

Date et champ d'application

(Article 2 du règlement n°203/2012 et Article 29 ter 1) du règlement n°889/2008)

Le nouveau règlement concernant la vinification s'applique depuis le 1^{er} août 2012 et couvre les produits suivants :

- Jus de raisins, y compris les moûts de raisins, moût de raisins concentrés et moûts de raisins concentrés rectifiés, destinés à la vinification
- Autres moûts de raisins, autres que ceux partiellement fermentés, même mutés autrement qu'à l'alcool
- Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins¹
- Raisins frais autres que les raisins de table
- Piquette
- Lies de vin
- Marcs de raisins
- Moûts et/ou vins destinés à la fabrication du vinaigre de vin

Les règles décrites ci-après (liste d'additif et limitation des pratiques œnologiques) s'appliquent donc à l'ensemble de cette liste.

Pour les jus de raisin non destinés à la vinification et le vinaigre de vin, c'est la réglementation bio concernant les produits transformés qui s'applique.

Matières premières

(Article 29 quater 1) du règlement n°889/2008)

Les matières premières utilisées pour la fabrication du vin et autres produits couverts par ce texte doivent être 100% bio : raisins, sucre, moûts, alcools (mutés ou non), etc...

Intrants

Généralités

(Article 29 quater 2) du règlement n°889/2008)

Seuls les intrants listés dans l'annexe VIII bis du règlement peuvent être utilisés en vinification biologique, **dans les conditions spécifiés** par ladite annexe. Il est impossible d'utiliser un intrant (y compris un gaz) non cité ou pour un usage autre que celui mentionné.

¹ autres que ceux du no 2009, à l'exclusion des autres moûts de raisins relevant des sous-positions 2204 30 92, 2204 30 94, 2204 30 96 et 2204 30 98

Intrants d'origine agricole

(Article 29 quater 3) du règlement n°889/2008)

Certains intrants d'origine agricoles (indiqués par une note de bas de page dans l'annexe VIII bis) doivent être issus de matières premières biologiques, s'ils sont disponibles sous cette forme : levures, albumine et ovalbumine, colle de poisson et colles protéiques végétales, tanins, gomme arabique et gélatine alimentaire.

La disponibilité est considérée comme avérée lorsque :

- il existe des produits certifiés en bio et
- que ces produits certifiés sont disponibles physiquement sur le marché en quantité suffisante

Pour les levures, la disponibilité en bio se détermine souche par souche (déterminée par son n° de souche). Trois souches sont actuellement disponibles en bio : Oenoferm bio (Erbslöh/La littorale), Lallferm Bio (Lallemand) et Zymaflore 011 OrganiQ (Laffort).

Cas des sulfites

(Annexe VIII bis du règlement n°889/2008)

La teneur en SO₂ du vin répond en bio à des limites plus basses qu'en conventionnel. Ces limites sont fonction du taux de sucre résiduel, mesuré en glucose +fructose à la mise en bouteille.

	Vins rouges	Vins blancs et rosés	Vins blancs à appellation d'origine ou à IGP dont le SO ₂ max autorisé = 300 mg/l	Vins blancs à appellation d'origine ou IGP dont le SO ₂ max autorisé* = 400 mg/l
0 à - de 2 g/L de sucre	100 mg/L	150 mg/L	-	-
De 2 g à – de 5g/L de sucre	120 mg/L	170 mg/L	-	-
A partir de 5 g/L de sucre	170 mg/L	220 mg/L	270 mg/L	370 mg/L

* Par la réglementation générale

Le règlement prévoit une possibilité de dérogation à ces limites maximum de SO₂, en cas de conditions climatiques exceptionnelles qui obligent le producteur à utiliser plus de SO₂ pour lutter contre des attaques bactériennes ou fongiques graves. Une telle dérogation ne peut être accordée que par l'autorité compétente (en France : l'INAO). Cette dérogation est donnée individuellement et sur une aire géographique définie.

Liste des intrants (Annexe VIII bis du règlement n°889/2008)

Type	Nom	Conditions
Aération ou oxygénation	Air	
	Oxygène gazeux	
Centrifugation et filtration	Perlite	Uniquement comme adjuvant de filtration inerte
	Cellulose	
	Terre à diatomées	
Créer une atmosphère inerte et manipuler le produit à l'abri de l'air	Azote	
	Anhydride carbonique	
	Argon	
Utilisation	Levures ¹	
	Phosphate diammonique	
	Chlorhydrate de thiamine	
	Anhydride sulfureux	Limites spécifiques à la bio : - 30 mg/L de moins que le vin conventionnel - sauf pour les vins contenant moins de 2 g/L de sucre pour lesquels on est à : * 100 mg/L pour les vins rouges * 150 mg/L pour les blancs et les rosés
	Bisulfite de potassium	
	Métabisulfite de potassium	
	Charbons à usage oenologique	
	Gélatine alimentaire ²	
Clarification	Matières protéiques d'origine végétale issues de blé ou de pois ²	
	Colle de poisson ²	
	Ovalbumine ²	
	Tanins ²	
	Caséines	
	Caséinates de potassium	
	Dioxyde de silicium	
	Bentonite	
	Enzymes pectolytiques	
	Acidification	Acide lactique
Acide L(+) tartrique		
Désacidification	Acide L(+) tartrique	
	Carbonate de calcium	
	Tartrate neutre de potassium	
	Bicarbonate de potassium	
Addition	Résine de pin d'Alep	
Utilisation	Bactéries lactiques	
Addition	Acide L-ascorbique	
Barbotage	Azote	
Addition	Anhydride carbonique	
Stabilisation du vin	Acide citrique	
Addition	Tanins ²	
	Acide métatartrique	

1 Pour chacune des différentes souches de levures: provenant de matières premières biologiques si elles sont disponibles

2 Provenant de matières premières biologiques si elles sont disponibles

Type	Nom	Conditions
Utilisation	Gomme d'acacia (gomme arabique) ²	
	Bitartrate de potassium	
	Citrate de cuivre	
	Sulfate de cuivre	Jusqu'au 31 juillet 2015 uniquement
	Morceaux de bois de chêne	
	Alginate de potassium	
Type de traitement visé à l'annexe III, point A 2 b), du règ. (CE) no 606/2009	Sulfate de calcium	Pour les vins «vino generoso» ou «vino generoso de licor» uniquement

1 Pour chacune des différentes souches de levures: provenant de matières premières biologiques si elles sont disponibles

2 Provenant de matières premières biologiques si elles sont disponibles

Pratiques œnologiques

Principe général

(Article 29 quinquies 1) du règlement n°889/2008)

Les pratiques œnologiques autorisées par les règlements CE n°1234/2007 et 606/2009 (réglementation générale de la vinification) au 1^{er} août 2010 sont autorisés en bio, sauf restrictions décrites ci-après. Les pratiques œnologiques autorisées par la réglementation générale vinification après cette date ne seront donc pas autorisées en bio. Pour les autoriser, il faut une évaluation spécifique et une modification du règlement bio.

Pratiques interdites

(Article 29 quinquies 2) du règlement n°889/2008)

Un certain nombre de pratiques sont interdites en bio :

- Concentration partielle par le froid,
- Elimination du SO₂ par des procédés physiques,
- Electrodialyse pour la stabilisation tartrique,
- Désalcoolisation partielle
- Echangeurs de cations pour la stabilisation tartrique

Pratiques limitées

(Article 29 quinquies 3) du règlement n°889/2008)

Certaines pratiques œnologiques sont autorisées en bio mais avec certaines conditions plus strictes qu'en conventionnel :

- Les traitements thermiques ne peuvent dépasser 70°C

- La centrifugation et la filtration avec ou sans adjuvant de filtration inerte ne sont autorisés que si la taille des pores n'est pas inférieure à 0,2 µm.

Pratiques devant être réexaminées

(Article 29 quinquies 4) du règlement n°889/2008)

Enfin, 3 pratiques sont autorisées mais seront revues avant le 1^{er} août 2015, dans l'objectif de les interdire ou d'en restreindre l'usage en bio. Il s'agit :

- des traitements thermiques,
- de l'utilisation de résines échangeuses d'ion,
- de l'osmose inverse.

Mentions

Vin issu de raisins de l'agriculture biologique

(Article 95 10bis) du règlement n°889/2008)

Cette mention ne peut plus être utilisée sur les vins produits après le 31 juillet 2012. Les vins produits avant cette date, en revanche (et respectant les règles applicables avant cette date), peuvent continuer à être écoulés avec cette mention jusqu'à épuisement des stocks.

Rappel : contrairement au logo AB, le logo bio européen (eurofeuille) ne peut être utilisé sur ces vins.

Vin biologique

Vins produits après le 1^{er} août 2012

(Article 23 et 24 du règlement n°834/2007)

Cette mention pourra être utilisée pour tous les vins produits après le 1^{er} août 2012, à condition qu'ils respectent l'ensemble des règles des règlements européens de la bio à la fois pour la production et la vinification et que les opérateurs (le producteur, le vinificateur, ...) soient contrôlés et notifiés pour ces opérations.

Lors de la vente au consommateur final, le logo européen est d'utilisation obligatoire sur tous les produits, y compris le vin. Le logo AB peut être utilisé. Il est, comme auparavant, facultatif.

Mention d'origine

(Article 23 et 24 du règlement n°834/2007)

Comme sur les autres produits transformés, le logo européen doit être accompagné de la mention concernant l'origine des matières premières, libellée comme suit :

- « Agriculture UE » si au moins 98% (en poids) des matières premières provient de l'Union européenne OU « Agriculture France » si au moins 98% (en poids) des matières premières provient de France
- « Agriculture non UE » si au moins 98% (en poids) des matières premières provient d'un pays tiers (=hors UE)

- «Agriculture UE/non UE » si les origines sont mélangées

Attention, toutes les matières premières sont comptées dans ce calcul, y compris le sucre.

Vin produits avant le 1^{er} août 2012

(Article 95 10bis du règlement n°889/2008)

Les vins produits avant le 1^{er} août 2012 peuvent porter la mention « vin biologique » s'ils ont été produits en conformité avec les règles du nouveau règlement et que l'opérateur a les preuves de ce respect. Dans ce cas, ils doivent respecter toutes les règles d'étiquetage précitées.

La rétroactivité peut s'appliquer le cas échéant jusqu'aux vins de la récolte 1991 (année d'application du premier règlement européen de l'agriculture biologique).

Assemblages de vin

La question des assemblages de vins produits avant et après le 1^{er} août 2012 n'est pas clairement abordée dans le texte. La question a été posée à la Commission européenne.

Mention « Produit en conversion vers l'agriculture biologique »

La mention « produit en conversion vers l'agriculture biologique » peut être apposée sur la bouteille à condition que :

- le seul ingrédient d'origine végétal soit le raisin (pas de moûts, pas de sucres),
- une période de conversion d'au moins douze mois avant la récolte ait été respectée (raisins en « C2 » et en « C3 »).

Toutes les substances à l'annexe VIII bis peuvent être utilisées, ainsi que l'eau et le sel.

Attention :

- la mention « vin en conversion » n'est pas conforme,
- il n'est pas possible de mélanger des raisins « bio » et « en conversion » dans le même produit,
- dans l'étiquetage, la même taille de caractères doit être utilisée pour toute l'indication "produit en conversion vers l'agriculture biologique". Celle-ci doit apparaître dans une couleur, une taille et un style de caractère qui ne la fassent pas plus ressortir que la dénomination de vente.

Le vin comme ingrédient

(Article 23 du règlement n°834/2007 et article 27 et 29 du règlement n°889/2008)

En dehors du vin, les produits transformés ne peuvent être identifiés comme biologiques que s'ils contiennent au moins 95% d'ingrédients bio. Il n'est possible d'utiliser des ingrédients conventionnels que :

- S'ils ne sont pas disponibles en bio
- S'ils sont listés dans l'annexe IX du règlement CE n°889/2008 de la Commission ou si l'autorité compétente (en France : le Ministère de l'agriculture) en a donné l'autorisation à l'opérateur

A partir de la vendange 2012, du vin bio sera disponible. Il ne sera donc plus possible d'utiliser du vin issu de raisins de l'agriculture biologique comme ingrédient dans les produits transformés (ex : coq au vin). Une période transitoire va être définie afin de permettre l'écoulement total ou partiel des stocks.

Contrôles

(Article 28 1) du règlement n°834/2008)

Pour que le vin puisse être commercialisé avec une référence à la bio, il faut que toutes les étapes aient été contrôlées par un organisme certificateur agréé et accrédité.

A partir du 1^{er} août 2012, si un vigneron décide de ne pas faire contrôler la vinification, il ne pourra plus communiquer sur la nature bio des raisins utilisés, que ce soit sur la bouteille ou sur aucun de ses supports de communication. Il lui est par contre toujours possible de vendre du raisin bio (et de l'annoncer comme tel).

D'autre part, toutes les étapes doivent être contrôlées, y compris celles effectuées par un façonnier ou un sous-traitant, qu'il se déplace sur le domaine ou non. Le façonnier doit normalement se faire certifier en tant qu'opérateur bio à part entière. Une tolérance permet au façonnier de se faire contrôler sous la responsabilité du donneur d'ordre dès lorsqu'il a deux clients bio ou moins.

Les opérateurs souhaitant faire certifier leur activité de vinification (viticulteurs, caves coopératives, ...) doivent contacter un organisme certificateur (le leur s'ils en ont déjà un).