

# GUIDE DE CERTIFICATION ETABLI A L'ATTENTION DES OPERATEURS DE LA VINIFICATION ENGAGES EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

---

La réglementation sur la vinification biologique a été adoptée le 8 février 2012 pour application à compter du 1<sup>er</sup> août 2012, c'est-à-dire à partir de la récolte 2012.

Les opérateurs concernés par cette fiche sont les opérateurs engagés et certifiés dans la démarche de vinification en agriculture biologique.

Cette réglementation est la référence pour la certification biologique des produits du secteur viti-vinicole :

- ✓ Jus de raisins (y compris les moûts de raisins),
- ✓ 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 raisins autres que ceux du no 2009, à l'exclusion des moûts de raisins relevant des sous-positions 2204 30 92, 2204 30 94, 2204 30 96 et 2204 30 98,
- ✓ Raisins frais autres que les raisins de table,
- ✓ Vinaigres de vin,
- ✓ Piquette,
- ✓ Lies de vin,
- ✓ Marcs de raisins.

Vous devez suivre les règles d'hygiène obligatoires (principes du système H.A.C.C.P), répondre aux exigences sanitaires en vigueur et contrôler périodiquement l'efficacité de vos mesures d'identification et de nettoyage.

L'auditeur vérifiera votre déclaration EVV ou numéro d'agrément d'entrepositaire.

Documentation disponible sur [www.qualisud.fr](http://www.qualisud.fr)

## I – Glossaires & Renvois réglementaires

---

### Glossaire :

- ✓ Raisins en C1, en C2 ou C3 : raisins en conversion 1ère, 2ème ou 3ème année vers le mode de production biologique,
- ✓ Raisins conventionnels : raisins produits en agriculture conventionnelle,
- ✓ OGM : organismes génétiquement modifiés,
- ✓ A.B : Agriculture Biologique,
- ✓ U.E : Union Européenne,
- ✓ OCM : Organisation commune des marchés,
- ✓ Bio : biologique, issu de la production biologique ou en rapport avec celle-ci.

### Réglementation :

**Règlement cadre européen n°834/2007 du 28 juin 2007**

**Règlement d'application européen n°889/2008 du 5 septembre 2008** modifié par le règlement d'exécution (UE) No 203/2012 de la commission du 8 mars 2012

## II – Règles générales

---

L'opérateur doit de façon générale mettre en œuvre tous les moyens nécessaires à prévenir tout risque de contamination croisée par des produits ou substances non autorisées (produits conventionnels, produits obtenus à partir d'OGM, ...).

Entre autres mesures, une description complète et à jour de son activité biologique et activités annexes est indispensable :

- ✓ Présentation de l'attestation de notification auprès de l'Agence Bio,
- ✓ Description des locaux, lignes de production, zones de stockage, etc,
- ✓ Personnel affecté formé aux exigences AB,
- ✓ Tenue d'un registre de viti-vinicoles : déclaration de récoltes, registre de cave, DRM,...
- ✓ Tenue d'un registre des opérations de nettoyage avec identification précise des méthodes et produits de nettoyage utilisés (pas de liste restrictive si ce n'est « contact alimentaire »), du moment et de la cuve ou espace concerné,
- ✓ Comptabilité matière / monétaire (origine, nature, quantité, destinataires) identifiant les entrées et les sorties (BL, factures de vente / d'achats, déclassés),
- ✓ Listing à jour des fournisseurs, garanties fournisseurs (certificats, factures, BL, attestations non OGM, fiches techniques, ...) avec enregistrement des contrôles effectués à réception,
- ✓ Listing à jour des produits et étiquetages.

Pour les chais mixtes (travaillant des raisins certifiés en agriculture biologique ET conventionnels), des mesures de précaution supplémentaires parmi lesquelles :

- ✓ La séparation physique des matières premières, produits intermédiaires et finis bio / non bio,
- ✓ Opérations de vinification et d'embouteillage du bio par séries entières séparées dans le temps et/ou l'espace des fabrications bio / non bio après nettoyage,
- ✓ L'identification PERMANENTE des produits et de leur classe biologique (conventionnel ou biologique) avec stockage dans des zones séparées identifiées (marquage au sol, identification de cuve, de matières premières, etc)

Une gestion efficace des lots suspects voire déclassés doit en tout état de cause être formalisée et effective ; celle-ci doit prévoir l'information de QUALISUD en cas de suspicion de contamination.

### III – Origine des matières premières / additifs

---

A réception, vérifier la fermeture des conteneurs / emballages et la présence de l'identification.

Toutes les matières premières agricoles hors substances listées à l'annexe VIII du RUE 889/2008 sont biologiques : le raisin, le sucre, l'alcool, les moûts concentrés rectifiés...

La règle des 95% applicable aux autres produits transformés et prévue à l'article 23.4 du règlement CE 834-2007 ne s'applique donc pas aux produits du secteur vitivinicole.

#### Garanties matières premières :

**Matières  
bio**

Liste et certificats des fournisseurs de matières premières bio,  
Garanties bio sur factures, BL et étiquettes,  
Attestation de façonnage en cas d'appel à des sous-traitants pour  
l'embouteillage par exemple.

Garanties non OGM,  
Fiches techniques des additifs, auxiliaires technologiques,  
Analyses de potabilité de l'eau.

**Matières  
non bio**

### IV – Produits et substances spécifiques autorisés

---

La liste présentant les produits et substances autorisés dans l'élaboration du vin (attention aux conditions particulières d'utilisation telles que décrites au I A du RCE 606/2009) est à consulter sur le RCE 203/2012 annexe VIII bis (règlement téléchargeable sur [www.qualisud.fr](http://www.qualisud.fr)).

La liste des intrants est positive, les produits qui n'apparaissent pas dans la liste sont interdits.

Pour précision quant aux enzymes de clarification, les pectinases suivantes sont autorisées : polygalacturonases, pectine-lyases, pectine-méthyl-estérases, ainsi que leurs activités collatérales : arabinases, galactanases, rhamnogalacturonases, cellulases, hémicellulases.

En revanche, les bêtaglucanases ne sont pas autorisées en mode de production biologique.

Si la souche de **levure** utilisée n'est pas disponible en bio, il est possible d'utiliser une levure non bio **sur présentation à Qualisud de justificatifs de non disponibilité auprès de 2 fournisseurs différents**.

La gélatine alimentaire, les matières protéiques issues de blé ou de pois, la colle de poisson, l'ovalbumine, les tanins et la gomme d'acacia (gomme arabique) doivent être utilisés en bio.

Mais il est possible de les utiliser en non bio **sur présentation à Qualisud de justificatifs de non disponibilité auprès de 2 fournisseurs différents** (cf annexe VIIIbis du RCE 889/2008 substances identifiées en (1) ou (2)).

### V – Les techniques

---

Le règlement interdit certaines techniques de vinification et impose des restrictions sur d'autres. Tout ce qui n'est pas interdit ou restreint est autorisé (donc absent des listes suivantes).

#### Les techniques INTERDITES :

- La concentration partielle des vins à froid,
- L'élimination de l'anhydride sulfureux par les procédés physiques,
- La désalcoolisation partielle des vins,
- L'électrodialyse pour la stabilisation tartrique,
- Le traitement aux résines échangeuses de cations pour la stabilisation tartrique. Le traitement par le froid reste la seule technique autorisée pour la stabilisation.

### Les techniques sujettes à RESTRICTION :

- Pour les traitements thermiques : la température de chauffage ne peut dépasser 70°C,
- Pour la filtration : la taille des pores ne doit pas être inférieure à 0,2µm. Il n'y a aucune restriction sur la nature ou le type de filtre (membrane, cartouche, terre, presse,...).

## IV - Le SO<sub>2</sub>

Formes autorisées : Anhydride sulfureux - Bisulfite de potassium - Metabisulfite de potassium

La règle fixée est une diminution de 50mg/l des teneurs en SO<sub>2</sub> total sur les vins secs (de moins de 2g/l de sucres résiduels) et de 30 mg/l sur les autres vins par rapport aux limites de l'OCM.

Les quantités de sulfites dépendent des différentes catégories de vins ainsi que de certaines caractéristiques intrinsèques du vin, notamment sa teneur en sucre fermentescibles (G+F).

Teneurs maximales en SO<sub>2</sub> autorisées en Agriculture Biologique :

Teneur en sucres fermentescibles (G+F)	Teneurs maximales en anhydride sulfureux (en mg/l) autorisées en AB	
	Rouges (mg/L)	Blancs / Rosés (mg/L)
< 2 g/L	100	150
[ 2 ; 5 ] g/L	120	170
> 5 g/L	170	220
vins blancs AOP ou IGP dont SO <sub>2</sub> max autorisé = 300 mg/L	/	270
vins blancs AOP ou IGP dont SO <sub>2</sub> max autorisé = 400 mg/L	/	370

*N.B : Pour les millésimes difficiles, une dérogation est possible **uniquement après autorisation** des autorités compétentes : s'adresser à Qualisud pour montage du dossier qui sera présenté par Qualisud aux autorités.*

En tout état de cause, aucun dépassement des limites fixées par l'OCM viti-vinicole ne sera possible.

**En autocontrôle, vous devez effectuer des analyses systématiques pour chaque lot conditionné ET présenter ces résultats d'analyse faisant état au moins les teneurs en SO<sub>2</sub> total et sucres fermentescibles (G+F)**

**Vous devez en outre conserver au minimum 6 mois 2 échantillons par lot conditionné et par couleur.**

*Remarque : les **vinasses (sans ajout d'azote ammoniacal de synthèse que ce soit après obtention de la vinasse mais aussi durant le process d'élaboration)** ou extraits de vinasses sont autorisés en production végétale en tant qu'engrais, amendements du sol et nutriments visés à l'article 3, paragraphe 1, et à l'article 6 quinquies, paragraphe 2 du RCE 889/2008.*

## V - L'étiquetage

Pour les vins et vinaigres de vin conformes à cette nouvelle réglementation,

les mentions obligatoires en termes d'étiquetage sont :

- le logo bio communautaire 
- le code de l'organisme certificateur : FR-BIO-16 pour Qualisud
- l'origine des matières premières agricoles :
  - « Agriculture U.E » si 98 % sont d'origine U.E,
  - « Agriculture non U.E » si 98 % sont d'origine extracommunautaire,
  - « Agriculture U.E/non U.E » sinon.

*N.B. : Si 98 % des matières premières agricoles proviennent du même pays : le nom du pays peut remplacer « U.E » ou « non U.E »*



Un produit transformé destiné à l'alimentation humaine peut comporter dans sa dénomination de vente des indications relatives au mode de production biologique si certifié « biologique ».

Les mentions facultatives sont :

- « Certifié par Qualisud »
- Le logo A.B
- Le logo Qualisud 



QUALISUD

## VI - Points divers

✚ En ce qui concerne les **vins produits avant le 1<sup>er</sup> août 2012** il est possible de :

- Continuer d'être mis en vente avec la mention « vin issu de raisins de l'AB » jusqu'à l'écoulement des stocks. L'utilisation du logo européen reste interdite.
- Demander une certification rétroactive à condition d'être conforme au règlement et pouvoir le justifier. Dans ce cas, la mention « vin bio » et le logo U.E seront utilisables. Pour connaître les modalités de demande, veuillez nous contacter.

✚ En ce qui concerne les **vins produits après le 1<sup>er</sup> août 2012 à partir de raisins en conversion** :

Extrait du guide d'étiquetage :

« La mention « vin en conversion vers l'agriculture biologique » n'est pas utilisable.

Il est possible d'utiliser la mention « produit en conversion vers l'agriculture biologique » uniquement si le seul ingrédient végétal d'origine agricole mis en œuvre est le raisin (pas d'utilisation de sucre, de moût, d'alcool...). » et s'ils sont élaborés avec des additifs et auxiliaires autorisés.

Les logos communautaire et français sont dans ce cas interdits.

Le code FR-BIO-16 est obligatoire.