

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 | | |
| | Protéine de blé | | |
| | Protéine issue de pois | de matières premières biologiques si disponibles | |
| | 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 | | |
| | Pectine méthylestérase | uniquement à des fins œnologiques pour clarification | |
| 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 |

