1 Vous êtes déjà engagés auprès d'ECOCERT

- Vous devez déclarer au service relations clients votre activité de manière à mettre à jour votre dossier
- Vous devez déclarer cette nouvelle activité auprès de l'Agence Bio

### 2 Vous souhaitez vous engager auprès d'ECOCERT

- Avec l'aide du service relation clients, vous décrivez votre activité et votre outil de production et de transformation directement par téléphone ou à l'aide d'un questionnaire
- Nos équipes vous font parvenir rapidement votre dossier d'engagement complet
- Dès réception de votre dossier d'engagement signé, Ecocert vous fait parvenir une attestation d'engagement et le processus de certification commence
- En parallèle, vous devez notifier votre activité auprès de l'Agence Bio

## NOUS CONTACTER

### Service Relations Clients:

Sabrina DJEDDI                      05 62 07 39 77    [sabrina.djeddi@ecocert.com](mailto:sabrina.djeddi@ecocert.com)  
 Céline GARDEY                      05 62 07 65 51    [celine.gardey@ecocert.com](mailto:celine.gardey@ecocert.com)

ECOCERT France SAS  
 BP47 - 32600 L'Isle Jourdain  
 Tél : 05 62 07 34 24  
 Fax : 05 62 07 11 67