



149, rue de Bercy  
75595 Paris cedex 12  
Tél. : 01 40 04 50 64  
Fax : 01 40 04 50 66  
secretariat.itab@itab.asso.fr

# Un règlement Européen pour la Vinification Biologique

---

Monique JONIS



# Pourquoi des règles communes ?

---

Certification de la vigne à la bouteille

Identité et définition européenne d'un vin biologique

📣 consommateurs

📣 acheteurs

- 🏷️ Dénomination officielle «Vins Biologiques »
- 🏷️ Utilisation du logo européen agriculture biologique
- 🏷️ Possibilité d'adhérer à des chartes privées plus restrictives



# Plusieurs sources de propositions

---

Un texte réglementaire rédigé par le bureau AB de la DG Agri de la Commission Européenne

- Résultats scientifiques issus du programme ORWINE
- Consultation des Etats Membres via leurs représentants (SCOF)
- Consultation des organisations Bio et conventionnelles représentées à Bruxelles et concernées par la questions des vins biologiques



# Des Ingrédients Biologiques

---

« Les matières premières d'origine agricole (ingrédients) et certaines autres substances utilisées pour la vinification (additifs ou auxiliaires technologiques) doivent être certifiées biologiques »



# Une liste positive pour les substances œnologiques

---

## Interdites:

Alginate de Ca, lactalbumine, PVPP, silicate d'alumine, tartrate de Ca, uréases, sulfate d'ammonium, acide sorbique, sorbate de K, bisulfite de K, argon, DMDC, isocyanate d'allyle, lysozyme, ferrocyanure de K, kaolin, phytate de Ca, tartrate de Ca



# Une liste positive pour les substances œnologiques

---

## Discutées:

Ecorses de levures, bêtaglucanases, bisulphite d'ammonium, copeaux de chêne, mannoprotéines





# Une liste positive pour les substances œnologiques

---

## Autorisées mais avec restrictions

- origine biologique à partir du 31 décembre 2013: colle de poisson, gélatine, ovalbumine, gomme arabique, protéines végétales, tannins, LSA (**en discussion**)
- avec limitations (**en discussion**) : anhydride sulfureux, métabisulfite de K
- interdit au 31 décembre 2013: sulfate de cuivre, MCR

# Sulphites : la pomme de discorde



	Limites actuelles	20% de réduction	30% de réduction	40% de réduction	50% de réduction	Réduction de 75mg/l	Réduction de 75mg/l en %	Réduction de 50mg/l	Réduction de 50mg/l en %
Vins rouges < 5g/l sucres résiduels	150	120	105	90	75	75	50	100	33
Vins blancs < 5g/l sucres résiduels	200	160	140	120	100	125	38	150	25
Vins rouges > 5g/l sucres résiduels	200	160	140	120	100	125	38	150	25
Vins blancs et rosés > 5g/l sucres résiduels	250	200	175	150	125	175	30	200	20





# Une liste négative pour les procédés physiques et thermiques

---

## Interdites

- élimination des sulfites par des techniques physiques
- électrodialyse pour la stabilisation tartrique (en discussion)
- cryo-concentration
- désalcolhisation partielle des vins
- traitement avec des échangeurs cationiques pour la stabilisation tartrique



# Une liste négative pour les procédés physiques et thermiques

---

## Autorisées avec restrictions

- filtration pore > à 1 $\mu$ m (en discussion)
- osmose inverse uniquement sur moûts

Uniquement jusqu'au 31 décembre 2013 (en discussion)

- résines échangeuses d'ions
- traitement thermique

# Calendrier

---

Derniers ajustements et discussions: en cours

Dernières discussions Ifoam-Eu / Commission: 3-4 décembre 2009

Présentation et validation par le SCOF de la version définitive: mi décembre

Entrée en application: vendanges 2010

Evaluation - révision : 2013



---

**Merci de votre attention**

