

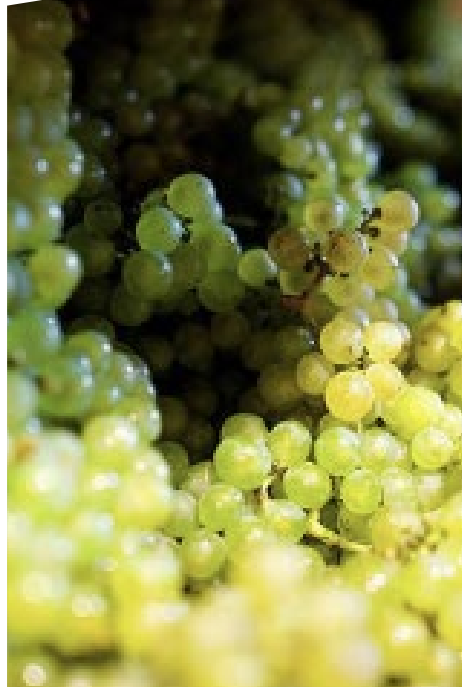


PÔLE
CONVERSION
CHAMPAGNE-ARDENNE



FICHE RÉGLEMENTATION

VINIFICATION BIOLOGIQUE



Sommaire :

1. Réglementation générale	page 2	6. Assemblage	page 6
2. Durée de conversion et première cuvée bio	page 2	7. Nettoyage	page 6
3. La réception des raisins	page 3	8. Stockage	page 6
4. Additifs	page 3	9. Cas des façonniers	page 6
5. Process de vinification bio	page 5	10. Traçabilité	page 7
		12. Étiquetage	page 7

1. RÉGLEMENTATION GÉNÉRALE

Depuis 2012, des règles de vinification biologique viennent compléter la réglementation européenne, permettant la certification du vin et plus seulement du raisin.

Elles s'appliquent aux :

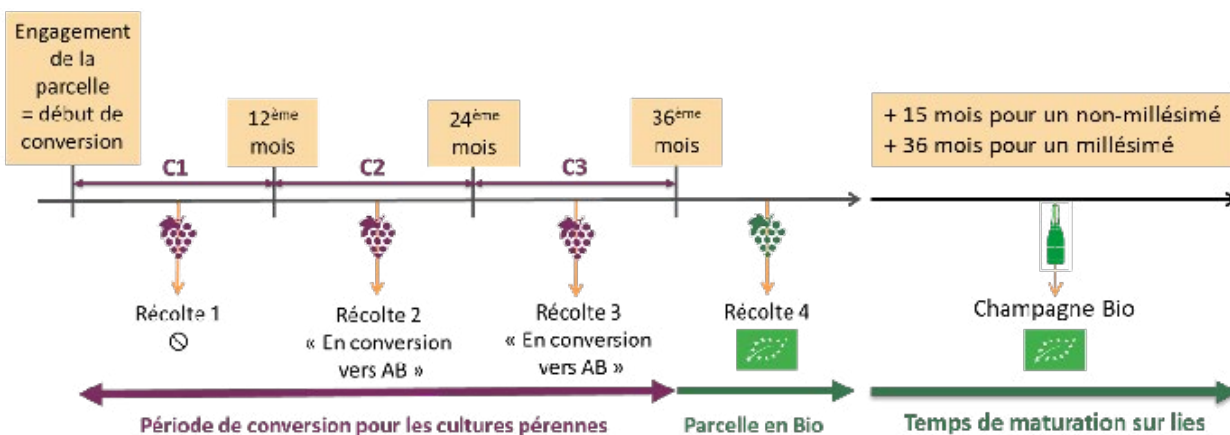
- jus de raisins, y compris les moûts de raisins, moûts de raisins concentrés et moûts de raisins concentrés rectifiés, destinés à la vinification
- raisins frais autres que les raisins de table,
- moûts et/ou vins destinés à la fabrication du vinaigre de vin,
- vins de raisins frais y compris enrichis en alcool,
- marcs de raisin.

La réglementation ne s'applique pas aux moûts et jus de raisins destinés à l'élaboration de jus de raisin (règles habituelles de la bio dans ce cas).

La réglementation « Vin Bio » ne se soustrait pas aux exigences de l'AOP, Vins de France, etc. Pour le vigneron, il s'agit de répondre aux exigences les plus sévères quand celles-ci sont différentes.



2. DURÉE DE CONVERSION ET PREMIÈRE CUVÉE BIO



3. LA RÉCEPTION DES RAISINS

Interdiction de mélanges entre les raisins bio et conventionnels :

- Pressoirs, matériels utilisés pour la vendange et quais doivent être nettoyés entre la réception de raisins issus de modes de productions distincts.
- Sur les tickets d'apports de raisins, la catégorie de certification des raisins ainsi que l'organisme certificateur doivent être notés. Les raisins apportés doivent être indiqués sur le certificat de conformité en cours de validité du producteur.
- État de stocks régulier des produits biologiques.



4. ADDITIFS

4.1. Matières premières

Les ingrédients d'origine agricole utilisés pour la fabrication du vin bio doivent être 100% bio : raisins, sucre, MCR... (Un ingrédient est un composant qui subsiste dans le produit fini.)

Seuls les intrants (microorganismes, enzymes, etc.) listés dans l'Annexe V partie D du règlement 2021/1165 peuvent être utilisés pour un but

précis.

Il existe une dérogation pour utiliser des levures conventionnelles si celles-ci ne sont pas commercialisées en bio.

Les OGM, l'ionisation et les intrants chimiques de synthèse sont interdits.

4.2. Cas du SO₂

En vinification biologique, le règlement d'exécution impose des diminutions des teneurs en SO₂ total par rapport aux limites de l'OCM Viti-Vinicole qui diffèrent selon le type de vin vinifié. Le règlement d'exécution impose pour le champagne biologique une diminution de 30 mg/l de SO₂ total par rapport aux limites fixées par l'OCM.

Toutefois, en cas de conditions climatiques exceptionnelles qui justifieraient un dépassement des limites « bio », des demandes de dérogations sont envisageables pour les vignerons touchés afin d'éviter une perte totale de la récolte. Ces dérogations peuvent être appliquées uniquement après autorisation par les autorités compétentes de la région et l'Agence Bio et sans dépassement des teneurs limites de SO₂ total fixées par l'OCM.

Conventionnel

185 mg/L

Bio

155 mg/L

À noter que le bisulfite d'ammonium est interdit.

En revanche, sont autorisés : Dioxyde de soufre, bisulfite et métabisulfite de potassium

Pour rappel, dans la réglementation générale, l'étiquetage "contient des sulfites" est obligatoire à partir d'une teneur en SO₂ total de 10 mg/L.

Une tenue de registres est obligatoire : date de la manipulation, nature, quantité des produits et numéro de lot.

Cas du Côteaux Champenois et du Rosé des Riceys :

Teneurs en sucres fermentescibles (glucose et fructose)	Vins Blancs et Rosés	Vins Rouges
< 2 g/L	150	100
De 2 à 5 g/L	170	120
>5g/L	170	220

4.3. Liste des intrants autorisés en vinification Bio

Seuls les produits listés dans la liste des intrants autorisés en vinification Bio peuvent être utilisés dans l'élaboration des Champagnes Bio. Tout produit qui ni figure pas est par défaut interdit.

Traitement visé	Substance
Aération ou oxygénation	Air
	Oxygène gazeux
Inertage de l'atmosphère	Azote
	Dioxyde de carbone
	Argon
Emploi de - levures de vinification sèches ou en suspension vinique - préparations d'écorce de levure - de lies fraîches bio, saines et non diluées qui contiennent des levures issues de vinification récente	Levures * Ecorces de levures * (levures inactivées et autolysats)
Développement des levures	Hydrogénophosphate de diammonium Chlorhydrate de thiamine Autolysats de levure
Fermentation lactique	Bactéries lactiques
Conservation	Anhydride sulfureux Bisulfite ou métabisulfite de potassium
Clarification	Gélatine alimentaire *
	Matières protéiques d'origine végétale issu de blé, de pois ou de pommes de terre*
	Ichtyocolle (colle de poisson) *
	Ovalbumine *
	Tanins *
	Extraits protéiques levuriens *
	Caséine *
	Caséinates de potassium
	Chitosane dérivé d' <i>Aspergillus niger</i>
	Dioxyde de silicium
	Bentonite
Enzymes pectolytiques : polygalacturonases, pectine-lyases, pectine-méthyl-éthérasés et leur activité collatérale : arabinases, galactanases, rhamnogalacturonases, cellulases et hémicellulases. L'emploi de beta-glucanase n'est pas autorisé en bio	
Acidification	Acide lactique
	Acide L(+) tartrique
	Sulfate de calcium
Désacidification	Carbonate de calcium
	L(+)-tartrate de potassium
	Bicarbonate de potassium

Additions diverses	Résine de pin d'Alep
	Acide L-ascorbique
	Dioxyde de carbone
	Tanins *
	Acide métatartrique
Stabilisation	Acide citrique
Utilisations diverses	Gomme d'acacia (gomme arabique) *
	Morceaux de bois de chêne
	Levures inactivées
	Alginate de potassium
	Chitosane dérivé d'Aspergillus niger
	Charbons à usage œnologique
Précipitation tartrique	Bitartrate de potassium
Stabilisation tartrique et protéique	Mannoprotéines de levures
Élimination d'odeur/goût du vin	Citrate de cuivre
Barbotage	Azote

* Provenant de matières premières biologiques si elles sont disponibles. Dans le cas des différentes souches de levures : provenant de matières premières biologiques si elles sont disponibles.

5. PROCESS DE VINIFICATION BIO



Pratiques interdites en bio :

- concentration partielle à froid
- élimination de l'anhydride sulfureux par des procédés physiques
- traitement par électrodialyse pour assurer la stabilisation tartrique du vin
- désalcoolisation partielle des vins
- traitement aux échangeurs de cations pour assurer la stabilisation tartrique du vin



Pratiques restreintes en bio :

- les traitements thermiques sont autorisés avec une restriction concernant la température : $T^{\circ} < 75^{\circ}\text{C}$
- la centrifugation et la filtration avec ou sans adjuvant de filtration inerte sont autorisées avec une restriction sur la taille des pores $\geq 0.2 \mu\text{m}$



6. ASSEMBLAGE

Tout ajout de vin conventionnel entraîne le déclassement du lot. C'est la mention la plus faible qui est retenue. Ainsi, un mélange par exemple de "vin en conversion" avec "vin bio" donne un "vin en conversion".

7. NETTOYAGE

La liste des produits de nettoyage autorisés à l'échelle européenne sera publiée en 2024 dans le règlement 2021/1165.

Dans l'intervalle, se référer à la liste des produits autorisés dans le cahier des charges français.

En cas de mixité, l'ensemble du matériel entrant en contact avec des raisins ou du vin bio doit être nettoyé avant le passage du bio.

L'opérateur doit enregistrer les nettoyages effectués. L'eau utilisée doit être potable.



8. STOCKAGE

- Intrants et matières premières utilisés pour le bio doivent être différenciés et/ou séparés de ceux utilisés pour les vins conventionnels.
- Il est autorisé de stocker du vin bio et non bio mais les cuves bio et non bio doivent être clairement identifiées.

9. CAS DES FAÇONNIERS :

Un prestataire doit avoir un agrément bio (contrôlé par un organisme certificateur) s'il transforme le produit : cas d'un pressureur par exemple. Il n'y a donc pas d'obligation de certification pour des prestations comme le dégorgement. Cependant, c'est le vigneron qui est responsable du fait que les travaux à façons soient bien réalisés conformément à la réglementation bio et il faut avoir la liste des intrants ajoutés et leur fiche technique.



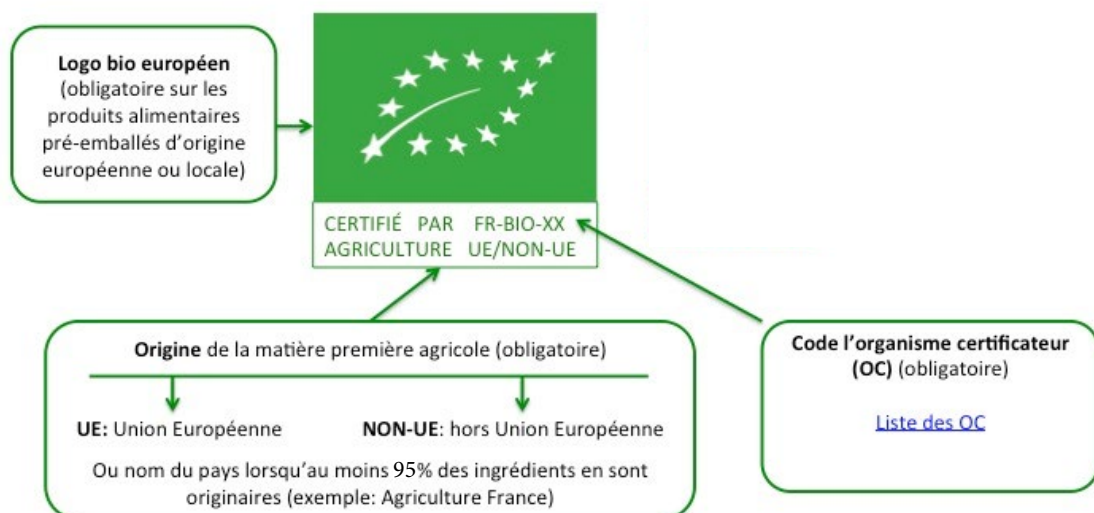
10. TRAÇABILITÉ

Les documents à fournir sont notamment :

- Tout document exigé par l'INAO, FranceAgriMer, les douanes et les fraudes (déclaration de récolte, déclaration de stock, déclaration de revendication, plan de cave, registre de conditionnement, registre d'enrichissement, cahier de cave, etc.)
- Certificat de conformité de votre fournisseur/distributeur pour tous les intrants certifiés bio
- Registre de cave : détention et manipulation des produits œnologiques, fiche d'élevage des lots, fiche d'assemblage
- Dioxyde de soufre total : analyse après mise en bouteille.
- Fiches techniques des intrants œnologiques non bio qui ont été utilisés pour les vins bio, mentionnant la composition de l'intrant.
- Attestations de non OGM, non ionisation et pour certains intrants, une attestation de non disponibilité en bio de ce produit par votre fournisseur.

12. ÉTIQUETAGE

Les mentions obligatoires sont les suivantes :



Exemple: en cas d'utilisation de sucre de canne importé (UE ou non UE) pour la chaptalisation des moûts, la chaptalisation pour la prise de mousse ou le dosage après dégorgement, si le pourcentage de sucre dépasse 5% du poids de raisin mis en œuvre, indiquer « Agriculture UE/non UE ».

Le logo peut apparaître indifféremment sur l'étiquette ou la contre-étiquette. Il doit être dans le même champ visuel que le numéro de code de l'organisme certificateur et l'origine de production des matières premières (exemple : « Agriculture UE »).

A partir de la 2^{ème} année de conversion, il est possible de porter la mention « Produit en conversion vers l'agriculture biologique » (accompagné du code de l'organisme certificateur), seulement si le vin ne contient **qu'un seul ingrédient d'origine végétale** (donc s'il n'est pas chaptalisé ni dosé par exemple). Cette mention est donc difficilement utilisable sur le Champagne mais reste possible pour les côteaux champenois ou le rosé des Riceys.

Le code de l'OC est obligatoire sur les produits étiquetés "en conversion". En revanche, l'usage des logos européen (Eurofeuille) ou AB est interdit.

VOS NOTES :

TEXTES DE RÉFÉRENCE

Règlement (CE) n°2018/848 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques

Règlement (CE) n°2021/1165 autorisant l'utilisation de certains produits et substances dans la production biologique.

Guide de lecture français pour l'application des règlements

VOS CONTACTS



• Bio en Grand Est •

Bio en Grand Est

Emilie BROST : emilie.brost@biograndest.org / 06 40 79 06 60



Chambre d'Agriculture

Sébastien CARRÉ (Aube) : sebastien.carre@aube.chambagri.fr / 03 25 38 26 98

Céline LEFEVRE-JOLIBOIS (Marne) : celine.jolibois@marne.chambagri.fr / 06 88 74 02 77

Document réalisé par Bio en Grand Est dans le cadre de l'AMI filière Champagne Biologique
- janv. 2022 - avec le soutien de :

