



Union Européenne



RÉGION
**Nouvelle-
Aquitaine**

*La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire*

24 août 2023

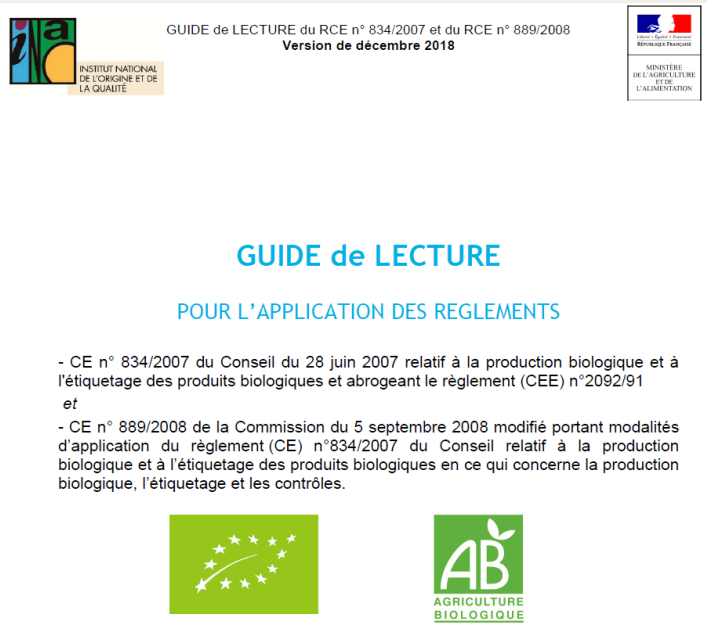
Vinification Bio

Rappels et points d'actualité



VIGNERONS BIO
NOUVELLE AQUITAINE

Règlementation Vins Bio



La réglementation bio est complexe, elle est encadrée par :

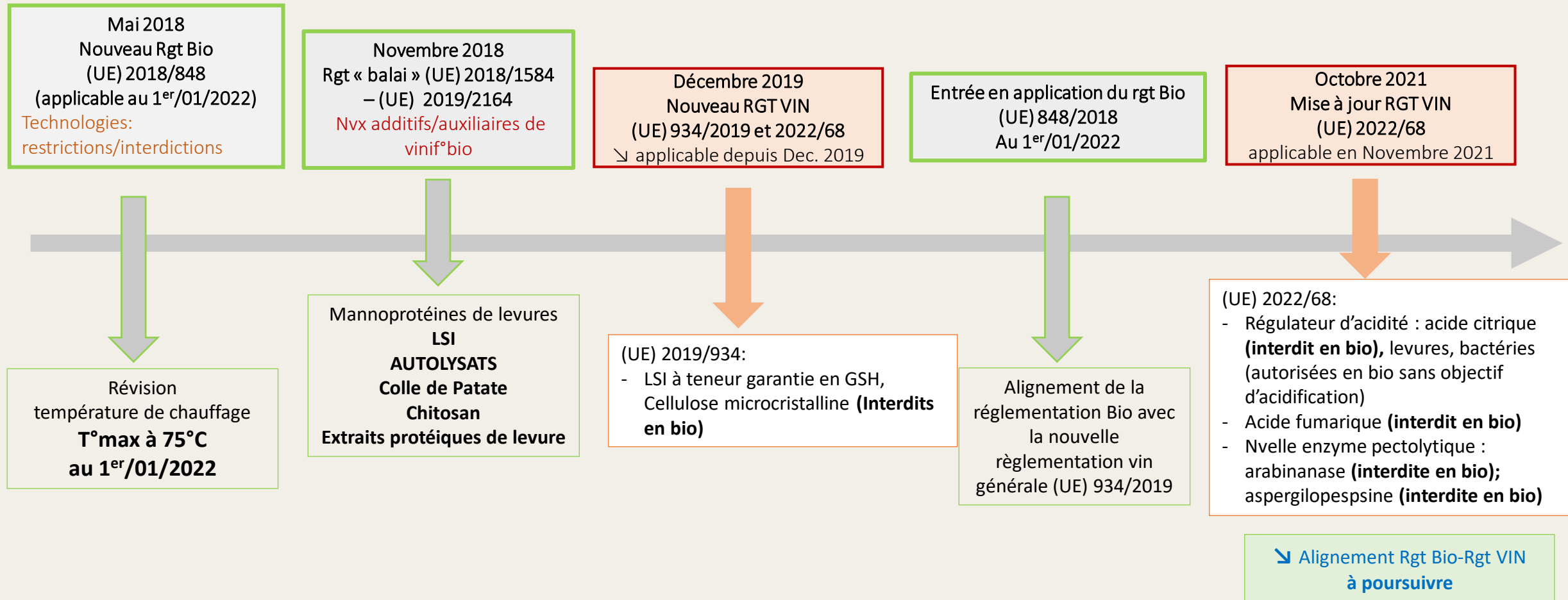
- ✓ [règlement CE 848/2018](#) : définition des principes rentré en application au 1^{er} janvier 2022
- ✓ [règlement d'application CE 889/2008](#) : définition des règles de production (intrants autorisés), étiquetage et contrôles en AB **en cours de modification**
- ✓ Pour l'œnologie la réglementation est calée sur la réglementation générale vin 934/2019 (et ses évolutions RUE) 2022/68). La dernière mise à jour étant le [\(RUE\) 2021/1165](#)

La lecture de ces règlements étant sujette à interprétation, l'INAO édite des guides explicitant la réglementation en France

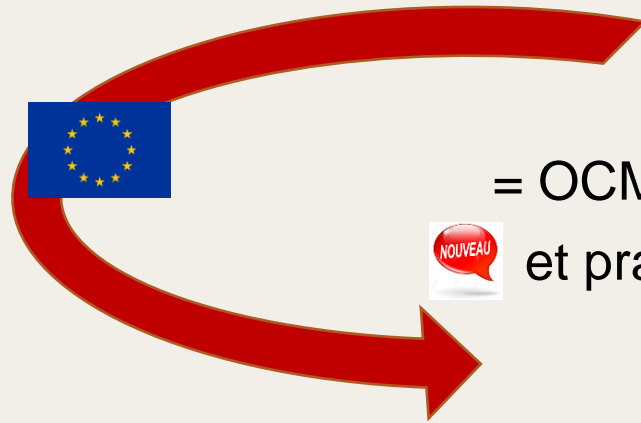
- ✓ le [guide de lecture](#) donnant les interprétations des règlements 834/2007 et 889/2008
- ✓ le [guide d'étiquetage](#) donnant les règles d'étiquetage des produits bio et "en conversion" avec les mentions obligatoires dont le logo européen
- ✓ les [guides des intrants](#) (à la vigne et au chai) listant les spécialités commerciales ayant une AMM en France pour l'AB



Rappel



Actualités réglementaires en œnologie bio

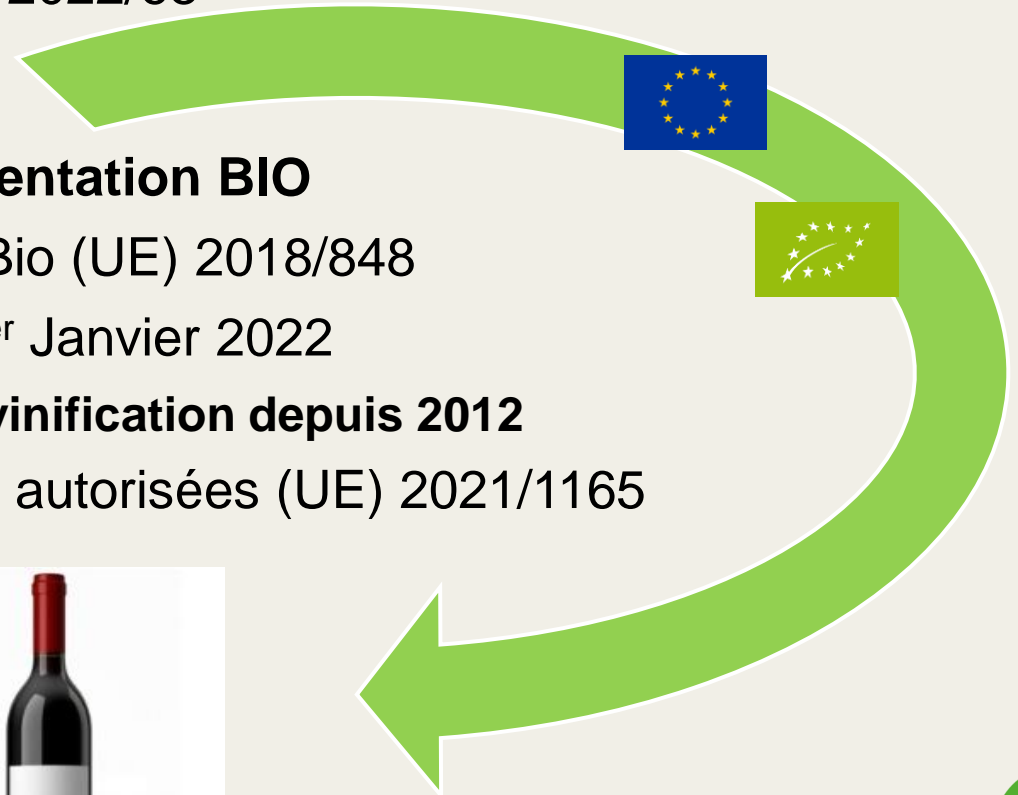


Réglementation VIN

= OCM viti-vinicole (UE) 479/2008



et pratiques oeno (UE) 2022/68



Réglementation BIO

= Principes Bio (UE) 2018/848



depuis 1^{er} Janvier 2022

dont les règles de **vinification depuis 2012**

et produits/substances autorisées (UE) 2021/1165

« VIN BIO »



Liste des intrants et techniques



VIGNERONS BIO
NOUVELLE AQUITAINE



Commission Vin Bio Inao

Pas de commission depuis plus d'un an

Courrier commun France Vin Bio CE BIO pour demande de relance de la commission en cours de rédaction

Liste des sujets à traiter rédigée par France Vin Bio :

OENO :

[Suivi des sujets en cours](#)

Enzymes pectolytiques : suite du dossier

↳ *Travail en commission* : Demande de précision sur la suite du dossier. Quid de la demande complémentaire sur l'autorisation des arabinanases?

Cellulose poudre :

↳ *Travail en commission* : Faire dossier pour validation CNAB
Lancement de la constitution du dossier EGTOP : demande des docs d'expert sur les modes de production – origine- intérêt technique pour monter le dossier

Acide Malique Naturel :

↳ *Travail en commission* : Sujet à reprendre par la commission pour vérification avis FNAB et validation de la demande CNAB

Produits de nettoyage et de désinfection :

↳ *Travail en commission* : Point d'information sur les actions faites, à venir et les échéances

Dossier « Gestion des risques de contamination – Cas de l'acide phosphonique

↳ *Travail en commission* : Suite à la dernière réunion de la commission vin bio INAO (07/02/2022), la DGCCRF doit rendre son analyse juridique sur la proposition de minimis.

↳ Poursuite de la réflexion sur les minimis à la demande des professionnels de France Vin bio



Commission Vin Bio Inao

Fiche de recueil sur l'usage de Gel de silice vis-à-vis de son origine issue de nanotechnologie ?

↳ *Travail en commission* : En attente de réponse de l'INAO

Nouveaux sujets :

Dossier sur la désalcoolisation et boissons à base de vin désalcoolisé

↳ *Travail en commission* : Lancement d'une nouvelle consultation des professionnels sur la désalcoolisation et les autres techniques en bio en cas de réouverture du dossier par l'Europe (électrodialyse, contacteurs membranaires, traitement des phénols).

L'acidification par les levures et bactéries et autres objectifs

↳ *Travail en commission* : Réflexion et questionnement : recueillir l'avis des professionnels sur l'autorisation en bio de ces nouveaux objectifs définis (ou à venir) en réglementation générale.

Les nouvelles technologies de création variétale (cas des levures)

↳ *Travail en commission* : Réflexion et questionnement sur l'interprétation qui pourrait être faite sur ces nouvelles technologies selon les pays européens et avis sur l'usage en bio.



Suite à la consultation désalcoolisation du 5 juillet matin, il ressort que :

- Pour la désalcoolisation partielle : la volonté est d'opter pour des méthodes les plus naturelles possibles. Le public est globalement ouvert à la question et le mouillage est une option qui semble intéressante.
- Pour la désalcoolisation totale, la mention choisie serait plutôt « Boisson à base de raisin » car le produit subi un changement important. Le terme « vin Bio désalcoolisé » n'est à ce jour pas souhaité par le public de la consultation.

Un risque est soulevé : le fait d'ouvrir la porte aux techniques en Bio pourrait aboutir à des excès. Il faudrait dans ce cas réfléchir à des conditions d'utilisation et les limiter éventuellement uniquement à la désalcoolisation des vins. Il y a encore de nombreuses questions à travailler sur le sujet :

Au niveau réglementaire, une demande de précision doit être faite à l'INAO sur l'utilisation du terme « boisson à base de vin Bio » qui est autorisé dans d'autres pays européens comme l'Allemagne ou la Suède ou sur d'autres boissons comme la bière Bio mais pas en France car déclassé par les organismes certificateurs.

A faire : Mise en place d'un programme de recherche à dimension européenne sur le sujet, axé sur, la qualité, la microbiologie, l'acceptabilité du consommateur, et une étude du marché potentielle notamment dans le cadre de la filière vin Bio.



Problèmes de déclassement



Déclassement vin Bio

Plusieurs cas de déclassement ont été signalés ces derniers temps.
Notamment des cas de déclassement suite à des préconisations d'œnologues

Propositions :

- Faire une liste simple des intrants et techniques interdites (vendange 2023) à diffuser aux vignerons et aux œnologues
- Contact avec l'Union des œnologues français pour :
 - mise en œuvre d'une procédure d'accompagnement des œnologues et des vignerons en cas de déclassement
 - Travail sur la valeur du préjudice et expertise du préjudice.
 - Travail sur la formation et l'information des œnologues



Règlementation étiquetage Point pour les vins Bio



Les additifs autorisés en bio - Etiquetage



VIGNERONS BIO
NOUVELLE AQUITAINE

Régulateurs d'acidité:

Acide tartrique [L(+)-]
Acide lactique

Risque que les besoins augmentent!

Alternatives en bio : ?
(Traitements électromécaniques interdits)

Gaz et gaz d'emballage:

Argon
Azote
Dioxyde de carbone

Conservateurs et antioxydants:

Dioxyde de soufre
Bisulfite de potassium
Métabisulfite de potassium
Acide ascorbique

SO₂ déjà étiqueté

Alternatives : Techniques physiques de stabilisation / baisse du SO₂, vins sans sulfites ajoutés

Ac Ascorbique :

« vin enrichi en vitamine C » (!)

Agents stabilisateurs:

Acide citrique
Tanins
Acide métatartrique
Gomme arabique
Mannoprotéines de levures

Stabilisation tartrique par inhibiteurs posera un problème

Alternatives bio : froid!

Plutôt perçu comme une Bonne Pratique de mise en bouteille!

Merci de votre attention

Stéphane BECQUET

Ingénieur agronome et vinificateur
Directeur technique et scientifique Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine
Institut Technique de l'Agriculture Biologique
06 32 68 88 80
dirtech@vigneronsbionouvelleaquitaine.fr
stephane.becquet@itab.asso.fr

Vous souhaitez plus d'informations ?

Contactez nous !

contact@vigneronsbionouvelleaquitaine.fr
www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr

38 route de Goujon - 33570 Montagne
05 57 51 39 60



VIGNERONS BIO
NOUVELLE AQUITAINE



Union Européenne



RÉGION
**Nouvelle-
Aquitaine**

*La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire*