

# GUIDE de LECTURE

## « Vin bio »

### Pour l'application du règlement

(CE) n° 203/2012 de la Commission du 8 mars 2012 modifiant le règlement  
(CE) n° 889/2008 portant modalité d'application du règlement (CE) n°834/2007 du  
Conseil en ce qui concerne le vin biologique



Ce guide de lecture complète le guide général de lecture du RCE n°834/2007 et du RCE n°899/2008. Il remplace tout élément contraire figurant dans la version actuelle du guide général de lecture. Une version consolidant les deux documents est en cours de rédaction et sera prochainement mise en ligne.

#### Sommaire

	<b>Pages</b>
Article premier 1) a)	2
Article premier 1) b)	3
Article premier 1) c)	5
Article premier 2) b)	6
Article premier 3)	8

<b>Article premier 1) a)</b>		
<b>Point inséré ou modifié, Règlement (CE) 889/2008</b>	<b>Phrase ou élément à préciser</b>	<b>Note de lecture</b> Éventuellement source complémentaire
<p>Modification de l'Article 27 (page 26 et 27 du GL)</p>	<p>« <b>Aux fins de l'article 19, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) n° 834/2007, seules les substances suivantes peuvent être utilisées dans la transformation des denrées alimentaires biologiques, à l'exception</b> des produits du secteur vitivinicole, auxquels s'appliquent les dispositions du chapitre 3 bis »</p> <p><i>Rappel de l'article 19.2 b) du RCE n°834/2007 :</i></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>« 2. Les conditions suivantes s'appliquent à la composition des denrées alimentaires biologiques transformées: [...]</p> <p>b) seuls les additifs, les auxiliaires technologiques, les arômes, l'eau, le sel, les préparations de micro-organismes et d'enzymes, les minéraux, les oligo éléments, les vitamines, ainsi que les acides aminés et les autres micronutriments destinés à une utilisation nutritionnelle particulière peuvent être utilisés dans les denrées alimentaires, à condition d'avoir fait l'objet d'une autorisation d'utilisation dans la production biologique conformément à l'article 21; »</p> </div>	<p>Pour ce qui concerne les substances utilisables pour la production des produits du secteur vitivinicole, ce sont les dispositions du chapitre 3bis qui s'appliquent, en particulier les substances listée à l'annexe VIIIbis sont utilisables et non celles listées à l'annexe VIII.</p>

Article premier 1) b)		
Point inséré ou modifié, Règlement (CE) 889/2008	Phrase ou élément à préciser	Note de lecture Éventuellement source complémentaire
<p><u>Insertion du chapitre 3 bis</u> <b>Règles spécifiques applicables à la vinification</b></p> <p>Art. 29 ter 1.</p>	<p>« Le présent chapitre établit des règles spécifiques applicables à la production biologique des produits du secteur vitivinicole visés à l'article 1er, paragraphe 1, point 1), du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil (*). »</p>	<p>L'article 1<sup>er</sup>, paragraphe 1, point 1) du règlement 1234/2007 précise : « le vin, partie XII, annexe I ». Il s'agit donc des produits suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jus de raisins (y compris les moûts de raisins)</li> <li>- Autres moûts de raisins, autres que ceux partiellement fermentés, même mutés autrement qu'à l'alcool</li> <li>- Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins autres que ceux du no 2009, à l'exclusion des autres moûts de raisins relevant des sous-positions 2204 30 92, 2204 30 94, 2204 30 96 et 2204 30 98</li> <li>- Raisins frais autres que les raisins de table</li> <li>- Vinaigres de vin</li> <li>- Piquette</li> <li>- Lies de vin</li> <li>- Marcs de raisins</li> </ul> <p><b>Le règlement vin bio ne s'applique qu'aux produits concernés par la vinification</b> parmi la liste ci-dessus. Parmi les jus de raisin, seuls ceux destinés à la vinification (les moûts) sont concernés. Les MC et MCR sont concernés ainsi que les moûts et/ou vins destinés à la fabrication du vinaigre de vin.</p> <p>Pour les jus de raisin (non destinés à la vinification) et le vinaigre de vin la réglementation générale et les dispositions du chapitre 3 du règlement (CE) n° 889/2008 s'appliquent. Cependant les vins et/ou les moûts destinés à la fabrication du vinaigre doivent être bio.</p>
<p>Art. 29 quater 1.</p>	<p>« Aux fins de l'article 19, paragraphe 2, point a), du règlement (CE) n° 834/2007, les produits du secteur vitivinicole sont obtenus à partir de matières premières biologiques. »</p>	<p>Dans le cadre des règles spécifiques applicables à la vinification, <b>les matières premières agricoles des produits du secteur vitivinicole sont 100% biologiques</b> (en dehors des substances listées dans l'annexe VIII bis) 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 MCR bio). Attention les MCR bio sont concernés par l'interdiction du désulfitage.</p> <p>La règle des 95% de matières premières agricoles prévue à l'article 23.4 du Règlement (CE) n°834/2007 ne s'applique donc pas aux produits du secteur viticole.</p>

<p>Art. 29 quater 2.</p>	<p>« Aux fins de l'article 19, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) n° 834/2007, seuls les produits et substances énumérés à l'annexe VIII <i>bis</i> du présent règlement peuvent être utilisés dans la fabrication des produits du secteur vitivinicole, y compris dans le cadre des procédés et des pratiques œnologiques, sous réserve des conditions et restrictions prévues au règlement (CE) n° 1234/2007 et au règlement (CE) n° 606/2009, et notamment à l'annexe I A de ce règlement. »</p>	<p>L'annexe I A du règlement (CE) n° 606/2009 liste les pratiques et traitements œnologiques autorisés pour tous les vins.</p> <p><b>Seuls les produits et substances listés dans l'annexe VIII <i>bis</i> sont utilisables en bio.</b></p> <p>Rappel : l'annexe VIII <i>bis</i> n'a pas pour but de réglementer les pratiques œnologiques autorisées en bio (c'est l'article 29 quinquies qui interdit ou restreint certaines pratiques) mais uniquement les produits et substance (elle-même en lien avec des pratiques visées à l'annexe I A du règlement (CE) n° 606/2009).</p>
<p>Art. 29 quater 3.</p>	<p>« Les produits et substances énumérés à l'annexe VIII <i>bis</i> du présent règlement et indiqués par un astérisque, qui sont issus de matières premières biologiques, sont utilisés s'ils sont disponibles. »</p> <p><i>rappel du considérant (4) :</i></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <p>« Afin d'encourager le développement de la demande de matières premières biologiques sur le marché, il y a lieu de favoriser l'utilisation d'additifs et d'auxiliaires technologiques issus de matières premières obtenues selon les règles de l'agriculture biologique »</p> </div>	<p>Cas des produits ou substances annotés d'un (1) ou d'un (2) à l'annexe VIII <i>bis</i> :</p> <p>Les produits ainsi annotés doivent être issus de matières premières agricoles biologiques si elles sont disponibles, c'est-à-dire :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- s'il existe des produits certifiés en bio et</li> <li>- si ces produits certifiés sont disponibles physiquement sur le marché en quantité suffisante.</li> </ul>
<p>Art. 29 quinquies 1.</p>	<p>« Sans préjudice de l'article 29 <i>quater</i> et des interdictions et restrictions spécifiques prévues aux paragraphes 2 à 5 du présent article, seuls les pratiques, procédés et traitements œnologiques, compte étant aussi tenu des restrictions prévues à l'article 120 <i>quater</i> et à l'article 120 <i>quinquies</i> du règlement (CE) n o 1234/2007, ainsi qu'aux articles 3, 5 à 9, et 11 à 14, du règlement (CE) n o 606/2009 et aux annexes de ces règlements, qui étaient mis en œuvre avant le 1er août 2010, sont autorisés. »</p>	<p>L'article 120 quater du règlement (CE) n° 1234/2007 fait référence à une liste de restrictions relatives à la vinification.</p> <p>Les listes des pratiques interdites ou restreintes en bio figurent en <b>annexe 2</b> de ce guide.</p> <p>Les produits suivants ne sont pas concernés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jus de raisin et jus de raisins concentrés</li> <li>- moûts de raisin et moûts de raisin concentré destinés à l'élaboration de jus de raisins.</li> </ul>
<p>Art. 29 quinquies 5.</p>	<p>« Toute modification introduite après le 1er août 2010 en ce qui concerne les pratiques, procédés et traitements œnologiques prévus au règlement (CE) n o 1234/2007 ou au règlement (CE) n o 606/2009 ne peut s'appliquer à la production biologique de vin qu'après adoption des mesures nécessaires à la mise en œuvre des règles de production prévues à l'article 19, paragraphe 3, du règlement (CE) n°834/2007 et, si nécessaire, réalisation d'une évaluation en vertu de l'article 21 de ce règlement. ».</p>	<p><b>Toute nouvelle pratique apparue après le 1<sup>er</sup> août 2010 est interdite en bio</b> même si celle-ci est autorisée dans la réglementation générale.</p> <p>Avant qu'une pratique autorisée dans la réglementation générale le soit en bio l'adoption de mesure spécifiquement applicable à la vinification biologique s'impose.</p> <p>Une modification interdisant une pratique dans la réglementation générale est directement applicable en bio.</p>

<b>Article premier 1) c)</b>		
<b>Point inséré ou modifié, Règlement (CE) 889/2008</b>	<b>Phrase ou élément à préciser</b>	<b>Note de lecture</b> Éventuellement source complémentaire
Modification de l'Article 47	<p><i>(L'autorité compétente peut autoriser provisoirement:)</i></p> <p>« l'utilisation d'anhydride sulfureux* jusqu'à concurrence de la teneur maximale qui doit être fixée conformément à l'annexe I B du règlement (CE) n° 606/2009, si les conditions climatiques exceptionnelles observées lors de l'année de récolte concernée détériorent l'état sanitaire des raisins biologiques dans une aire géographique spécifique en raison d'attaques bactériennes ou fongiques graves qui obligent le producteur de vin à utiliser plus d'anhydride sulfureux que lors des années précédentes afin d'obtenir un produit final comparable. »</p>	<p>Les teneurs maximales d'anhydride sulfureux autorisées en bio sont détaillées en Annexe 1 de ce guide. <b>(cf. Annexe 1 de ce guide)</b></p> <p>L'INAO mettra en place la procédure permettant d'autoriser ces dérogations.</p> <p>Ces dispositions ne sont pas applicables aux millésimes antérieurs à la récolte 2012.</p>

<b>Article premier 2) b)</b>		
<b>Point inséré ou modifié, Règlement (CE) 889/2008</b>	<b>Phrase ou élément à préciser</b>	<b>Note de lecture</b> Éventuellement source complémentaire
<p>Article 95.10 bis</p>	<p>« En ce qui concerne les produits du secteur vitivinicole, la période transitoire visée au paragraphe 8 expire le 31 juillet 2012. »</p> <p>« Les vins produits conformément au règlement (CEE) n°2092/91 ou au règlement (CE) n° 834/2007 jusqu'au 31 juillet 2012 peuvent continuer à être mis sur le marché jusqu'à épuisement des stocks, et pour autant que les conditions d'étiquetage suivantes soient respectées:</p> <p>a) le logo de production biologique communautaire visé à l'article 25, paragraphe 1, du règlement (CE) n o 834/2007, dénommé depuis le 1 er juillet 2010 "logo biologique de l'UE", peut être utilisé pour autant que le procédé de vinification soit conforme aux dispositions du titre II, chapitre 3 bis, du présent règlement;</p> <p>b) les opérateurs utilisant le logo biologique de l'UE tiennent des relevés, pendant une période d'au moins cinq ans après la mise sur le marché du vin obtenu à partir de raisins biologiques, notamment des quantités correspondantes de vin en litres, par catégorie de vin et par année;</p> <p>c) en l'absence des éléments de preuve visés au point b) du présent paragraphe, le vin concerné peut être étiqueté comme "vin issu de raisins biologiques", pour autant qu'il réponde aux exigences du présent règlement, exception faite de celles prévues en son titre II, chapitre 3 bis;</p> <p>d) le vin étiqueté comme "vin issu de raisins biologiques" ne peut porter le logo biologique de l'UE.» »</p> <p><i>Rappel du considérant (9) :</i></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>« [...] le vin est un produit à longue durée de conservation, certains vins étant traditionnellement vieillissés en fûts ou en cuves pendant plusieurs années avant d'être mis sur le marché. Dans le respect des conditions prévues par le règlement (CEE) n o 2092/91 du Conseil du 24 juin 1991 concernant le</p> </div>	<p>Jusqu'au 31 juillet 2012, les opérateurs peuvent appliquer dans le cadre de leur étiquetage les dispositions du règlement (CEE) n°2092/91 en ce qui concerne le numéro de code et/ou le nom de l'organisme ou de l'autorité de contrôle.</p> <p>Les vins produits conformément au règlement (CEE) n°2092/91 ou au RCE n°834/2007 peuvent être mis sur le marché avec le logo biologique de l'UE s'ils respectent le procédé de vinification tel que défini au chapitre 3 bis, l'opérateur doit alors tenir pendant les cinq années qui suivent la mise en marché, des relevés de suivi des produits (quantités (en litres) par catégorie de vin et par année).</p> <p>Si l'opérateur n'est pas en mesure de mettre en place un tel suivi ou si des vins ne respectent pas les exigences relatives à la vinification fixées au chapitre 3bis ou si les preuves ne sont pas suffisantes pour garantir rétroactivement le respect de ces exigences, les vins concernés peuvent être commercialisés avec la mention « vin issu de raisins biologiques » sous réserve de respecter la réglementation liée à cette mention. Les vins ainsi étiquetés ne peuvent pas porter le logo biologique de l'UE.</p> <p>La rétroactivité s'applique jusqu'aux vins de la récolte 1991 (sous réserve d'apporter les preuves qu'ils respectaient la réglementation en vigueur au moment de sa production).</p>



mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires ( 1 ) et, pendant une période limitée, conformément au règlement (CE) n o 889/2008, il y a lieu d'autoriser la commercialisation de ces vins jusqu'à épuisement du stock, pour autant que les conditions d'étiquetage soient respectées. Certains vins en cours de stockage ont été produits selon une méthode de vinification déjà conforme aux règles fixées pour la production de vin biologique dans le présent règlement. Dans les cas où la preuve peut en être apportée, il importe d'autoriser l'utilisation du logo de production biologique communautaire visé à l'article 25, paragraphe 1, du règlement (CE) n o 834/2007, [...]. Dans le cas contraire, il convient que seule la mention «vin issu de raisins biologiques» figure sur l'étiquette, sans le logo biologique de l'UE, pour autant que le vin ait été produit conformément aux dispositions du règlement (CEE) n o 2092/91 et du règlement (CE) n o 889/2008 dans sa version antérieure à la version modifiée par le présent règlement. »

<b>Article premier 3)</b>		
<b>Point inséré ou modifié, Règlement (CE) 889/2008</b>	<b>Phrase ou élément à préciser</b>	<b>Note de lecture</b> Éventuellement source complémentaire
L'annexe VIII <i>bis</i>	<p>« Produits et substances pouvant être utilisés ou ajoutés dans les produits biologiques du secteur vitivinicole, visés à l'article 29 <i>quater</i> »</p> <p><i>Rappel du considérant (7) :</i></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>« [...] l'utilisation ou l'ajout de certaines substances est également susceptible d'induire en erreur sur la véritable nature du vin biologique. Il est donc approprié de prévoir que ces substances ne devraient pas être utilisées ou ajoutées aux fins des pratiques et traitements œnologiques biologiques. »</p> </div>	<p>L'annexe VIII <i>bis</i> liste de façon exhaustive les produits et substances pouvant être utilisés en bio dans le cadre des pratiques visées à l'annexe I A du règlement (CE) n° 606/2009 et avec pour certaines d'entre elles des conditions supplémentaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Perlite/cellulose/Terre à diatomées : uniquement comme adjuvant de filtration inerte.</li> <li>-Anhydride sulfureux : (cf. Annexe 1 de ce guide)</li> <li>-sulfate de cuivre : jusqu'au 31 juillet 2015</li> </ul> <p>Le sucre ne figure pas dans la liste des produits et substances autorisés en bio, il est considéré comme un ingrédient.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cas de l'utilisation de Levures : Il est entendu dans l'annexe VIII <i>bis</i> par « levures » l'utilisation de levures sèches ou en suspension vinique, de préparation d'écorces de levure ou de levures fraîches.</li> </ul> <p>La référence d'une levure est son numéro de souche (permettant d'apprécier sa compatibilité avec le bio)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'emploi de beta-glucanase n'est pas autorisé en bio.</li> </ul>



## ANNEXE 1

### **Teneurs maximales en anhydride sulfureux (en mg/l) autorisées en agriculture biologique par couleur et en fonction de la teneur en sucres fermentescibles (G+F (en g/l)) \***

Teneur en sucre fermentescibles (G+F)	Rouges	Blancs et Rosés
< 2 g/l	100 mg/l	150 mg/l
2 g/l < G+F < 5 g/l	120 mg/l	170 mg/l
G+F > 5 g/l	170 mg/l	220 mg/l
Vins blancs à appellation d'origine ou à IGP dont le SO <sub>2</sub> max autorisé = 300 mg/l	–	270 mg/l
Vins blancs à appellation d'origine ou IGP dont le SO <sub>2</sub> max autorisé = 400 mg/l	–	370 mg/l

*\*Rappel du considérant (8) :*

« les producteurs de vin biologique de l'Union parviennent déjà à réduire la teneur en anhydride sulfureux des vins produits à partir de raisins biologiques par rapport à la teneur maximale en anhydride sulfureux autorisée pour les vins non biologiques. Il convient donc d'établir une teneur maximale en anhydride sulfureux spécifique pour les vins biologiques, qui devrait être inférieure à la teneur autorisée pour les vins non biologiques. Les quantités nécessaires d'anhydride sulfureux dépendent des différentes catégories de vins ainsi que de certaines caractéristiques intrinsèques du vin, notamment sa teneur en sucre dont il y a lieu de tenir compte pour établir la teneur maximale en anhydride sulfureux spécifique pour les vins biologiques. Néanmoins, il peut arriver, en raison de conditions climatiques exceptionnelles, que certaines régions viticoles se heurtent à des difficultés rendant nécessaire l'utilisation de quantités supplémentaires de sulfites pour l'élaboration du vin, de manière à garantir la stabilité du produit final obtenu l'année concernée. Il y a donc lieu d'autoriser l'augmentation de la teneur maximale en anhydride sulfureux lorsque ces conditions sont réunies.

## ANNEXE 2

### Liste des pratiques œnologiques interdites ou restreintes dans le cadre de la vinification biologique\*

#### Pratiques interdites en bio :

- concentration partielle à froid
- élimination de l'anhydride sulfureux par des procédés physiques
- traitement par électrodialyse pour assurer la stabilisation tartrique du vin
- désalcoolisation partielle des vins
- traitement aux échangeurs de cations pour assurer la stabilisation tartrique du vin

#### Pratiques restreintes en bio :

- les traitements thermiques sont autorisés avec une restriction concernant la température :  $T^{\circ} < 70^{\circ}\text{C}$
- la centrifugation et la filtration avec ou sans adjuvant de filtration inerte sont autorisées avec une restriction sur la taille des pores  $\geq 0.2 \mu\text{m}$

Il convient de noter que les pratiques suivantes feront l'objet d'une réévaluation d'ici le 1<sup>er</sup> août 2015 dans le but de les supprimer ou de restreindre leur utilisation :

- traitements thermiques
- utilisation de résines échangeuses d'ions
- osmose inverse

#### *\*Rappel du considérant (5) :*

« les pratiques et techniques de production du vin sont établies au niveau de l'Union dans le règlement (CE) n° 1234/2007 et les modalités d'application y afférentes dans le règlement (CE) n° 606/2009 [...] la mise en œuvre de ces pratiques et techniques dans le cadre de la production de vin biologique pourrait ne pas être compatible avec les objectifs et principes fixés dans le règlement (CE) n° 834/2007 [...] il convient donc de prévoir des restrictions et limitations spécifiques pour certaines pratiques et certains procédés œnologiques. Certaines autres pratiques auxquelles il est couramment recouru dans la transformation des denrées alimentaires peuvent aussi être mises en œuvre aux fins de la production de vin et peuvent également influencer sur certaines caractéristiques essentielles des produits biologiques, donc sur leur véritable nature; toutefois, il n'existe à l'heure actuelle aucune technique de substitution. [...] Dans ces conditions, les producteurs de vin biologique doivent pouvoir avoir recours à ces pratiques, mais il importe d'en limiter l'utilisation. Il y a lieu d'exclure de la production de vin biologique les pratiques et procédés œnologiques susceptibles d'induire en erreur sur la véritable nature des produits biologiques [...] ces pratiques œnologiques modifiant en effet de manière considérable la composition du produit, au point de pouvoir induire en erreur sur la véritable nature du vin biologique. »