



CHARTRE VIN BIO

CHARTRE DE DROIT PRIVÉ ÉTABLISSANT DES RÈGLES DE TRANSFORMATION DU RAISIN BIO EN VINIFICATION, ÉLEVAGE ET CONDITIONNEMENT

AVERTISSEMENT

Seuls les vins issus de raisins Certifiés de l'Agriculture Biologique -règlement CE 2092/91- et élaborés dans le respect des règles de cette Charte pourront être identifiés par le logo « Charte FNIVAB »

Les CHAPITRES soulignés contiennent les éléments soumis aux CONTROLES

(les chapitres en italique sont en cours d'élaboration et seront précisés ultérieurement)

- 1 - **Recommandations générales**
- 2 - **La MATURITÉ et la RÉCOLTE**
- 3 - **Les MOÛTS - 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 - **HYGIÈNE vinaire, produits et méthodes**
- 9 - ***Le TRANSPORT des VINS en CITERNES***
- 10 - ***L'EMBOUTEILLAGE - contenants et pratiques***
- 11 - ***Les EFFLUENTS***
- 12 - **La TRACABILITE - conseils et documents**

1

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 intrant d'origine biologique utilisé, exiger une 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 ŒNOLOGIQUES :

- ✓ 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 à vis de la CHARTE.

TRACABILITE DES OPERATIONS :

- ✓ AU CHAI, la traçabilité va depuis l'entrée de la récolte par parcelle, en passant par la vinification et jusqu'à la mise en bouteilles : chaque opération est datée et enregistrée (récolte par parcelle - cuvée - intrants ...).
- ✓ EN TRANSPORT DE VIN EN CITERNES (voir ce chapitre)
- ✓ EN ATELIERS MIXTES (voir ce 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, après vote d'agrément du CA.

LA FNIVAB NE SAURAIT ÊTRE TENUE RESPONSABLE:

- Pour des effets pervers inconnus à ce jour dans les pratiques limitatives et pour des applications erronées du référentiel, effectuées par le vinificateur dans le cadre des vinifications ou des embouteillages.

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

- Le possesseur du contrat « CHARTE VIN BIO FNIVAB » utilise le Logo dans les conditions de la « Charte Graphique »
L'utilisation frauduleuse fait suspendre le contrat et entraîne des poursuites

VINS NON CONFORMES A LA CHARTE :

- Dans les cas de VINS HORS NORMES - doses de SO₂ Total dépassées ou utilisation d'intrants non autorisés, le récoltant peut vendre son Vin Issu de Raisins en Culture Biologique mais sans utiliser le logo CHARTE FNIVAB.
La référence du lot de vin hors norme est mentionnée sur l'audit de contrôle.

Chapitre en préparation

MATURITE

Modes de protection phytosanitaire et maturité

Les Différents Indices de maturité

Les Prélèvements de raisins

Les Contrôles Analytiques

Les Contrôles Sensoriels

RECOLTE

Récolte manuelle

Récolte mécanique avec triage systématique, manuel ou mécanique

PRODUITS ET PRATIQUES AUTORISES SUR MOUT

PRODUITS ET PRATIQUES AUTORISES	REMARQUES SUR LA QUALITE DU PRODUIT ŒNOLOGIQUE	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	phosphate d'ammonium et thiamine ne sont pas autorisés	A utiliser avec réserve sur avis de l'œnologue
<u>Ferments :</u> - levures de vinification - bactéries lactiques	Les levures et bactéries ne doivent pas être génétiquement modifiées	Tous les ferments exogènes sont à réserver aux cas spécifiques Préférer les levures sélectionnées dans un vignoble Bio
<u>Anti-oxydants et aseptisants :</u> - acide ascorbique - soufre en mèches ou pastilles - solution sulfureuse inf.ou = à 6% - solution de sulfite acide d'ammonium - gaz sulfureux comprimé		Attention : teneurs en SO ₂ total limitées à la consommation (voir tableau ci-après) mention allergène
<u>Clarification :</u> * par centrifugation * par filtrage sur tous filtres et avec : - perlite - diatomite - cellulose * par collage à l'aide de : - colles de poisson (pr bl ou rge) → - caséine - albumine d'œuf → - dioxyde de silice - bentonite - kaolin - tanins - enzymes pectinolytiques - enzymes bêtaglucanases	Certifiée non issue d'OGM Certifié Bio ou oeufs Bio Certifiées non issues d'OGM Certifiées non issues d'OGM	mention allergène mention allergène
<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 aux vins de base de raisins noirs, avec dose maximum 50 g/hl
<u>Mutage des VDN :</u> - alcool viticole ou alcool rectifié	En l'absence d'alcool Bio défini en UE, il y a dérogation reconduite	
<u>Enrichissement saccharimétrique :</u> - Moût Concentré Rectifié (MCR) - moût concentré de l'exploitation BIO - sucre de betterave ou de canne BIO	Ingrédients tous BIO En l'absence de MCR BIO défini en UE La Charte oblige à utiliser du MCR issus de Raisins 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 à l'air ou l'O₂ pour :</u> - aération et micro-oxygénation		
<u>Elevage sur lies :</u> - addition de lies fraîches non diluées (max. 5 %)	Origine Bio	
<u>Traitements thermiques :</u> - par le froid et par le chaud		
<u>Ferments :</u> - Levures de prise de mousse - Lie de vin Bio ou bactéries lactiques	Tous ferments non OGM ni issus d'OGM	En prise de mousse préférer une levure sélectionnée dans un vignoble Bio En fnt malolactique difficile, préférer la lie de vin Bio de bonne fin ou sinon les bactéries spécifiques malolactique
<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 en pastilles - solution sulfureuse inf. à 6% - gaz SO ₂ pur, liquéfié		Attention : SO ₂ total limité à la consommation - (voir tableau ci-après) mention allergène
<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 filtrage sur tous filtres et avec : - perlite - diatomite - cellulose - par collage à l'aide de : - colles de poisson (pr bl ou rge)› - caséine - albumine d'œuf →› - dioxyde de silice - bentonite - kaolin - tanins - alginates de potassium	Certifiée non issue d'OGM Certifiée Bio ou oeufs Bio	mention allergène mention allergène Réservés aux prises de mousse
<u>Antioxydant :</u> - SO ₂ et acide ascorbique		
<u>Stabilisation tartrique au contact de :</u> - bitartrate de potassium		
<u>Coloration à l'aide de :</u> - caramel	Issu d'agriculture biologique	Réservé aux vins de liqueur et VLQPRD
<u>Stabilisation de troubles à l'aide de :</u> - acide citrique - gomme arabique		
<u>Enrichissement saccharimétrique :</u> - sucre de betterave ou de canne BIO - Moûts Concentrés Rectifiés (MCR)	Ingrédients tous BIO MCR issus de raisins BIO (voir détails en moûts)	Pour édulcoration de vins spéciaux Pour prise de mousse ou liqueur d'expédition en vins effervescents

5

SO₂ TOTAL

LIMITES MAXIMALES AUTORISEES A LA CONSOMMATION

LES DOSES COURANTES SONT ÉVIDEMMENT TRÈS INFÉRIEURES !

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

Vins élevés sous bois (plus d'un an avant mise) possibilité de 20 mg/L de SO₂ total supplémentaire.

REGLES RELATIVES AUX ATELIERS MIXTES

REGLES RELATIVES aux MATERIELS, aux CONTENANTS et AUXILIAIRES

Cas des Ateliers Mixtes

Pour les entreprises ayant une activité avec des produits biologiques et une autre activité avec des produits non biologiques (caves coopératives, chais particuliers, négoce...), ce sont les règles telles que définies dans le règlement CE n°2092/91 et notamment l'annexe III, paragraphe B qui s'appliquent. Voir DETAILS DU RÈGLEMENT CE 2092/91 annexe III paragraphe B.

Application rigoureuse de la traçabilité des opérations

Matériels et contenants non poreux

Ils pourront être utilisés alternativement pour des produits biologiques et non biologiques sous réserve de détartrage et rinçages à l'eau, afin d'éliminer toute traces de tartre ou autres dépôts avant d'accueillir des produits biologiques ou en conversion. Il faut une traçabilité de l'opération

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, et ayant contenu des moûts ou vins non Bio seront soigneusement détartrées, désinfectées puis badigeonnées de trois applications d'acide tartrique afin d'éliminer toute trace du tartre précédent, avant d'accueillir des produits biologiques. : Il faut une traçabilité de l'opération

Contenants en matériaux poreux

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 (danger de contamination croisée).

Les barriques achetées, doivent être : soit neuves, soit rénovées avec certificat, soit provenant d'une entreprise en Bio, sinon être dégorgées par remplissage d'eau sulfitée à 2 g/hl pendant 8 jours, puis vidées, rincées et méchées. Il faut tenir une traçabilité de l'opération

Il faut savoir que la quantité de vin pollué imbibé dans les douelles d'une barrique non Bio peut polluer plusieurs volumes de vin Bio par contamination croisée et décelable par les nouveaux procédés analytiques.

Contenants en matériaux spécifiques

Les cuves en polyéthylène sont autorisées.

Pour les cuves neuves en résine fibre de verre il faut un certificat d'alimentarité.

Les cuves avec carreaux de verre recèlent des anfractuosités peu visibles au niveau des joints et des carreaux fendus. Elles sont à surveiller et à ne pas renouveler.

Les cuves revêtues de paraffine solide sont tolérées, en attente d'évolution de la législation.

Matériels particuliers tels les égouttoirs dynamiques ou pressoirs continus :

- Du fait de la présence d'un « bouchon résiduel de marc » ces appareils ne pourront être utilisés pour des produits biologiques, si des produits non biologiques les ont précédés, que s'ils sont vidés et nettoyés avec traçabilité de l'opération.

Pour tous les Bois utilisés comme contenants ou comme auxiliaires de vinification ou d'élevage

- il est exigé une traçabilité de production et de transformation conforme aux principes de l'Agriculture Biologique. Temporairement une attestation d'engagement du fournisseur sera acceptée. Une liste des fournisseurs les plus avancés en protection sera sur le site FNIVAB.org

La CONSERVATION DES VINS

BONDES ASEPTIQUES et METABISULFITE

D'emploi interdit pour les vins, le métabisulfite est seulement autorisé pour les bondes aseptiques. Il est recommandé l'achat en sachets scellés adaptés aux bondes aseptiques. (ceci afin de protéger le produit, d'empêcher toute utilisation erronée dans les vins et d'utiliser la dose nécessaire dans le réceptacle de bonde)

BONDES ASEPTIQUES et ACIDE CITRIQUE

Bien qu'il soit autorisé en intrant œnologique, cet acide citrique est utilisable en association avec le métabisulfite pour les bondes aseptiques. Il est préconisé d'utiliser des sachets scellés adaptés aux bondes aseptiques. (ceci afin de protéger le produit, d'empêcher toute utilisation erronée dans les vins et d'utiliser la dose nécessaire dans le réceptacle de bonde)

INERTAGE et GAZ NEUTRES

Tous les gaz neutres sont utilisables en inertage. En pratique de chai, le CO₂ se révèle judicieux en vinification et en pratique vinnaire. Le barbotage par l'Azote ou le CO₂ suivant le type de vin remplace souvent avantageusement pompes et tuyaux. La recherche de la diminution des teneurs en SO₂ est un des raisons d'emploi des gaz neutres.

LES GARDES VINS

Ils sont recommandés pour conserver les lots de vin variables en volumes, car ils réduisent au minimum la surface de contact entre le vin et l'air.

Par contre, ils sont à surveiller périodiquement en étanchéité, en positionnement de joint et en résidu vinnaire laissé lors de la descente du couvercle pour ne pas avoir de fâcheuses surprises par la suite !

LE SO₂

Minoration du SO₂ LIBRE

Toute recherche de diminution du SO₂ Libre lors de la conservation et lors de la mise en bouteille est l'objectif, mais, il faut se méfier de deux écueils :

- le développement de divers microorganismes indésirables, même avec une bonne hygiène
- les évolutions organoleptiques liées à l'oxydation.

Dans les vins rouges, les déviations aromatiques de « Brettanomyces » sont irrecevables !

Teneur en SO₂ Libre

L'expérience montre que chaque entreprise doit avoir ses propres chiffres de références en teneur de SO₂ Libre par rapport à ses différents vins, mais l'expérience montre aussi qu'il faut s'en tenir « toujours à la même méthode de dosage du SO₂ » car si l'on change de méthode, le résultat est différent.

Pour mieux cerner la protection de l'élément « SO₂ Libre », le SO₂ Actif devient incontournable à connaître, car il est seul « utile » en protection.

La connaissance du « pH » est une donnée incontournable pour calculer le SO₂ ACTIF

Remplaçant

Prudence avec l'acide ascorbique, qui permet de minorer les apports en SO₂ mais qui peut se révéler hyper oxydant lors de certaines évolutions.

HYGIÈNE - PRODUITS - METHODES

OBLIGATOIRE

La traçabilité d'utilisation des produits d'hygiène vinaire...
 La liste récapitulative des achats et factures à présenter au contrôleur
 L'utilisation de produits contenant les produits de base listés.
 La fiche technique et la fiche de sécurité de chaque produit

PRODUITS DE BASE

Eau et vapeur
 Carbonate de sodium
 Savon potassique et sodique
 Hypochlorite de sodium (eau de javel)
 Soude caustique
 Peroxyde d'hydrogène
 Acide citrique
 Acide péracétique
 Alcool
 Formaldéhyde

PRATIQUES A SUIVRE

Utiliser le plus souvent possible l'eau chaude moyenne pression 30bar
 Chauffer l'eau par l'électricité ou le gaz (supprimer le gazole)
 Rinçage à l'eau par trois fois avec vérification par papier pH
 La solution sulfureuse en nettoyage est à écarter pour pollution respiratoire

PRODUITS DU COMMERCE

Les fournisseurs de produits d'hygiène œnologique vendent des « spécialités commerciales qui assemblent souvent deux produits de base complétés d'un « séquestrant » de mouillage pour améliorer l'adhésion ou parfois d'un « moussant » pour améliorer le temps de contact.
 Les additifs doivent correspondre aux critères des produits d'hygiène employés en agriculture biologique (voir la liste CCREPAB)

Consultez les explications sur le site FNIVAB.org

9

Le Transport des Vins en citernes

Chapitre en préparation

*

10

L'embouteillage et les contenants

Chapitre en préparation

*

11

Les Effluents

Se conformer à la législation en vigueur
Avoir au minimum un projet en cours
Préférer les installations écologiques
La liste des installations les plus écologiques est en cours de
préparation, consultez périodiquement le site FNIVAB.org

La TRACABILITE Contrôles et documents annexes

La traçabilité est une obligation réglementaire depuis janvier 2005 !

La législation impose, quelques registres ; un « vignoble », un de cave, un de stock des vins (DMS...) et un d'embouteillage. Un « Fil d'Ariane », relie ainsi le pied de vigne au flacon par l'enregistrement des pratiques et des produits. Les documents proposés, (il en existe d'autres...), à tenir séparés ou regroupés suivant l'importance des chais, reflètent les tirages papiers des logiciels spécialisés. La CHARTE demande ce suivi en Cave pour vérifier la réelle démarche Bio ; en intrants très limités en choix et en doses à la consommation. Ainsi la TRANSFORMATION du raisin en vin, sera CONFORME A LA CHARTE !

VENDANGE ENTRANT

UNE FICHE RÉCOLTE avec parcelles et cépages récoltés et dirigés vers chaque LOT de vin en cuve (ex : VDGE) est une nécessité en cas de pollution accidentelle provenant du vignoble ! En ateliers non 100% Bio la Charte contrôle particulièrement cette phase ! Ainsi chacun répond de la traçabilité de la Phase Récolte.

VINIFICATION ou FERMENTATION

UNE FICHE de VINIFICATION par lot de vin ou cuvée. (ex : VINIF) avec une codification personnelle (ex : CODE) dresse l'identité de chaque lot. Ainsi chacun répond de la traçabilité de la Phase fermentaire.

PRODUITS OENOLOGIQUES

UNE FICHE DE GESTION DES INTRANTS OENOLOGIQUES (ex : INTR) récapitule ces produits. Bien noter la DLUO, car un intrant peut se dégrader et amoindrir les vins au lieu de les bonifier ! Ainsi chacun répond des Intrants utilisés pour les Moûts et les Vins.

ELEVAGE

UNE FICHE ÉLEVAGE par LOT de vin répertorié (ex : ELEV) , permet après malolactique et sulfitage habituel de faire passer le lot vinifié au stade vin, dont la phase d'élevage commence. Les assemblages entre cuvées, art du maître de chai, sont à inscrire là, ou bien séparément quand les lots sont nombreux. Ainsi chacun répond de la traçabilité de la Phase Elevage.

ASSEMBLAGES

UNE FICHE D'ASSEMBLAGE , dans le cas de lots nombreux, récapitule ces pratiques (ex : ASSEM)... Si les vins relèvent de la possibilité de la règle des 85/15 entre millésimes ces opérations seront détaillées là. Ainsi chacun répond de la traçabilité de la Phase Assemblage.

SUIVI ANALYTIQUE PÉRIODIQUE

UNE FICHE ÉTAT DE CHAI périodique, récapitule les volumes de vins en vrac avec les contrôles analytiques nécessaires dont le SO2 (ex : SURV). Ainsi chacun répond du Suivi Qualitatif des Vins en Elevage.

MISE EN CONTENANT DE VENTE

UN REGISTRE DES MISES EN FLACONNAGE complété de la teneur en SO2 TOTAL après mise (ex : MISE) permet le contrôle des Lots répertoriés (ex : CODE). Préférer des lots fractionnés par journées ou demi-journées. Ainsi chacun répond des Lots référencés mis à la Consommation avec un SO2 Total analysé.

TRACABILITE DES LOTS COMMERCIALISES

UNE BOUTEILLE TEMOIN par N° de LOT mis en marché, que ce soit des bouteilles ou du petit vrac est une précaution de base en cas d'incidents certes toujours hypothétiques mais les cas existent ! Un intrant en excès, ou un « article sec » anormal et le lot de vin référencé est à retirer de la vente ! Ainsi chacun répond de la traçabilité de la Phase Vins Mis en Marché.

LES ACHETEURS

FACTURIER et n° de lot ! Quelle lourdeur... mais la législation oblige de connaître les destinataires des vins vendus, avec la référence du lot fourni... ! Ainsi chacun répond de la traçabilité de la Phase Destination des vins.

PRODUITS D'HYGIENE et LUBRIFIANTS

UNE FICHE PRODUITS ANNEXES est à tenir en HACCP. La Charte contrôle la phase hygiène vinaire dont la liste de produits est limitée. Utilisez la fiche - hygiène et lubrifiants - (ex : HYLUB) Ayez une fiche technique probante d'alimentarité et de sécurité pour chaque produit et vous répondez ainsi de la traçabilité des Produits Annexes utilisés en « Atelier Vinicole de Transformation »