

CHARTRE VIN BIO

CHARTRE DE DROIT PRIVE ETABLISSANT DES REGLES POUR LA FILIERE DU VIN BIO : VINIFICATION, CONSERVATION ET CONDITIONNEMENT

AVERTISSEMENT : seuls les vins issus de raisins de l'agriculture biologique (certification selon le Règlement européen CE 2092/91) et élaborés dans le respect des règles décrites ci-après pourront être identifiés par le logo « vigneron adhérent à la charte des vins bio » propriété de la FNIVAB.

Les CHAPITRES soulignés contiennent les éléments soumis aux CONTROLES
(les chapitres 2 et 8 à 12 sont en cours d'élaboration et seront détaillés ultérieurement)

- 1 - **Recommandations générales**
- 2 - La **MATURITE** et la **RECOLTE**
- 3 - **Les MOUTS - produits et pratiques**
- 4 - **Les VINS - produits et pratiques**
- 5 - **Le SO2 Total - doses limites**
- 6 - **ATELIERS MIXTES, CONTENANTS et MATERIELS**
- 7 - La **CONSERVATION** des VINS
- 8 - **HYGIENE** et produits
- 9 - **Le TRANSPORT des VINS en CITERNES**
- 10 - **L'EMBOUTEILLAGE** - contenants et pratiques
- 11 - Les **EFFLUENTS**
- 12 - **La TRACABILITE - les documents**

RECOMMANDATIONS GENERALES

REGLEMENTATION FRANCAISE

- ✓ La Réglementation Française reste prépondérante avant toute chose.

INTERDICTION D'EMPLOI DE TOUT PRODUIT OGM OU ISSU D'OGM

- ✓ Pour chaque produit utilisé, exiger un attestation de conformité au Codex Œnologique, non OGM, non issu d'OGM et certifié issu de l'agriculture biologique si ce mode de production existe

SPECIALITES COMMERCIALES OENOLOGIQUES

- ✓ L'utilisation de produits purs sera toujours préférée à des mélanges.
- ✓ Dans le cas de spécialités commerciales, demandez au fournisseur une attestation de conformité vis a vis de la CHARTE

TRACABILITE DES OPERATIONS A APPLIQUER (voir ce chapitre)

- ✓ AU CHAI , une traçabilité doit être progressivement mise en place : chaque opération œnologique doit être enregistrée (date, produit, dose, vin traité)
- ✓ EN TRANSPORT DE VIN EN CITERNES (voir chapitre)
- ✓ EN ATELIERS MIXTES (voir chapitre)

EVOLUTION DE LA CHARTE et MISES A JOUR

Ce document est basé sur l'état des connaissances actuelles .Toute évolution des connaissances pourra éventuellement faire l'objet d'une MISE A JOUR de la CHARTE par la Commission Technique FNIVAB

LA FNIVAB NE SAURAIT ETRE TENUE RESPONSABLE:

Pour des effets pervers inconnus à ce jour
Pour des applications erronées effectuées par le vinificateur dans le cadre des vinifications ou des embouteillages

CONDITIONS D'UTILISATION DE LA MENTION « CHARTE BIO FNIVAB »

Le récoltant en possession du contrat enregistré « CHARTE BIO FNIVAB » pourra communiquer sur ce logo en suivant les termes du contrat

Toute utilisation frauduleuse entraînera la suspension immédiate d'utilisation et des poursuites pénales de la part de la FNIVAB

VINS NON CONFORMES A LA CHARTE

Dans les cas de VINS HORS NORMES - doses de SO2 Total dépassées ou emploi de produits Hors Normes, le récoltant peut toujours vendre son Vin Issu de Raisins Biologiques mais il ne peut utiliser le logo CHARTE FNIVAB pour ces vins Hors Normes

Remarque : les ingrédients notés plus loin « certifié BIO *» doivent être issus de l'agriculture biologique certifiée au sens du Règlement CE 2092/91.

PRODUITS ET PRATIQUES AUTORISEES SUR MOÛT

PRODUITS ET PRATIQUES AUTORISEES	REMARQUES SUR LA QUALITE DU PRODUIT CENOLOGIQUE	REMARQUES SUR LES CONDITIONS D'UTILISATIONS
<u>Travail des moûts :</u> - aération et micro-oxygénation		
<u>Traitements thermiques :</u> - par le froid et par le chaud		
<u>Conservation ou brassage avec :</u> - CO ₂ , azote, argon, gaz seuls ou en mélanges		
<u>Activateur de fermentation :</u> - sulfate d'ammonium	Attention le phosphate d'ammonium et la thiamine ne sont pas autorisés	A n'utiliser que sur les moûts carencés (antériorité ou avis d'œnologie)
<u>Ferments :</u> - levures de vinification - bactéries lactiques	Les levures et bactéries ne doivent pas être génétiquement modifiées	
<u>Conservation avec le SO₂ ; origine :</u> - soufre en mèches ou pastilles - solution sulfureuse inf. à 8% - gaz SO ₂ pur, liquéfié	les solutions sulfureuses contiennent du SO ₂ pur en solution	Attention : teneurs en SO ₂ total limitées à la consommation (<i>voir tableau ci-après</i>)
<u>Clarification :</u> * par centrifugation * par collage à l'aide de : - colle de poisson →→ - caséine - albumine d'œuf →→ - dioxyde de silice - bentonite - kaolin - tanins - enzymes pectinolytiques - enzymes bêtaglucanases * par filtrage à l'aide de : - perlite - terre à diatomée - cellulose	Attention aux adjuvants des colles : pas de métabisulfite !(ou tout autre produit qui n'est pas autorisé) Certifiée non issu d'OGM Albumine certifiée BIO* Certifiées non issu d'OGM Certifiées non issu d'OGM	
<u>Acidification à l'aide de :</u> - acide tartrique		
<u>Désacidification à l'aide de :</u> - bicarbonate de potassium		
<u>Détachage de moûts de raisins noirs :</u> - charbons œnologiques		Réservé uniquement aux mousseux issus de raisins noirs, à la dose maximum de 50 g/hl
<u>Teneur saccharimétrique :</u> - Moût Concentré Rectifié (MCR) - moût concentré produit sur l'exploitation - sucre de betterave ou de canne, raffiné sans résidus <u>Mutage des VDN :</u> - alcool viticole ou alcool rectifié	Tous ces produits, étant des ingrédients, ils doivent être certifiés BIO*	

PRODUITS ET PRATIQUES AUTORISES SUR VIN

PRODUITS ET PRATIQUES AUTORISES	REMARQUES SUR LA QUALITE DU PRODUIT ŒNOLOGIQUE	REMARQUES SUR LES CONDITIONS D'UTILISATIONS
<u>Travail des vins :</u> - aération et micro-oxygénation		
<u>Elevage sur lies :</u> - addition de lies fraîches non diluées (max 5 %)	Certifiées d'origine BIO*	
<u>Traitements thermiques :</u> - par le froid et par le chaud		
<u>Ferments :</u> - Levures de vinification	Certifiées non issues d'OGM	Uniquement sur vins effervescents (prise de mousse)
<u>Conservation ou brassage avec :</u> - CO ₂ , azote, argon, seuls ou en mélange		
<u>Maintien des teneurs carboniques :</u> - apport de CO ₂		
<u>Conservation avec le SO₂ ; origine :</u> - soufre en mèches ou pastilles - solution sulfureuse inf. à 8% - gaz SO ₂ pur, liquéfié	les solutions sulfureuses contiennent du SO ₂ pur en solution	Attention : teneurs en SO ₂ total limitées à la consommation (voir tableau ci-dessous)
<u>Acidification à l'aide de :</u> - acide tartrique		
<u>Désacidification à l'aide de :</u> - bicarbonate de potassium		
<u>Clarification :</u> . par centrifugation . par collage à l'aide de : - albumine d'œuf →> - caséine - colle de poisson →> - dioxyde de silice - bentonite - kaolin - tanins - alginates de potassium →> . par filtrage à l'aide de : - perlite - terre à diatomée - cellulose	Attention aux adjuvants des colles : pas de métabisulfite !(ou tout autre produit qui n'est pas autorisé) Albumine certifiée BIO* Certifiée non issu d'OGM	Réservés aux vins champagnisés
<u>Anti-oxydant :</u> - SO ₂ (voir détails spécifiques) - acide ascorbique		
<u>Stabilisation tartrique à l'aide de :</u> - bitartrate de potassium		
<u>Coloration à l'aide de :</u> - caramel	Certifié BIO*	Réservé aux vins de liqueur et VLQPRD
<u>Stabilisation de troubles :</u> - acide citrique - gomme arabique		
<u>Teneur saccharimétrique :</u> - sucre de betterave ou de canne raffiné sans résidus - MCR (Moûts Concentrés Rectifiés)	Ces produits, étant des ingrédients, ils doivent être certifiés BIO*	Edulcoration, liqueur d'expédition et de tirage pour vins effervescents

SO₂ TOTAL**LIMITES MAXIMALES AUTORISEES A LA CONSOMMATION****LES DOSES COURANTES DOIVENT ETRE BIEN INFERIEURES !**

TYPE de VIN	LIMITE MAXIMUM EN SO ₂ TOTAL DU VIN A LA CONSOMMATION EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE	
	Maximum	Norme CEE (pour mémoire)
vins rouges	100 mg/L	160 mg/L
vins blancs et rosés	120 mg/L	210 mg/L
champagnes, mousseux, crémants	100 mg/L	150 à 235 mg/L
mousseux demi-secs (>15 g/l sucre)	150 mg/L	185 à 235 mg/L
vins rouges demi-secs (>5 g/l sucre)	150 mg/L	210 mg/L
vins blancs et rosés demi-secs (> 5 g/l sucre)	210 mg/L	260 mg/L
vins moelleux et liquoreux (sauf vendanges botrytisées)	250 mg/L	300 à 400 mg/L
vins moelleux et liquoreux issus de vendanges botrytisées	360 mg/L	400 mg/L
vins de liqueur, vins doux naturels	100 mg/L	200 mg/L

**Les vins subissant un élevage prolongé en barrique
(plus d'un an avant la mise en bouteilles)
peuvent sur avis écrit d'un laboratoire d'œnologie agréé,
contenir 20 mg/L de SO₂ total supplémentaire.**

REGLES RELATIVES AUX ATELIERS MIXTES DONT LES MATERIELS et CONTENANTS
--

Cas des Ateliers Mixtes

Les unités de production dont une partie seulement de l'activité concerne des produits élaborés à partir de raisins de l'agriculture biologique (caves coopératives, chais de négoce...) se voient appliquer les règles de contrôle définies pour les situations de mixité par le règlement CE n°2092/91, notamment son annexe III, modifiée par le règlement CE n° 2491/2001 de la Commission du 19 décembre 2001 (entrée en vigueur le 20 février 2002).

Matériels et contenants non poreux

Ils pourront être **utilisés alternativement** pour des produits biologiques et non biologiques. Cependant, ils **devront être soigneusement lavés et rincés à l'eau**, afin d'éliminer toute trace de tartre ou autres dépôts avant d'accueillir des produits biologiques ou issus de parcelles en conversion.

C'est le cas notamment : des machines à vendanger - de la tuyauterie - des cuves inox - des cuves en acier revêtues époxy - des cuves ciment époxy - etc

Cas particulier des cuves en ciment non revêtues époxy

Les cuves en ciment non revêtues époxy pourront contenir alternativement des produits non-biologiques et biologiques, **à condition** de recevoir préalablement à la phase « biologique » le traitement suivant : détartrage soigneux, désinfection, puis affranchissement.

Contenants en matériaux poreux

Afin d'éviter tout risque de contamination croisée, **l'utilisation alternée** de contenants constitués de matériaux poreux, pour la transformation et le stockage de produits biologiques ou issus de parcelles en conversion et non biologique **est interdite**. Cependant les contenants en bois issus de vinification conventionnelle peuvent être « convertis » une seule fois, sans alternance possible, pour recevoir des produits biologiques ou issus de parcelles en conversion par un **nettoyage profond** : détartrage, lavages, rinçage soigneux. Cette conversion est alors définitive. C'est le cas notamment pour les vins demandant l'utilisation de barriques usagées (moins de tanins), difficiles à trouver en quantité suffisante sortant de « caves BIO ».

Contenants en matériaux spécifiques

Les cuves en résine fibre de verre neuves doivent faire l'objet d'un certificat d'étuvage.

Matériels particuliers tels les pressoirs continus

En raison de leur mode de fonctionnement particulier (formation de bouchon de marc), les pressoirs continus **ne pourront pas être utilisés** au cours d'une même campagne pour des produits biologiques ou issus de parcelles en conversion, si des produits non biologiques les ont précédés, **sauf vidange et nettoyage complets** avec une référence de traçabilité de cette manipulation.

La CONSERVATION DES VINS

METABISULFITE

D'emploi interdit pour les vins, il est seulement autorisé pour les bondes aseptiques.

Achat obligatoire en sachets scellés fournis par le fabricant des bondes (ceci afin d'empêcher toute utilisation erronée dans les vins et pour utiliser uniquement la bonne dose dans le réceptacle de la bonde)

ACIDE CITRIQUE

Bien qu'il soit autorisé en produits œnologiques, il est préconisé de faire les achats en sachets scellés fournis par le fabricant de bondes aseptiques.

(afin d' utiliser la juste dose dans le réceptacle de la bonde et d'empêcher tout transfert erroné dans les vins)

GAZ NEUTRES

Tous sont autorisés dans les limites légales

*Charte VIN BIO
Version publique avril 2003*