R(UE) 2018/848

LA VINIFICATION EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE : DU RAISIN AU VIN





Attention, ce document ne remplace pas la règlementation en vigueur





SOMMAIRE

- LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR
- LES INGRÉDIENTS AUTORISÉS EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE
- LES PRATIQUES DE VINIFICATION
- LA GESTION DU CHAI
- PRÉPARER SON AUDIT BIO QUALISUD
- LE CAS PARTICULIER DE L'ÉQUIVALENCE NOP





LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR -

Règlements européens et français :

- Règlement cadre (UE) N° 2018/848 et ses actes d'exécution R(UE) 2020/464 et 2021/279 ainsi que modifié, amendé, complété par un corpus de textes secondaires
- Cahier des charges français et ses avenants

Autres documents de référence :

- Guide de lecture de l'INAO pour l'application des règlements

Vous trouverez l'ensemble des textes sur le site de Qualisud : www.qualisud.fr





LES INGRÉDIENTS AUTORISÉS EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Les matières premières agricoles autorisées

RCE 2018/848 - Partie VI

Les vins biologiques doivent être élaborés à partir d'ingrédients d'origine agricole d'origine biologique :

- Raisins doivent être issus de l'agriculture biologique ainsi que les mouts de raisin, les mouts de raisins concentrés et MCR
- Sucre certifié biologique
- Alcool vinique neutre

Attention, pour les vins élaborés à partir de raisin C2-C3 valorisés comme « en conversion vers l'agriculture biologique », la chaptalisation est un processus interdit par défaut puisque l'ajout d'une autre



matière première (hors additifs et auxiliaires) que le raisin est interdit dans ce cas précis.

LES ADDITIFS ET AUXILIAIRES

RCE 2018/848 & RCE 2021/1165

En agriculture biologique sont autorisés en vinification biologique que les additifs et auxiliaires œnologiques listés dans l'annexe V Partie D du RCE 2021/1165 ; sous respect des conditions et restrictions spécifiques fixées au règlement (CE) N° 1308/2013 et au règlement (CE) N° 606/2009 en Annexe I A. Les intrants non listés seront de ce fait interdits.

Un guide d'interprétation de cette réglementation est réalisé par l'INAO. Le lien dédié est le suivant : http://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO/Agriculture-Biologique

RCE 606/2009

On retrouve donc les différents ingrédients suivants utilisables en Agriculture Biologique :

Régulateurs d'acidité	acide lactique - E 270 acide L(+) tartrique - E 334 L(+) tartrate de potassium - E 336 ii)	bicarbonate de calcium - E 170 bicarbonate de potassium - E 501 ii) Sulfate de calcium - E 516
Conservateurs et antioxydants	anhydride sulfureux - E 220 bisulfite de potassium - E 228	métabisulfite de potassium - E 224 acide L-ascorbique - E 300



Séquestrant	charbon à usage œnologique		
Activateur de fermentation alcoolique et malolactique et nutrition des levures	écorces de levures* chlorhydrate de thiamine autolysat de levures	Hydrogénophosphate de diammonium - E 342 levures inactivées	
Agents de clarification	Ovalbumine* caséine* caséinate de potassium gélatine alimentaire* protéine de blé* bentonite - E 558 tanins*	Chitosane dérivés d'Aspergillus niger Extraits protéiques levuriens * protéines issue de pois* protéines issues de pomme de terre ichtyocolle (colle de poisson)* dioxyde de silicium (gel ou solution colloïdale) - E 551 alginate de potassium - E 402	
Agents stabilisateurs	acide citrique - E 330 acide métatartrique - E 353 (stabilisation tartrique uniquement avec E 353 à froid; électrodialyse et résine échangeuse de cation sont interdites)	tanins* mannoprotéines de levures gomme arabique - E 414 * hydrogénotartrate de potassium - E 336 i)	
Enzymes (uniquement pour la clarification)	cellulase hemicellulase polygalacturonase	pectine méthylestérase pectines lyases	
Gaz et gaz d'emballage pour barbotage ou flottation	Air dioxyde de carbone - E 290	azote - E 941 argon (uniquement pour le barbotage) - E 938	
Aération	oxygène gazeux - E 948		
Agents de fermentation	Levures de vinification*	bactéries lactiques	
Correction des défauts	Citrate de cuivre		
Addition	Résine de pin d'Alep (utilisation réservée en Grèce)	lies fraiches*	
Elaboration et élevage y compris la fermentation des raisins frais et des mouts de raisin	morceaux de bois de chêne (issus des espèces du <i>Quercus</i>)		



A cette liste positive d'intrants œnologiques utilisables en agriculture biologique on applique deux règles :

- Les additifs et auxiliaires marqués d'une * doivent provenir de matières premières biologiques si elles sont disponibles
- Les souches de levures utilisées sont biologiques si disponibles

La problématique de l'anhydride sulfureux

Le taux de SO2

RCE 2021/1165 Annexe V Partie D & RCE 934/2019 Annexe I Partie B

Il est important de notre que la teneur maximale en anhydride sulfureux :

Teneur en sucre (fructose + sucrose) résiduel dans le vin	Vins blancs et rosés	Vins rouges	<u>Vins de</u> <u>liqueur</u>	<u>Vins</u> mousseux	<u>Vins</u> mousseux de qualité
< 2 g/L	150 mg/L	100 mg/L	120	205 mg/L	155 mg/L
2 - 5 g/L	170 mg/L	120 mg/L	mg/L		
> 5 g/L	220 mg/L	170 mg/L	170 mg/L		



- Vins blancs à appellation d'origine ou à IGP dont le SO2 max autorisé est de 300 mg/l sont limités en BIO à 270 mg/L
- Vins blancs à appellation d'origine ou IGP dont le SO2 max autorisé est de 400 mg/l sont limités en BIO à 370 mg/L

Confère la note de lecture de l'INAO disponible sur le site de qualisud.

Les analyses SO2

RCE 2018/848 & RCE 606/2009 - RCE 607/2009

Des analyses doivent être faites après la mise en bouteille (lors de la mise a la consommation humaine directe). Elles doivent être réalisées pour chaque lot en autocontrôle et les résultats doivent être conservés et potentiellement à disposition.

Le règlement prévoit la possibilité de dérogation pour l'utilisation de SO2 à des teneurs supérieures a celles indiquées dans l'annexe, dans le respect de la règlementation générale, pour garantir la stabilité du vin en cas de conditions climatiques exceptionnelles (maladie bactérienne ou cryptogamique grave).



Les conditions dérogatoires

RCE 2021/2146 _ Art1 & Art 3

Un acte secondaire du corpus de texte complétant le règlement bio cadre RCE 2018/848 prévoit une possibilité d'utilisation de teneurs supérieures a celles indiquée; tout en respectant la règlementation générale; ce afin de garantir la stabilité de vin.

En effet, dans le cas de conditions catastrophiques comme décrites dans l'Article 3 du RCE 2021/2146 il est possible de rencontrer ce genre de cas. Les conditions défavorables et généralement exceptionnelles peuvent provoquer l'émergence de maladies en grandes quantités dégradant le vin. Un ajout de S02 est donc réalisé.

§ 9. Par dérogation à l'acte d'exécution adopté en vertu de l'article 24, paragraphe 9, du règlement (UE) 2018/848 et établissant en particulier les conditions d'utilisation des produits et substances autorisés dans la production biologique, le dioxyde de soufre peut être utilisé dans la fabrication de produits du secteur vitivinicole, jusqu'à concurrence de la teneur maximale fixée à l'annexe I, partie B, du règlement délégué (UE) 2019/934, lorsque le statut sanitaire des raisins biologiques contraint le vinificateur à utiliser plus de dioxyde de soufre que lors des années précédentes pour obtenir un produit final comparable.

Toute demande de dérogation doit être réalisée sur la plateforme dédiée de l'INAO sve.derogationbio.inao.gouv.fr

LES PRATIQUES DE VINIFICATION

Pratiques interdites

RCE 2018/848 _ Partie VI § 3.2.

- La concentration partielle par le froid
- L'élimination de l'anhydride sulfureux par des procédés physiques
- Le traitement par électrodialyse pour assurer la stabilisation tartrique du vin
- La désalcoolisation partielle des vins
- Le traitement aux échangeurs de cations pour assurer la stabilisation tartrique
- L'électrodialyse pour assurer la stabilisation tartrique du vin
- Le traitement electromembranaire, couplage et contacteurs membranaires
- L'utilisation de plaques filtrantes via les zéolithes

Les pratiques sous restriction

RCE 2018/848 _ Partie VI § 3.3.

Le recours aux pratiques, procédés et traitements œnologiques mentionnés ci-après est autorisé dans les conditions suivantes :



- Les traitements thermiques, à condition que la température ne dépasse pas 75 °C;
- La centrifugation et la filtration avec ou sans adjuvant de filtration inerte, à condition que la taille des pores ne soit pas inférieure à 0,2 micromètre.



GESTION DU CHAI

En préambule, il est important de spécifier la nécessite d'enregistrer l'ensemble des vérifications à réception effectuées, l'ensemble des interventions également.

RCE 2018/848 _ Annexe II & Art. 35

LES VÉRIFICATIONS A RÉCEPTION

o Réceptions du raisin

Il ne doit pas y avoir de mélange entre les raisins bio et les raisins non bio.

Les lieux de réception (quais) et le matériel utilisé doivent être nettoyés entre une réception de raisins conventionnels et de raisins bio dans un cas de mixité. Des mesures de précaution doivent être mises en plan afin de prévenir de toute contamination entre les différentes catégories de raisins (biologique, conversion, conventionnel).

Sur les tickets, bons de livraisons ou tout autre document d'accompagnement et d'identification des raisins, la catégorie de certification des raisins ainsi que l'organisme certificateur doivent être notes. Les raisins apportés doivent être indiques sur le certificat de conformité en cours de validité du producteur.

Les garanties

RCE 2021/771

LES ACHATS

- Facture,
- Bon de Livraison ou Document d'accompagnement avec référence au bio (ou conversion) sur le vin et référence à l'organisme certificateur;
- Certificats de conformité des fournisseurs : le vin acheté doit être sur le certificat en cours de validité.

LES VENTES

- Facture,
- Bon de Livraison et documents d'accompagnement : mention indiquant que le vin est bio et référence à l'organisme certificateur.
- Certificat de conformité : le vin vendu doit être présent sur le certificat de conformité. Sur les certificats, seul la couleur et le millésime sont obligatoires.





ENREGISTREMENT DES VERIFICATIONS EFFECTUEES

Le nettoyage

RCE 2018/848 _ Art. 24 et RCE 2021/1165

L'ensemble du matériel, devant rentrer en contact avec du bio, doit être nettoyé avant le passage du bio. Ces nettoyages doivent être enregistres.

Pour les citernes transportant les vins vrac entre deux sites, un bon de lavage doit être fourni.

Les produits de nettoyage et de désinfection utilisables sont conforme règlement biologique européen, listés en Annexe VII du RCE 889/2008 jusqu'au 31 décembre 2023 puis en Annexe IV du RCE 2021/1165

Le stockage

RCE 2018/848 _ Annexe II.

Les intrants et matières premières utilises pour le bio doivent être différencies et/ou séparés de ceux utilisés pour les vins conventionnels afin d'éviter tout risque de mélange et de contamination. Tenir un état des stocks réguliers des produits biologiques (pour les matières premières comme pour les produits finis).

Les cuves contenant du vin bio ou conversion doivent être identifiées.

Embouteilleur mobile : Ces prestataires interviennent sous la responsabilité de leur donneur d'ordre. Ils n'ont pas obligation de contrôle (pas de certificat). Toutefois, le donneur d'ordre doit avoir la liste des intrants rajoutes et filtres utilisés ainsi que les garanties (fiches techniques…) de ces intrants et enregistrements des nettoyages.

Si un embouteilleur mobile utilise une matière première biologique lors d'une prestation bio, il doit être certifie en tant que distributeur.

Pour tous les autres sous-traitants (embouteillage, conditionnement, stockage \cdots), l'opérateur doit être en possession de leur certificat.

Les garanties

RCE 2018/848 & 2021/279 & RCE 2021/771

Lors de l'achat d'une matière première, il est nécessaire de faire une vérification des garanties minimales à l'inclusion dans un produit certifiable en agriculture biologique.

- 1. Vérification du certificat
- 2. Vérification de l'attestation non OGM pour les produits potentiellement à risque (levures et autres préparations de micro-organismes, etc)
- 3. Vérification du grade de certification de la matière première d'intérêt
- 4. Vérification de la conformité de l'emballage et des références
- 5. Vérification du nom et de l'adresse du fournisseur / vendeur



PRÉPARER LES CONTRÔLES QUALISUD

LES ENREGISTREMENTS

RCE 2021/279

La tenue d'un cahier de chai est nécessaire. Il est établi sous la forme d'un registre et tenu en permanence à la disposition de l'Organisme de Contrôle. L'utilisation d'un agenda, un cahier, un fichier informatique ou d'un logiciel est accepté selon vos préférences. Il doit contenir toutes les interventions effectuées sur les cultures d'intérêt permettant de réaliser une traçabilité ou une comptabilité matière.

LA COMMERCIALISATION

RCE 2021/642 & RCE 2018/848 _ Art.10

VIN VALORISÉ EN CONVERSION

Il est possible de valoriser du vin en conversion vers l'Agriculture Biologique tel que les denrées alimentaires d'origine végétale et les aliments pour animaux d'origine végétale, pour autant que le produit contienne un seul ingrédient végétal d'origine agricole et qu'une période de conversion d'au moins douze mois avant la récolte ait été respectée.

De ce fait, la chaptalisation, l'ajout de moût, etc ne sont pas des pratiques autorisées avec du raisin en conversion C2 ou C3 pour une valorisation du vin en conversion vers d'agriculture biologique. Sont de fait notamment exclus les vins enrichis (adjonction de moût concentré, moût concentré rectifié, chaptalisation) et les vins obtenus par mutage.

VIN VALORISE EN BIO

A la fin de la conversion, les produits sont biologiques. La référence au mode de production Bio, ainsi que l'Organisme Certificateur doivent être indiqués sur les documents qui accompagnent le produit : l'étiquette. Produit issu de l'Agriculture Biologique, certifié par FR-BIO-16. L'utilisation des logos relatifs à l'agriculture biologique sont soumis à des règles d'utilisation. Toutes vos étiquettes doivent être validées par nos soins avant utilisation. Produit issu de l'Agriculture Biologique, certifié par FR-BIO-16

Pour le premier millésime certifié en bio, la demande doit être faite avant le 31 décembre de l'année via un formulaire d'extension à demander via l'adresse bio@qualisud.fr.

L'ÉTIQUETAGE

Les mentions obligatoires par la règlementation générale sont également obligatoires en agriculture biologique, à savoir :

- La dénomination de vente de la catégorie de vin
- Le titre alcoométrique volumique TAVA (% vol)
- La provenance et le volume nominal
- Le nom de l'embouteilleur



RCE 2018/848 _ Art. 30

VIN BIO

Pour les vins et vinaigres conformes à la réglementation biologique, les mentions obligatoires relatives au RCE 2018/848 sont :

- Le logo communautaire / bio Européen : il doit se trouver au moins une fois sur la bouteille (étiquette, contre-étiquette, collerette non-amovible)
- La dénomination bio ou biologique
- Le code de l'Organisme Certificateur (FR-BIO-16)
- L'origine X des matières premières agricoles
 - « Agriculture UE » Si 95 % d'origine européenne
 - « Agriculture non UE » si 95 % d'origine pays-tiers
 - « Agriculture UE/non UE » en cas de mélange
 - « Agriculture X » si 95% provenant de X, X étant le pays / la région
- Le logo AB est facultatif

Pour rappel, l'usage du logo AB est indiqué sur la page de l'Agence Bio https://www.agencebio.org/vos-outils/utiliser-les-logos/

Pour note, les règles d'usage de la marque collective Agriculture Biologique sont régies par les dispositions du **Code de la propriété intellectuelle en vigueur**. Son usage est soumis à un règlement défini par l'INAO et le ministère de l'Agriculture.

- Règles d'usage de la marque
- <u>Note d'information</u>, apportant des précisions sur le champ d'application de la marque à des fins de certification



Logo de l'étiquetage des produits bio

Ce logo identifie les produits contenant au moins 95% de produits agricoles bio dans le cas des produits transformés.



Usage de la marque à des fins de communication

L'Agence bio est en charge de la gestion de la marque AB sur les supports de communication.

Contact: <u>marqueAB@agencebio.org</u>



Le Guide de l'étiquetage de l'INAO est disponible sur le site de Qualisud.

Attention, les étiquettes devront être validées par le service bio de Qualisud bio@qualisud.fr

LOGO UE

Taille

- 9x 13.5 mm
- 15 de diamètre soit 6x9 pour les petits emballages

Couleur

- Vert pantone 376 ou 50% cyan et 100% jaune en quadrichromie
- Noir et Blanc
- Si support monotone, le logo peut prendre la couleur monotone
- Si support blanc, le logo peut être en négatif
- Si il est accompagné d'un logo national / officiel alors il peut prendre la même couleur

INGRÉDIENTS

- Liste des ingrédients
- * pour les ingrédients agricoles biologique avec inscription à la fin de la liste : *bio ou le terme « bio » à la suite de chaque ingrédient bio

ORIGINE DES MP

«Agriculture X »
- si 95% produites en X
- X pouvant être : UE, non
UE, France, Région

«Agriculture UE/non UE» - si mélange

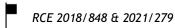
IDENTIFICATION

Raison sociale, code emballeur, estampille sanitaire, service consommateurs

CODE OC

Ajout du Code OC (et du nom) FR-BIO-16

LE CONTRÔLE



Les principaux documents disponibles pour un contrôle sur vin :

;

- Les fiches recettes doivent être disponibles afin de savoir quels sont les éléments utilisés et en quelles quantités
- Tout ingrédient d'origine non agricole doit être accompagné de sa fiche technique et de l'attestation non OGM. Le cas échéant, les catégories concernées sont les suivantes:
- ✓ Additifs alimentaires, y compris les supports pour additifs alimentaires
- ✓ Auxiliaires technologiques
- ✓ Préparation de micro-organismes et d'enzymes

Ainsi que les documents relatifs à tout contrôle officiel ;

- Les documents fournisseurs (factures, bon de livraison, ...) avec mention UAB
- Les documents comptables et de traçabilité à jour
- Les dérogations

Ainsi que tout autre document jugé pertinent pour la réalisation du contrôle!

L'accès doit être laissé au contrôleur pour la visite de l'ensemble des parcelles, locaux et bâtiments de l'exploitation, y compris des unités non biologiques.



LE CAS PARTICULIER D'EQUIVALENCE AVEC LE REGLEMENTATION NOP

L'agriculture Biologique aux USA est règlementée par le National Organic Program (NOP) sous le contrôle du ministère de l'Agriculture américain (USDA).

Le NOP établit des règles sur la production, la transformation, l'étiquetage et le contrôle des produits issus de l'agriculture. L'USDA ne reconnaît pas la certification Bio européenne. Pour être labellisé « organic » aux USA, il faut être certifié NOP.



LES NOP DISTINGUE 3 CATEGORIES DE « VINS BIO » :

- ✓ les vins « 100% organics » avec 100% des intrants/ingrédients bio et sans de SO2 ajouté,
- ✓ les vins « organics » avec 95% des ingrédients/intrants bio et sans SO2 ajouté,
- ✓ les vins « made with organic grapes » avec au moins 70% d'ingrédients/intrants bio et pouvant contenir du SO2 ajouté (représentant la majorité des vins certifiés hors USA..).

DESTRUCTION LE SYSTEME D'EQUIVALENCE

Notons que l'équivalence NOP / R(UE) pour les vins bio ; une attestation d'équivalence existe entre le second degré du NOP et le bio européen.

Chez Qualisud, nous sommes en capacité de réaliser ce contrôle d'équivalence. Il s'agit d'un contrôle annuel caractérisant un millésime de conforme ou non, à faire avant tout export.

Dans ce cas, le contrôle porte sur :

- La validation des intrants vitivinicoles utilisés selon le référentiel <u>2058605</u>
- √ https://www.ecfr.gov/cgi-bin/text-
 https://www.ecfr.gov/cgi-bin/text-
 https://www.ecfr.gov/cgi-bin/text-
 idx.gov/cgi-bin/text-
 https://www.ecfr.gov/cgi-bin/text-
 idx.gov/cgi-bin/text-
 idx.gov/cgi-bin
- √ https://www.law.cornell.edu/cfr/text/7/part-205/subpart-G
 - La teneur en SO2
 - Traçabilité et documentation comptable attraite à la structure engagée



VOS OUTILS DU QUOTIDIEN:



www.qualisud.fr



05 53 20 35 60



bio@qualisud.fr