

Les principaux changements réglementaires sont surlignés en gris
RUE = Règlement Union Européenne
GL = Guide de Lecture INAO

Une autre fiche est disponible concernant les règles à respecter pour la viticulture.

Thème	Contenu du cahier des charges	Référence réglementaire
Les interdits	<ul style="list-style-type: none"> Le recours aux OGM, aux produits obtenus à partir d'OGM et aux produits obtenus par des OGM Les rayonnements ionisants 	RUE 2018/848, Article 5 §f) i)
Principes généraux	Un vin biologique est obligatoirement produit à partir de matières premières agricoles 100% biologiques (raisin, sucre, alcool, lies...).	RUE 2018/848 Article 18
	<ul style="list-style-type: none"> Seuls les additifs et auxiliaires listés dans l'annexe V partie D du règlement UE 2021/1165 peuvent être utilisés. Les intrants nouvellement apparus sont interdits dans l'attente de leur évaluation. Ces additifs et auxiliaires doivent être certifiés bio quand ils sont disponibles sur le marché, a minima non OGM et non ionisés dans le cas contraire. Une attestation de non disponibilité en bio auprès du fournisseur de produits œnologiques devra être présentée à l'audit. Interdictions/restrictions concernant les pratiques, procédés et traitements œnologiques: <u>Interdictions</u> : La concentration partielle à froid, l'élimination de l'anhydride sulfureux par des procédés physiques, le traitement par électrodialyse pour la stabilisation tartrique, la désalcoolisation partielle, le traitement aux échangeurs de cations pour la stabilisation tartrique. <u>Restrictions d'usage</u>: <ul style="list-style-type: none"> Les traitements thermiques ne doivent pas dépasser 75°C, ce qui rend possible la flash-pasteurisation. La centrifugation et la filtration avec ou sans adjuvant de filtration inerte sont autorisées à condition que la taille des pores ne soit pas inférieure à 0,2 micromètre (pas de restriction sur la nature ou le type de filtre: plaque, tangentiel, terre, perlite, cellulose). Perlite/cellulose/Terre à diatomées sont autorisées uniquement comme adjuvant de filtration inerte. 	RCE 2018/848 Article 7, Article 9 et 11 GL RUE 2018/848 Annexe II Partie VI
	En cas de prestataire, l'opérateur est responsable de la non contamination de ses lots bio et demande au prestataire de prouver que des mesures sont prise en conséquence.	
	Avant qu'une nouvelle pratique ou un nouvel intrant autorisée dans la réglementation générale le soit en bio, l'adoption de mesures spécifiquement applicables à la vinification biologique s'impose.	RUE 2018/848, Article 18, Annexe II Partie VI §3.4.
Intrants utilisables	Vous trouverez page suivante un extrait du RUE/2021/1165, reprenant l'annexe V partie D, disponible sur le site eur_lex	

Type de traitement	Dénomination	Conditions et limites spécifiques	
Aération et oxygénation	Air		
	Oxygène gazeux		
Créer une atmosphère inerte et manipuler le produit à l'abri de l'air	Argon	Ne peut pas être utilisé pour le barbotage	
	Azote		
	Dioxyde de carbone		
Acidification	Acide tartrique (L(+)-)		
	Acide lactique		
Désacidification	L(+)-tartrate de potassium		
	Bicarbonate de potassium		
	Acide tartrique (L(+)-)		
	Carbonate de calcium		
Stabilisation et conservation	Chitosane dérivé d' <i>Aspergillus niger</i>		
	Acide citrique		
	Anhydride sulfureux ; Bisulfite de potassium ; Métabisulfite de potassium	Restrictions de teneur en SO2 maximum : (sucre=glucose+fructose)	
		Catégorie de vin	SO2 total maximum autorisé
		Rouges secs (sucres <2 g/l)	100 mg/l
Blancs et Rosés secs (sucres <2 g/l)		150 mg/l	
Autres	diminution de 30 mg/l par rapport aux limites de l'OMC viticole		
Nutrition des levures	Hydrogénophosphate de diammonium		
	Chlorhydrate de thiamine		
Fermentation	Levures de vinification	biologiques si disponibles	
	Autolysats de levure		
	Ecorces de levures	de matières premières biologiques si disponibles	
	Levures inactivées		
	Lies fraîches	uniquement issues de la production biologique	
	Bactéries lactiques		
Clarification	Gélatine alimentaire	de matières premières biologiques si disponibles	
	Protéine de blé		
	Protéine issue de pois		
	Protéine issue de pommes de terre		
	Ichtyocolle		
	Caséine		
	Caséinates de potassium		
	Ovalbumine	de matières premières biologiques si disponibles	
	Bentonite		
	Dioxyde de silicium (gel ou solution colloïdale)		
	Tanins	de matières premières biologiques si disponibles	
	Charbons à usage œnologique		
	Pectines lyases	uniquement à des fins œnologiques pour clarification	
	Pectine méthylestérase		
Polygalacturonase			
Cellulase			
Extraits protéiques levuriens	de matières premières biologiques si disponibles		
Utilisation	Alginate de potassium		
	Hydrogénotartrate de potassium		
	Sulfate de calcium		
	Citrate de cuivre		
	Morceaux de bois de chêne		
	Gomme arabique	de matières premières biologiques si disponibles	
	Mannoprotéines de levures		
	Acide L-ascorbique		
	Acide métatartrique		
	Résine de pin d'Alep		
	Tanins	de matières premières biologiques si disponibles	
Dioxyde de carbone			



Bâtiment	<p>Désinfection : Une liste de produits autorisés pour le nettoyage et la désinfection des bâtiments utilisés en production végétale, y compris pour le stockage dans une exploitation agricole, sera publiée à l'annexe IV du RUE 2021/1165.</p> <p>A la publication de ce texte, il n'y a pas de restriction des produits de nettoyage dans les locaux utilisés pour la production végétale.</p> <p>Utilisation de CO2 autorisée dans les serres et lieux de stockage des fruits.</p>	RUE 2018/848 Article 24 Règlement d'exécution 2021/1165 Annexe I
Activité de négoce en vin	<p>L'obligation de contrôle et de notification en agriculture biologique a été élargie, depuis 2005, à l'ensemble des stockeurs, négociants, grossistes et distributeurs de ces produits.</p> <p>Les distributeurs ne sont exemptés de notification et du contrôle que s'ils achètent préemballés, revendent en l'état, stockent uniquement sur le lieu de vente, ET que la vente ait lieu en présence du consommateur final.</p> <p>Les opérateurs non dispensés doivent s'engager auprès d'un organisme certificateur agréé et notifier leur activité auprès de l'Agence Bio.</p> <p>Pour les entreprises de transformation, il est possible de ne pas être spécialisées bio. Des mesures doivent être prises à chaque étape de la production, de la préparation et de la distribution pour éviter la contamination par des produits ou substances dont l'utilisation n'est pas autorisée en production biologique et pour éviter le mélange entre produits biologiques et produits non biologiques. Cela se traduit notamment par : (non exhaustif)</p> <ul style="list-style-type: none"> • un stockage des matières premières et des produits finis bio dans un endroit clairement identifié, • une fabrication par séries complètes bio, séparées physiquement ou dans le temps des opérations sur les produits conventionnels, • une comptabilité qui distingue bien les achats, ventes et stocks de produits bio et non bio. 	<p>RUE 2018/848 §34.2, 35.8 Note-GL-2022-Distribution</p> <p>RUE 2018/848 (68), Article 3 §5</p>
Etiquetage	<p>Les récoltes ayant eu lieu à partir du 13ème mois après le début de la conversion de la parcelle de vigne ou verger peuvent porter la mention « produit en conversion vers l'agriculture biologique » dans le cas où le produit contient un seul ingrédient végétal d'origine agricole.</p> <p><i>Exemples conformes : pur jus de pomme, vin non chaptalisé.</i></p>	RUE 2018/848 (21), Article 10

Contact CRA Pays de la Loire : bertille.matray@pl.chambagri.fr

