



Vinification biologique

Bilan et Perspectives

Rappels

Retrait de la proposition de règlement européen en juillet 2010

Conséquences

- ☞ Pas de dénomination officielle « Vins Biologiques »
- ☞ Pas d'utilisation du logo européen agriculture biologique
- ☞ Pas de définition officielle d'un vin biologique





Standards nationaux ? ...

Demande officielle de la France pour des
« standards nationaux »

➔ application obligatoire d'un cahier des
charges de la vinification biologique avec
pour conséquence la possibilité d'utiliser la
mention « vins biologique » et le logo
européen

Pas de réponse officielle mais refus officieux



... et Chartes privées

La seule possibilité restante pour garantir une transparence sur le processus de vinification

Contrôle et certification volontaires du processus de vinification

Pas les avantages des standards nationaux mais reconnaissance commerciale

Chartes privées : des origines diverses

A l'initiative des vignerons (dans les pays producteurs): FNIVAB, Demeter, Biodyvin, Bioland, AIAB

A l'initiative des acheteurs / consommateurs: Delinat, Soil Association, SKAL

Mixtes (producteurs / consommateurs) : N&P, Bio-Suisse

Chartes privées: des principes communs

- Utilisation de raisins certifiés biologiques et/ou biodynamiques
- Plus restrictifs que le règlement Vin (nb & doses des additifs). Principe de recours minimum aux produits œnologiques
- Refus des OGM
- Généralement peu de restriction sur les techniques



Chartes privées: quelques différences

Les différences liées surtout à la localisation géographique et à la nature des vins produits

Elles portent sur

- Le niveau de limitation des sulfites
- Le type de produits soufrés autorisés
- La nutrition des levures (produits, niveau d'intervention)
- Le niveau de détail et de précisions

Exemple: sulfites dans quelques chartes privées

	UE Reg	Bioland (D)	BioSuisse	FNIVAB (F)	AIAB (It)
Vins rouges	150	100 - 150	120	100	<20 – 60
Vins blancs	200	120 - 200	120	120	<20 - 80
	Demeter	Spain	DIO (Gr)	Skal (NL)	
Vins rouges	70	120	60	80	
Vins Blancs	90	120	80	105	

Quantités recommandées (mg/l)

Quantités maximales (mg/l)



Charte européenne de vinification bio

Création de la **Charte Européenne de la Vinification Biologique (CEVinBio)**

Initiative d'organisations professionnelles AB dans les principaux pays producteurs (exportateur) de vin

Initiative privée ouverte à tous ceux prêts à adhérer aux principes de la Charte

Objectifs de CEVinBio

Rassembler les chartes privées existantes autour d'une base de règles communes (exigences minimales)

Palier à l'absence de règlement européen sur la vinification biologique

Promouvoir auprès des acheteurs et des consommateurs la vinification biologique certifiée

Inciter la Commission Européenne à ré-ouvrir rapidement le dossier de la réglementation de vinification bio



Principes de CeVinBio

Garantir une transparence sur le processus de vinification : traçabilité, contrôles, certification

Base commune : la dernière proposition de règlement de la Commission

Adhésion volontaire

Les chartes adhérentes peuvent être plus restrictives



Contenu techniques CeVinBio

Ingrédients et additifs d'origine agricole certifiés bio lorsqu'ils existent sur le marché

Liste positive pour les additifs et les auxiliaires technologiques

Liste négative pour les techniques



Une liste positive pour les substances œnologiques

Interdites:

sulfate d'ammonium, bisulfite d'ammonium, enzymes bêtaglucanases et uréases, kaolin, acide sorbique, sorbate de K , acide malique et D,L malique, tartrate de Ca, PVPP, lysozyme, argon, ferrocyanide de K, phytate de Ca, acide D,L tartarique, isocyanate d'allyle, DMDC , mannoprotéines, alginates de Ca, lactalbumine, gommes de cellulose,



Une liste positive pour les substances œnologiques

Autorisées mais avec restrictions

- recommandés d'origine biologique : colle de poisson, gélatine ovalbumine, gomme arabique, protéines végétales, tannins, Levures
- avec limitations : anhydride sulfureux, métabisulfite de K, bisulphite de K

Sulfites : la pomme de discorde

	Limites actuelles	Réduction de 50mg/l	Réduction de 50mg/l en %	Réduction de 30mg/l	Réduction de 30mg/l en %	FNIVAB
Vins rouges < 5g/l sucres résiduels	150	100	33			100
Vins blancs < 5g/l sucres résiduels	200	150	25			150
Vins rouges > 5g/l sucres résiduels	200			170	15	170
Vins blancs et rosés > 5g/l sucres résiduels	250			220	12	220
Vins moelleux (non botrytisés)	290			260	10	270
Vins moelleux (raisins botrytisés)	390			360	8	370

Une liste négative pour les procédés physiques et thermiques

Interdites

- élimination des sulfites par des techniques physiques
- électrodialyse pour la stabilisation tartrique
- concentration partielle par le froid
- désalcolhisation partielle des vins
- traitement avec des échangeurs cationiques
- ultra et nano-filtration

Une liste négative pour les procédés physiques et thermiques

Autorisées avec restrictions

- filtration pore $>$ à $0,2\mu\text{m}$
- osmose inverse uniquement sur moûts
- traitement thermique (limités à 65°C)

Info pratiques sur la Charte Européenne

Elle est portée pour le moment
par AIAB (It), FederBio (It), SEAE (Sp),
ITAB (secrétariat), Suisse

Objectif de créer une entité juridique type
association

Futur site Web :

www.organic-wine-carta.eu

Perspectives pour la Charte Européenne

Ouvrir des discussions avec la porteur de chartes privées pour convenir d'un socle commun

Faire connaître l'initiative et obtenir l'adhésion d'un maximum d'organismes porteur de chartes privés dans les pays producteurs mais aussi dans les pays importateurs



Merci de votre attention