



Le règlement vin bio (Règlement d'exécution (UE) N° 203/2012 du 08 Mars 2012) ne s'applique qu'aux produits concernés par la vinification :

- **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**
- **Marc de raisins**

THÈME	CONTENU DU CAHIER DES CHARGES	TEXTES
Origine des matières premières	<p><b>Les matières 1ères agricoles des produits du secteur viti-vinicole sont 100% biologiques</b> (en dehors des substances listées à l'annexe VIII) tels le raisin, le sucre, l'alcool (exemple des vins mutés), les moûts concentrés rectifiés... on ne peut enrichir qu'avec du sucre bio, du MC Bio ou du MCR Bio.</p> <p><b>Attention :</b> La règle des 95% (générale aux autres produits transformés Bio) prévue à l'article 23.4 du règlement CE 834-2007 ne s'applique donc pas aux produits du secteur vitivinicole.</p>	<p>RCE/889/2008 Chapitre 3 bis Article 29</p>

## PRODUITS ET SUBSTANCES SPÉCIFIQUES AUTORISÉS

La liste suivante présente les produits et substances autorisés dans l'élaboration du vin (*liste non exhaustive, se référer aux conditions particulières d'utilisation telles que décrites au I A du RCE 606/2009*)

Type de traitement	Produits ou substances autorisés	Type de traitement	Produits ou substances autorisés
<b>Fermentation</b>	Levures*, Bactéries lactiques	<b>Gaz</b>	Air, Oxygène gazeux
<b>Nutrition des levures</b>	Phosphate diammonique, Dichlorhydrate de thiamine	<b>Stabilisation de trouble</b>	Gomme arabique*, Bitartrate de potassium, Acide métatartrique
<b>Stabilisation / Conservation</b>	Anhydride sulfureux, Bisulfite de potassium, Métabisulfite de potassium, Acide citrique	<b>Filtration</b>	Perlite, Cellulose, Terre à diatomées

Type de traitement	Produits ou substances autorisés	Type de traitement	Produits ou substances autorisés
<b>Clarification</b>	Ovalbumine*, Caséines, Caséinate de potassium, Gélatine alimentaire*, Colle de poisson*, Colle protéique végétale* (issu de blé ou pois), Bentonite, Dioxyde de silicium, Tanins*, Enzymes pectolytiques, Charbon à usage œnologique	<b>Désacidification</b>	Acide L(+) tartrique, Carbonate de calcium, Tartrate neutre de potassium, Bicarbonate de potassium
<b>Acidification</b>	Acide lactique, Acide L(+) tartrique	<b>Utilisation</b>	Citrate de cuivre, Sulfate de cuivre (jusqu'au 31/07/2015) Morceaux de bois de chêne Résine de pin d'Alep

## TECHNIQUE DE VINIFICATION

THÈME	CONTENU DU CAHIER DES CHARGES	TEXTES
<b>Interdictions</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ <b>La concentration partielle des vins à froid</b> (dans le but d'un enrichissement)</li> <li>▶ L'élimination de l'anhydride sulfureux par les <b>procédés physiques</b></li> <li>▶ <b>La désalcoolisation partielle</b> des vins</li> <li>▶ <b>L'électrodialyse</b> pour la stabilisation tartrique</li> <li>▶ Le traitement <b>aux résines échangeuses de cations</b> pour la stabilisation tartrique</li> </ul>	<i>Guide de lecture Annexe 8</i>
<b>Restriction</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pour les traitements thermiques, la température de chauffage ne doit pas dépasser 70°C</li> <li>▶ Pour la filtration, la taille des pores doit être supérieure à 0,2µm</li> </ul>	

## TENEUR EN SO<sub>2</sub>

Substances autorisées	Vins rouges (sucres < 2g/l)	Vins Blancs et Rosé (sucres <2g/l)	Autres Vins
Anhydride sulfureux, Bisulfite de potassium, Metabisulfite de potassium	Limitation à 100 mg/litre  ➔ vin visés à l'annexe I B-point A 1 a) du règlement (CE) N°606/2009	Limitation à 150 mg/litre	Diminution de 30 mg/litre  Applicable aux valeurs de tous les autres vins de l'annexe IB du règlement (CE) N°606/2009, le 1er août 2010

Sucres = sucres résiduels = glucose + fructose

RCE/606/2009

## ETIQUETAGE

Pour les vins (et vinaigres) conformes à l'ancienne réglementation (produits avant le 31/07/12)	Pour les vins (et vinaigres) conformes à la nouvelle réglementation
<p>Les mentions autorisées sont :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>« Vin issu de raisins de l'Agriculture Biologique »</li><li>Code de l'organisme certificateur : FR-BIO-01</li></ul> <p>Le logo AB est autorisé si toutes les mentions sont regroupées dans le même champ visuel.</p>	<p>Les mentions obligatoires sont :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Logo UE</li><li>Code de l'organisme certificateur : FR-BIO-01</li><li>Origine des matières premières agricoles :<ul style="list-style-type: none"><li>« Agriculture UE », si 98% d'origine UE</li><li>« Agriculture non UE », si 98% d'origine extracommunautaire</li><li>« Agriculture UE/non UE », en cas de mélange</li></ul></li><li>Si 98% des matières premières agricoles proviennent du même pays : le nom du pays peut remplacer « UE » ou « non UE » (ex : Agriculture France)</li></ul> <p>NB: Le logo AB et celui de l'organisme certificateur sont facultatifs</p>
RCE/889/2008	RCE/889/2008

## POUR PLUS D'INFORMATIONS SUR LA RÉGLEMENTATION :

- Se référer à la réglementation en vigueur (se référer aux RCE cités ci-dessus)
- Consulter la grille d'évaluation des pratiques œnologiques en ligne sur : <http://www.vignevin.com/outils-en-ligne/choix-pratiques-oen.html>

Outil permettant de comparer les produits œnologiques et d'identifier les pratiques autorisées ou interdites dans les règlements bio (européens, voir français ou internationaux).

- Vous renseigner auprès des organismes certificateurs

Attention, ce document présente les principaux points de la réglementation AB et ne se substitue pas aux textes réglementaires en vigueur. En cas de doute, contactez votre Organisme Certificateur.

