
**Notice explicative sur la législation bio pour
préparateurs de vin**

Table des matières

1	INTRODUCTION	3
2	RÈGLES DE PRODUCTION	3
2.1	PRINCIPES GÉNÉRAUX	3
2.2	UTILISATION DE CERTAINS PRODUITS ET SUBSTANCES	4
2.3	PRATIQUES OENOLOGIQUES	4
2.4	SULFITES	4
3	ÉTIQUETAGE	5
3.1	UTILISATION DU LOGO UE	5
4	MESURES TRANSITOIRES	5
5	DONNÉES DE CONTACT	5
6	ANNEXE V, PARTIE D DU RÈGLEMENT (UE) 2021/1165	6

1 Introduction

Ce texte est un résumé des règles les plus importantes concernant le vin biologique. Toutefois, ce texte ne peut en aucun cas se substituer aux textes légaux.

Les législations sur lesquelles repose ce texte sont les suivantes :

- *Règlement (UE) 2018/848 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques*
- *Règlement d'exécution (UE) 2021/1165 concernant l'autorisation de certains produits et substances destinés à être utilisés dans la production biologique et l'établissement des listes de ces produits et substances*
- *Règlements (CE) 606/2009 et (CE) 607/2009*

2 Règles de production

2.1 Principes généraux

Pour les principes généraux concernant la préparation des aliments biologiques, nous référons à notre **“Notice explicative sur la législation bio pour préparateurs, distributeurs, importateurs, exportateurs et entreprises de stockage”**.

Les règles ci-dessous s'appliquent spécifiquement à la production biologique des produits du secteur vitivinicole visés à l'article 1er, paragraphe 2, point I), du règlement (UE) n° 1308/2013.

Les règlements (CE) n° 606/2009 et (CE) n° 607/2009 de la Commission s'appliquent, sauf disposition contraire expresse du règlement (UE) 2018/848, annexe II, partie VI.

De plus, le vin "biologique" est avant tout du "vin". Autrement dit les règles pour le vin "biologique" viennent s'ajouter à la réglementation européenne existante pour le vin. La viticulture est, après tout, déjà très réglementée au sein de l'UE.

2.2 Utilisation de certains produits et substances

Les produits viticoles biologiques doivent être fabriqués à partir de matières premières biologiques.

Seuls les produits et substances autorisés, mentionnés dans la liste positive de l'annexe V, partie A1, partie A2 et partie D du règlement (UE) 2021/1165, peuvent être utilisés dans la production, l'élaboration et la conservation des produits vitivinicoles biologiques. Toutes les conditions d'utilisation spécifiques sont incluses dans la liste.

Les règles de production spécifiques liées à la production de produits biologiques issus du secteur vitivinicole sont énoncées à l'annexe II, partie VI, du règlement (UE) 2018/848.

2.3 Pratiques œnologiques

Les pratiques œnologiques et les traitements autorisés sont basés sur le RÈGLEMENT (CE) 606/2009, Annexe I A.

Cependant, l'utilisation des procédés suivants est **interdite** :

- concentration partielle par réfrigération - Annexe VIII, section 1, point B.1, point c) du règlement (UE) n° 1308/2013
- élimination du dioxyde de soufre par des procédés physiques - annexe I A, point 8, du règlement (CE) n° 606/2009
- traitement par électrodialyse pour stabiliser le tartre dans le vin - annexe I A point 36 du règlement (CE) n° 606/2009
- désalcoolisation partielle du vin - annexe IA point 40 du règlement (CE) n° 606/2009
- traitement avec des échangeurs de cations pour stabiliser le tartre - annexe I A point 43 du règlement (CE) n° 606/2009

L'utilisation des procédés suivants n'est **autorisée que dans des conditions spécifiques** :

- Traitements thermiques ne dépassant pas 75°C - Annexe I A point 2 du Règlement (CE) n° 606/2009
- Centrifugation et filtration (avec ou sans additifs) pores non inférieurs à 0,2 µm - point 3 de l'annexe I A du règlement (CE) n° 606/2009

2.4 Sulfites

La teneur en sulfite du vin biologique doit être inférieure à celle du vin conventionnel. Les conditions spécifiques se trouvent à l'annexe V, partie D, du règlement (UE) 2021/1165. De manière générale, on peut affirmer que pour les vins dont la teneur en sucre résiduel < 2g/L les teneurs sont limitées à :

- 100 mg / l pour le vin rouge
- 150 mg / l pour le vin blanc et le vin rosé
- autres vins : abaissement de 30 mg/l par rapport à la teneur conventionnellement autorisée (déterminée à l'annexe I, partie B, du règlement (UE) 2019/934)

3 Étiquetage

3.1 Utilisation du logo UE

À partir du 01/01/2022, les nouvelles règles de production, telles que définies dans le règlement (UE) 2018/848 (annexe II, partie VI), pour les produits vitivinicoles biologiques s'appliqueront. Les produits du secteur vitivinicole doivent être élaborés à partir de matières premières biologiques. Les produits viticoles produits à partir de cette date doivent être conformes à la nouvelle réglementation et être étiquetés avec le logo UE pour la production biologique (ainsi que le numéro de code de l'organisme de contrôle + le lieu où les raisins ont été cultivés).



4 Mesures transitoires

Les produits viticoles produits avant le 1/01/2022 conformément au règlement (CE) n° 834/2007 peuvent continuer à être commercialisés après cette date, sous réserve d'épuisement des stocks.

5 Données de contact

Vous pouvez contacter TÜV NORD Integra pour toutes vos questions concernant le Bio le plus rapidement possible via :

- Votre contrôleur : les données seront communiquées lors du contrôle
- Bio générale : bio_certification@tuv-nord.com
- Téléphone : +32(0)3 287 37 60
- Notification de résidu/doute/irrégularités : bio_notifications@tuv-nord.com

6 Annexe V, partie D du règlement (UE) 2021/1165

Produits et substances autorisés pour la production et la conservation des produits vitivinicoles visés à l'annexe II, partie VI, point 2.2, du règlement (UE) 2018/848

Dénomination	Numéros ID	Références à l'annexe I du règlement délégué (UE) 2019/934	Conditions et limites spécifiques
Air		Partie A, tableau 1, points 1 et 8	
Oxygène gazeux	E 948 CAS 17778-80-2	Partie A, tableau 1, point 1 Partie A, tableau 1, point 8.4	
Argon	E 938 CAS 7440-37-1	Partie A, tableau 1, point 4 Partie A, tableau 2, point 8,1	ne peut pas être utilisé pour le barbotage
Azote	E 941 CAS 7727-37-9	Partie A, tableau 1, points 4, 7 et 8 Partie A, tableau 2, point 8.2	
Dioxyde de carbone	E 290 CAS 124-38-9	Partie A, tableau 1, points 4 et 8 Partie A, tableau 2, point 8.3	
Morceaux de bois de chêne		Partie A, tableau 1, point 11	
Acide tartrique (L(+)-)	E 334 CAS 87-69-4	Partie A, tableau 2, point 1.1	
Acide lactique	E 270	Partie A, tableau 2, point 1.3	
L(+)-tartrate de potassium	E 336 ii) CAS 921-53-9	Partie A, tableau 2, point 1.4	
Bicarbonate de potassium	E 501 ii) CAS 298-14-6	Partie A, tableau 2, point 1.5	
Carbonate de calcium	E 170 CAS 471-34-1	Partie A, tableau 2, point 1.6	
Sulfate de calcium	E 516	Partie A, tableau 2, point 1.8	

Anhydride sulfureux	E 220 CAS 7446-09-5	Partie A, tableau 2, point 2.1	La teneur maximale en anhydride sulfureux n'excède pas 100 milligrammes par litre pour les vins rouges visés à l'annexe I, partie B, point A 1 a), du règlement délégué (UE) 2019/934 et présentant une teneur en sucre résiduel inférieure à 2 grammes par litre La teneur maximale en anhydride sulfureux n'excède pas 150 milligrammes par litre pour les vins blancs et rosés visés à l'annexe I, partie B, point A 1 b), du règlement délégué (UE) 2019/934 présentant une teneur en sucre résiduel inférieure à 2 grammes par litre Pour tous les autres vins, la teneur maximale en anhydride sulfureux appliquée conformément à l'annexe I, partie B, du règlement délégué (UE) 2019/934 est réduite de 30 milligrammes par litre
Bisulfite de potassium	E 228 CAS 7773-03-7	Partie A, tableau 2, point 2.2	
Métabisulfite de potassium	E 224 CAS 16731-55-8	Partie A, tableau 2, point 2.3	
Acide L-ascorbique	E 300	Partie A, tableau 2, point 2.6	
Charbons à usage œnologique		Partie A, tableau 2, point 3.1	
Hydrogénophosphate de diammonium	E 342/CAS 7783-28-0	Partie A, tableau 2, point 4.2	
Chlorhydrate de thiamine	CAS 67-03-8	Partie A, tableau 2, point 4.5	
Autolysats de levure		Partie A, tableau 2, point 4.6	
Écorces de levures		Partie A, tableau 2, point 4.7	
Levures inactivées		Partie A, tableau 2, point 4.8 Partie A, tableau 2, point 10.5 Partie A, tableau 2, point 11.5	
Gélatine alimentaire	CAS 9000-70-8	Partie A, tableau 2, point 5.1	provenant de matières premières biologiques si elles sont disponibles

Protéine de blé		Partie A, tableau 2, point 5.2	provenant de matières premières biologiques si elles sont disponibles
Protéine issue de pois		Partie A, tableau 2, point 5.3	provenant de matières premières biologiques si elles sont disponibles
Protéine issue de pommes de terre		Partie A, tableau 2, point 5.4	provenant de matières premières biologiques si elles sont disponibles
Ichtyocolle		Partie A, tableau 2, point 5.5	provenant de matières premières biologiques si elles sont disponibles
Caséine	CAS 9005-43-0	Partie A, tableau 2, point 5.6	provenant de matières premières biologiques si elles sont disponibles
Caséinates de potassium	CAS 68131-54-4	Partie A, tableau 2, point 5.7	
Ovalbumine	CAS 9006-59-1	Partie A, tableau 2, point 5.8	provenant de matières premières biologiques si elles sont disponibles
Bentonite	E 558	Partie A, tableau 2, point 5.9	
Dioxyde de silicium (gel ou solution colloïdale)	E 551	Partie A, tableau 2, point 5.10	
Tanins		Partie A, tableau 2, point 5.12 Partie A, tableau 1, point 6.4	provenant de matières premières biologiques si elles sont disponibles
Chitosane dérivé d'Aspergillus niger	CAS 9012-76-4	Partie A, tableau 2, point 5.13 Partie A, tableau 2, point 10.3	
Extraits protéiques levuriens		Partie A, tableau 2, point 5.15	provenant de matières premières biologiques si elles sont disponibles
Alginate de potassium	E 402/CAS 9005-36-1	Partie A, tableau 2, point 5.18	
Hydrogénotartrate de potassium	E336(i)/CAS 868-14-4	Partie A, tableau 2, point 6.1	
Acide citrique	E 330	Partie A, tableau 2, point 6.3	
Acide métatartrique	E 353	Partie A, tableau 2, point 6.7	
Gomme arabique	E 414/CAS 9000-01-5	Partie A, tableau 2, point 6.8	provenant de matières premières biologiques si elles sont disponibles
Mannoprotéines de levures		Partie A, tableau 2, point 6.10	
Pectines lyases	EC 4.2.2.10	Partie A, tableau 2, point 7.2	uniquement à des fins œnologiques pour clarification

Pectine méthylestérase	EC 3.1.1.11	Partie A, tableau 2, point 7.3	uniquement à des fins œnologiques pour clarification
Polygalacturonase	EC 3.2.1.15	Partie A, tableau 2, point 7.4	uniquement à des fins œnologiques pour clarification
Hémicellulase	EC 3.2.1.78	Partie A, tableau 2, point 7.5	uniquement à des fins œnologiques pour clarification
Cellulase	EC 3.2.1.4	Partie A, tableau 2, point 7.6	uniquement à des fins œnologiques pour clarification
Levures de vinification		Partie A, tableau 2, point 9.1	Pour les différentes souches de levure, biologiques si disponibles
Bactéries lactiques		Partie A, tableau 2, point 9.2	
Citrate de cuivre	CAS 866-82-0	Partie A, tableau 2, point 10.2	
Résine de pin d'Alep		Partie A, tableau 2, point 11.1	
Lies fraîches		Partie A, tableau 2, point 11.2	uniquement issues de la production biologique