



TS34(EC)v02fr_Vinification
11/04/2013



LA VINIFICATION EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

**Guide pratique n°34:
Règles pour la vinification biologique
Selon Ecocert Organic Standard (EOS)**



1

Ce document résume les principales exigences énoncées dans le standard EOS concernant les règles de vinification: les produits et substances spécifiques autorisés, les pratiques œnologiques et restrictions, le dosage en SO₂, l'étiquetage, la certification des anciens millésimes et les matières premières agricoles autorisées.

Les produits concernés sont les suivants :

- ✓ Vins (de raisins) y compris les vins enrichis en alcool
- ✓ Moûts de raisin
- ✓ Vinaigres de vin
- ✓ Piquettes
- ✓ Lies de vin
- ✓ Marcs de raisins

I. REGLEMENTATION SUR LA VINIFICATION BIO

A. 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, séparées physiquement ou dans le temps des opérations sur les produits non biologiques

B. Mesures de précaution

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

C. 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

II. LA TRAÇABILITE DES VINS BIO

A. Origine de vos matières premières: les garanties à vérifier et enregistrer

1. MATIÈRES PREMIERES 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 (bill of lading) et les étiquettes

2. MATIÈRES PREMIÈRES NON BIO:

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

B. 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...)

C. 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)

D. Expédition et transport des produits finis et/ou semi-finis

- Des mesures doivent être prises pour éviter tout mélange ou contamination avec des ingrédients ou produits non conformes.
- Les documents accompagnant la marchandise (étiquettes, BL, factures de ventes) doivent préciser les garanties bio

E. 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...)

III. PRODUITS ET SUBSTANCES SPÉCIFIQUES AUTORISÉS

La liste suivante présente les produits et substances autorisés à l'annexe VIII bis du standard EOS pour l'élaboration du vin (attention aux conditions particulières d'utilisation telles que décrites à l'annexe I A du RCE N° 606/2009).



Type de traitement	Produits ou substances autorisés	Type de traitement	Produits ou substances autorisés
Fermentation	- Levures * - Bactéries lactiques	Acidification	- Acide lactique - Acide L(+) tartrique
Centrifugation et filtration	- Perlite - Cellulose - Terre à diatomées	Désacidification	- Acide L(+) tartrique - Carbonate de calcium - Tartrate neutre de potassium - Bicarbonate de potassium
Aération et Oxygénation	- Oxygène gazeux - Air	Stabilisation ou conservation	- Anhydride sulfureux - Bisulfite de potassium - Métabisulfite de potassium - Acide citrique
Nutrition des levures	- Phosphate diammonique - Dichlorhydrate de thiamine		
Clarification	- Ovalbumine * - 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	- Résine de pin d'Alep (pour vin « retsina ») - Acide L-ascorbique - Dioxyde de carbone - Tanins * - Acide métatartrique
		Utilisation	- 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	- Dioxyde de carbone - Azote - Argon		

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

IV. PRATIQUES ŒNOLOGIQUES ET RESTRICTIONS

A. Techniques interdites

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



B. Techniques sujettes à restriction

- **Traitements thermiques** : Température de chauffage $\leq 70^{\circ}\text{C}$
- **Centrifugation et filtration** : Taille des pores $\geq 0,2 \mu\text{m}$

V. LE DOSAGE EN SO_2

Le tableau ci-dessous résume de façon simplifiée les doses maximales de SO_2 total autorisées à l'annexe VIII bis du standard EOS :

Type de vins	Doses maximales en SO_2 total (mg/l)	Substances autorisées
Rouges (sucre $< 2\text{g/l}$)	100	Anhydride sulfureux Bisulfite de potassium Metabisulfite de potassium
Blancs et rosés (sucre $< 2\text{g/l}$)	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	

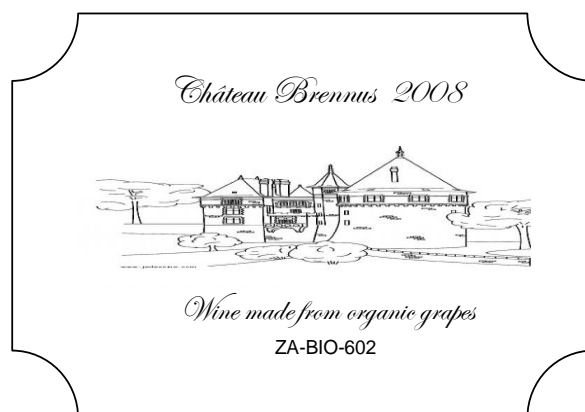
Il est prévu dans le standard EOS la possibilité d'une dérogation par Ecocert SA pour l'utilisation de SO_2 jusqu'aux teneurs maximales autorisées dans la réglementation générale (Annexe IB du RCE 606/2009), pour garantir la stabilité du vin en cas de conditions climatiques exceptionnelles (maladie bactérienne ou cryptogamique grave).

VI. ETIQUETAGE

A. Pour les vins et vinaigres produits avant le 31/07/12 avec des raisins bio mais par avec un process non conforme aux exigences d'EOS

- La mention autorisée est « Vin issu de raisins de l'Agriculture Biologique » - le logo UE ne peut pas être utilisé
- Le numéro de code de L'organisme certificateur est obligatoire.

Ex : ZA-BIO-602 pour un vin certifié par ECOCERT SA en Afrique du Sud



B. Pour les vins et vinaigres de vin conformes au standard EOS

Les mentions obligatoires sont:

- Le logo UE pour les vins produits et/ou conditionnés et étiquetés en UE (il est facultatif en pays tiers)
- L'indication de l'endroit où les matières premières agricoles ont été produites lorsque le logo UE est utilisé
- Le numéro de code de l'organisme certificateur

*Ex : ZA-BIO-602 pour un vin certifié par ECOCERT SA en Afrique du Sud
Lorsque EOS sera reconnu équivalent au RCE 834 également pour la vinification, le N° de code sera ZA-BIO-154*



C. Pour les 2 cas suivants, les mentions facultatives sont:

- « Certifié par ECOCERT SA »
- Le logo AB 
- Le logo ECOCERT 



VII. PRINCIPALES VÉRIFICATIONS LORS DE L'AUDIT INSPECTION

Informations générales	Origines des matières premières et Process	Traçabilité	Sécurité sanitaire et maîtrise des contaminants extérieurs	Etiquetage
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Présentation des lieux de transformation, conditionnement et stockage ✓ Liste des éventuels façonniers ✓ Connaissance et respect des consignes et procédures de gestion des risques bio ✓ Gestion des réclamations des consommateurs 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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 : <ul style="list-style-type: none"> - Fabrication - Conditionnement 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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 d'ECOCERT

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



VIII. AUTRES POINTS RÉGLEMENTAIRES

A. Les matières premières agricoles utilisées lors de la vinification

Le standard EOS précise que les vins bio sont obtenus à partir de matières premières agricoles biologiques : raisins, sucre, moût concentré, moût concentré rectifié, alcool. Aucune possibilité de dérogation n'est prévue en cas de non disponibilité commerciale de certains ingrédients agricoles.

B. Certification des anciens millésimes

Il est possible que certains vins produits à partir de raisins bio dans les années antérieures aient respecté les exigences du standard EOS pour leur vinification. A la demande des producteurs et dans la mesure où la preuve peut être apportée, ces vins pourront être certifiés « vins biologiques » et les mentions relatives à l'agriculture biologique (notamment le logo UE) apposées

C. Les vins en conversion

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

- Si les raisins en conversion représentent le seul ingrédient végétal d'origine agricole
- S'ils sont élaborés avec des additifs et auxiliaires autorisés

D. La période de transition pour les étiquetages

Les stocks de vins produits avant le 31/07/12 avec des raisins bio mais avec un process de vinification non conforme au standard EOS peuvent continuer à être vendus jusqu'à épuisement des stocks avec la mention : « vin issu de raisins de l'Agriculture Biologique ».

Ce document est un résumé des principales exigences concernant la vinification bio, il ne remplace pas le standard EOS.

Ce document ainsi que nos autres guides pratiques peuvent être obtenus par simple demande auprès d'ECOCERT ou peuvent être téléchargés depuis notre site : www.ecocert.com

