



Vignobles de la  
Vallée du Rhône

# RENCONTRES INTER RHÔNE

---

**Réduction des sulfites :  
Aspect microbiologique & retour d'expériences**

Mardi 26 Mars 2019 de 16h à 18h – Lycée Viticole d'Orange



# Evolution du cahier des charges vinification bio Point réglementaire

Valérie PLADEAU

Rencontres Inter Rhône  
26 Mars 2018



**Recommandations de l'OIV**  
(Code international des pratiques oeno)

**Réglementation VIN**

= OCM viti-vinicole (EU) 479/2008

↪ Pratiques œnologiques (CE) 606/2009



**Réglementation BIO**

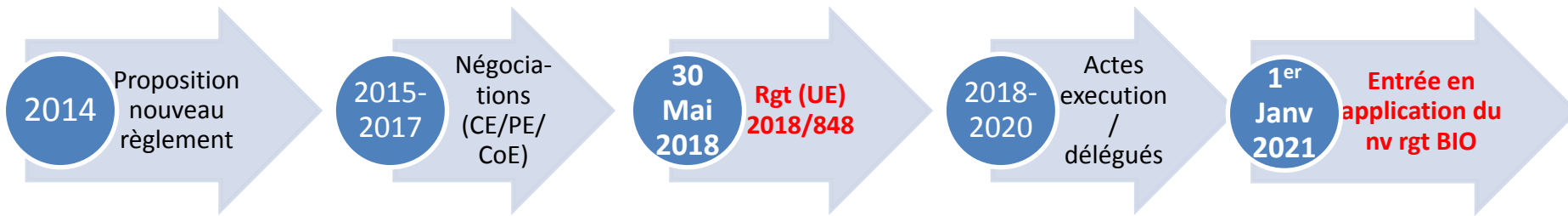
Principe et production Bio (CE) 834/2007

Règles d'application de la production bio (CE) 889/2008  
avec la **vinification depuis 2012**



« **VIN BIO** »

# Calendrier de révision du règlement bio



- Favoriser l'essor de la BIO
- Renforcer la confiance des consommateurs

↳ **ABROGE** les Rgt **Principes de la Bio** (CE) 834/2007 et 889/2008

↳ **Ex annexes du 889/2008**  
Règles de production : 2020  
Règles de contrôle : 2019  
Règles d'importation : 2020 (?)

## Ce vers quoi on s'oriente... pour la filière vin en 2021

### Production

- Statu quo – Vinification : nouveaux intrants autorisés
- Conversion : pas de modif
- Mixité : pas de modif
- Modif sur l'étiquetage sur l'origine des ingrédients agricoles

### Contrôles

- Meilleure harmonisation des contrôles entre Etat Membre
- Maintien d'un **contrôle annuel physique sur place**
  - *Avec possibilité d'adaptation sous certaines conditions*
- Pas de définition de « **seuil** » de contamination pour la dé-certification... **MAIS**

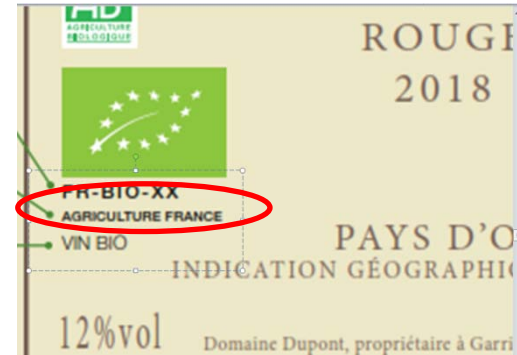
### Importations

- Passage à la conformité pour les pays tiers sans accord d'équivalence

## Ce vers quoi on s'oriente pour la PRODUCTION

### ➤ L'origine « pays » étendue à l'origine régionale

- Aujourd'hui : « Origine FR » si + de 98% des ingrédients agricoles sont de cette origine
- 2021 : ► + 95% et extension possible **à la région** (règles à préciser)



### ➤ Règles de vinification sont relativement jeunes donc ne seront pas remises en cause

- Niveaux de SO2T : non modifiés
- Additifs / auxiliaires : règlement « balai » : rgt (UE) 2018/1584 qui autorisent de nouvelles pratiques en oeno depuis novembre 2018
  - Les nouveaux additifs/auxiliaires seront intégrés aux actes d'exécution en 2021

Rgt « balai » : Les nouveaux **intrants œnologiques** rajoutés à la liste des substances autorisées en vinif bio

Applicables depuis novembre 2018

- **Autolysats** pour la nutrition azotée des levures
- **Levures sèches inactivées (LSI)**
- **Protéines végétales de pomme de terre** pour la clarification
- **Extraits protéiques de levure (EPL)** pour la clarification
- **Mannoprotéines** de levures pour la stabilisation tartrique
- **Chitosane** pour la clarification et la stabilisation du vin

## !! Attention

- **Le Chitine glucane** reste interdit
- **Les enzymes pectolytiques** : pas de changement, ne sont utilisables que pour de la clarification
- Les « activateurs de FML » composés de LSI autolysats ou écorces de levures ! **sont interdits**

## Restrictions sur certaines techniques:

### Filtration

- Taille des pores > 0,2 µm

### Traitement thermique à la chaleur

- T° ≤ 70°C
- Révision T° max à 75°C (2021)

### Osmose inverse

- Enrichissement des moûts par méthode soustractive uniquement
- *Restriction ou interdiction possible par acte délégué de la commission*

### Résines échangeuses d'ions

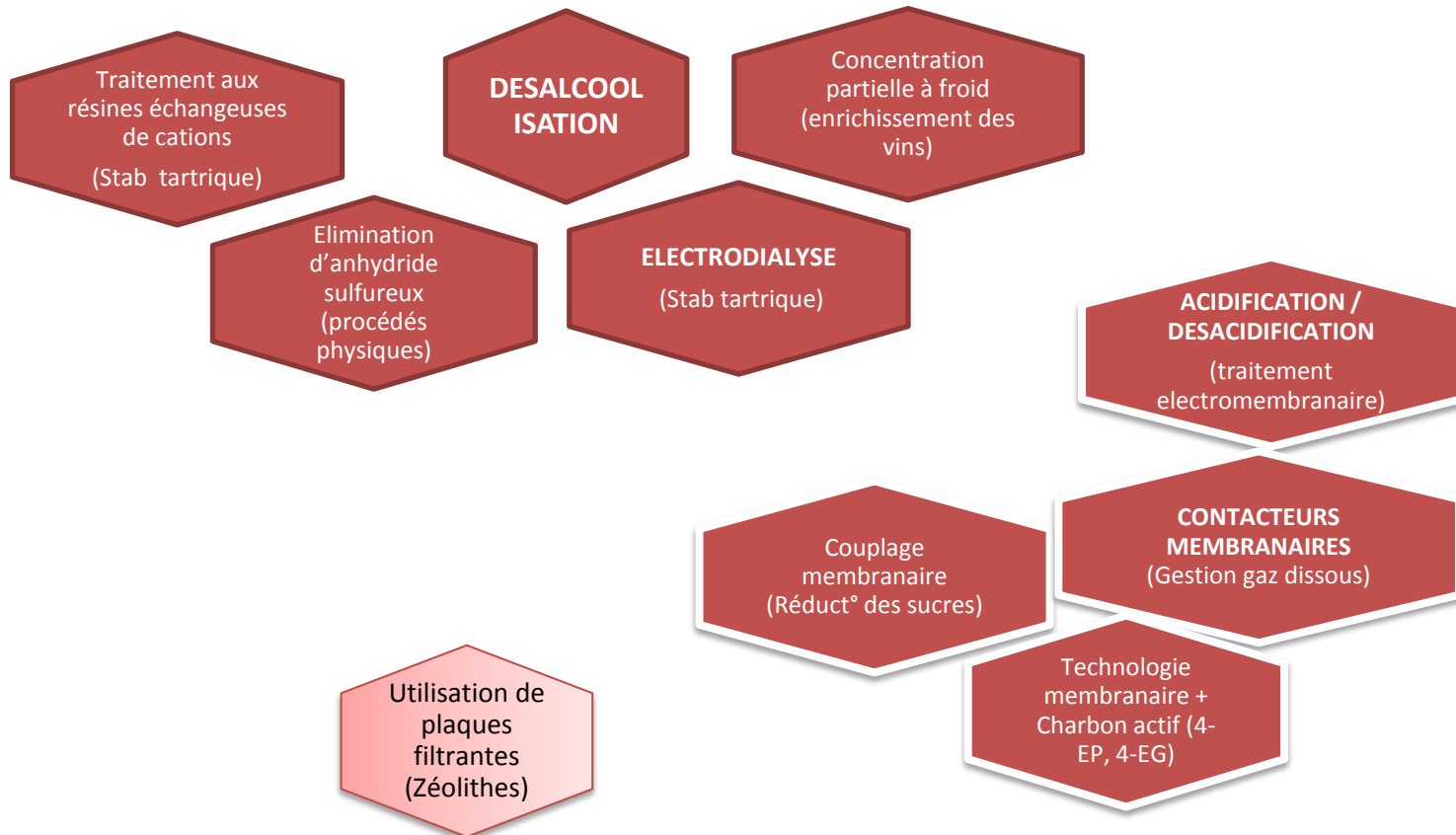
- Procédé d'élaboration du MCR uniquement
- Non utilisables sur vin
- *Restriction ou interdiction possible par acte délégué de la commission*

Evolutions applicables à partir de 2021

**Ré-évaluation** dans le but de les supprimer ou de restreindre leur utilisation



## Interdictions de techniques :



→ Toute autre technique acceptée par l'OCM viti-vini (Rgt (CE) après le 1<sup>er</sup> Août 2010 doit faire l'objet d'une évaluation en bio

## Ce vers quoi on s'oriente en 2021... pour le CONTRÔLE

- **Règles de contrôle** plus efficaces:
  - Meilleure harmonisation des contrôles entre Etats membres
  - Maintien du contrôle annuel (hors détaillants): **un contrôle physique sur place/an**
    - Si aucune non conformité considérée comme « à risque pour l'intégrité du produit » n'a été relevée sur 3 ans consécutifs : possibilité d'un **audit tous les 24 mois**
  - Introduction de la notion de « **certification de groupe** »
    - Grpt de producteurs, part du coût de certification >2% CA, mise en commun de la production...
  
- **Pas de « seuil » de contamination pour la dé-certification (= « LMR bio ») de produits bio contaminés** (résidus de pesticides):
  - **MAIS** Mission de suivi sur le niveau de contamination de produits dans chaque Etat membre → Rapport d'étape en 2025...
  - Opérateurs responsabilisés ! → obligation de définir des mesures pour:
    - IDENTIFIER LES RISQUES de contamination
    - EVITER LES RISQUES de contamination
    - Isoler le produit et ne pas le mettre sur le marché
  - En cas de présence de substance non autorisée : investigation par l'autorité compétente pour définir l'origine



**Merci!**