

# FNIVAB

Fédération Nationale Interprofessionnelle  
des Vins de l'Agriculture Biologique

Vins Contrôlés



CHARTRE FNIVAB



**VERSION 2011 - A**

Conforme au Projet du Vin Bio Europe

## Charte Vin Bio FNIVAB

\* Sous Contrôle Externe depuis 2003 \*

### CHARTRE de Droit Privé

Établissant des Règles  
de Transformation du Raisin Bio en  
Vinification - Élevage - Conditionnement

### LISTE POSITIVE DES INTRANTS (vdge, moût et vin)

PRODUITS ŒNOLOGIQUES AUTORISÉS	Limite Charte	Précisions	Limite UE
Acide ascorbique : moût et vin	25g/hl	maximum 25 g/hL	25g/hl
Acide citrique : vins	100g/HL	vin traité maxi 1g/L(en a.citrique)	100g/hl
Acide tartrique : moût		augm. limit.1 g/L (exprim.en a. tartrique)	
Air-Oxygène-Azote-CO <sub>2</sub> -SO <sub>2</sub> gaz liquéfié : sont les GAZ Autorisés		doses de SO <sub>2</sub> limitées, voir tableau	
Albumine d'œuf poudre ou blanc congelé ou œuf frais TOUS BIO		<b>TOUT EXISTE en BIO</b>	
Alcool pour VDN <b>**Bio</b> (dérogation des instances en mutage > 5%)		<b>**BIO Dés que possible</b>	
Alginate de potassium		réservé aux effervescents	
Bactéries pour malolactique <b>**Bio</b>		<b>**BIO Dés que possible</b>	
Bentonite			
Bicarbonate de potassium : moût et vin	100g/hl	Vin traité limit.1 g/L (expr en a. tartrique)	100g/hl
Bitartrate de potassium (ou crème de tartre pour contact à froid)		Origine, Ni engrais, Ni pesticide, Ni désherbant	
Bois pour Moût ou Vin (ttes formes en contact),(si ODG autorise)		Origine, Ni engrais, Ni pesticide, Ni désherbant	
Bois pour les foudres et barriques		Vin traité limit.1 g/L (expr en a. tartrique)	100g/hl
Carbonate de Calcium (pr vins NOP car svt instabilité)	100g/hl	<b>**Bio Dés Que Possible</b>	100g/hl
Caséine simple et soluble <b>**Bio</b>			
Charbons œnologiques (réservés manip. Champenoise)	50g/hl	50 g/hl maxi pr effervescents-mouts-VDB	100g/hl
Colle de poisson ou ichtyocolle <b>**Bio</b>		<b>**Bio Dés Que Possible</b>	
Colles végétales -sans gluten- <b>**Bio</b>		<b>**Bio Dés Que Possible</b>	
Dioxyde de silice en solution			
Écorces de levures <b>**Bio</b>	40g/Hl	<b>**Bio Dés Que Possible</b>	40g/Hl
Enzymes pectolytiques <b>**Bio</b>		<b>**Bio Dés Que Possible</b>	
Gomme arabique poudre ou solution (sans SO <sub>2</sub> alcalin) <b>**Bio</b>		<b>**Bio Dés Que Possible</b>	
Levures BIO		existent en BIO	
Lies fraîches en vinification, maximum de 5% <b>**Bio</b>		Certifié BIO (CE 889/2007)	
Moût Concentré d'exploitation, BIO		Certifié BIO (CE 889/2007)	
Moût Concentré Rectifié issu de jus de raisins BIO		Issu de jus de raisin BIO	
perlite-diatomite-cellulose			
SO <sub>2</sub> en Solution sulfureuse non potassiques < à 6%			
SO <sub>2</sub> GAZ : mèches-pastilles-rondelles-poudre et gaz liquéfié			
Sucre BIO : de Canne, de Betterave, de Raisin (MCR Bio)		Certifié BIO (CE 889/2007)	
Tanins <b>**Bio</b>		<b>**Bio dés que possible</b>	

### LISTE DES INTRANTS LIMITÉS sur vins à la Consommation

SO <sub>2</sub> T maximal à la Mise En Bouteille : mg/L	Charte	Projet Europe à Minima	Précisions	UE
vins rouges < 5 g/L sucre	100	100	la limite des 5g/L est la NORME UE mais	150
vins blancs secs et rosés < 5 g/L sucre	120	150	chaque Catégorie de Vins décide dans son	200
vins rouges >5g/L de sucre	150	170	"Cahier Des Charges" géré par l'ODG	200
vins blancs et rosés > 5g/L sucre	210	220	Consultez les ODG des :	250
vins mousseux : crémants	100	120	-AOP -AOC -IGP - sans IGP	150
vins mousseux de qualité : type champagne	100	155		185
vins mousseux autres : cuve close...	150	205		235
vins moelleux/liquoreux peu botrytisés ou passerillés	250	270		300
vins liquoreux fort botrytis ou passerillage	360	370		400
vins blancs IGP de TAVT > 15% vol et > 45 g/L sucre	250	270		300
vins de liqueurs, moins de 5g/L sucre	100	100		150
vins de liqueurs, plus de 5 g/L sucre	100	170		200
vins doux naturels	100	170		200
vins rouges d'élevage	100	100		150

Aout 2011- RIEN au projet Vin Bio Europe !

## LISTE des PROCÉDÉS AUTORISÉS mais LIMITÉS (vdge, moût et vin)

### Limites des PROCÉDÉS

FILTRAGE et CENTRIFUGATION limités à 0.2 micromètres

TRAITEMENTS THERMIQUES limités à 65°C

En TSE (Technique Soustractive d'Enrichissement des moûts), seule l'Osmose Inverse est autorisée, "en Prestation"

### Précisions

facture du prestataire avec 0.2 µ inscrit

facture du prestataire avec le chiffre 65°C inscrit

## LISTE NÉGATIVE DES PROCÉDÉS (vdge, moût et vin)

### PROCÉDÉS INTERDITS

DÉSULFITAGE PHYSIQUE DES MOÛTS (sort le SO<sub>2</sub> des "mutés" pour MCR)

RESINES ECHANGEUSES D'IONS (réalise des moûts neutres pour MCR)

DESALCOOLISATION DES VINS

ELECTRO-DIALYSE des VINS sur MEMBRANE pour réguler l'acidité

CRYO-CONCENTRATION DES VINS

UTILISATION DE MATERIELS POLLUÉS (passant du NON Bio au Bio)

### Précisions

INTERDIT sauf élaboration des MCR BIO

INTERDIT sauf élaboration des MCR BIO

INTERDIT

INTERDIT

INTERDIT

INTERDITS sans dépollution avec traçabilité

## LISTE NÉGATIVE DES INTRANTS (vdge, moût et vin)

### PRODUITS ŒNOLOGIQUES INTERDITS

Acide malique - Acide lactique - Acide métatartrique

Acide sorbique ou sorbate de potassium

Argon

Alginate de calcium et de sodium (hors liste)

Bactéries issues OGM

Caramel Bio et NON BIO

Chitosane et Chitine-glucane

CMC CarboxyMéthylCellulose (gomme de cellulose)

Colles liquides (colles autorisées mais avec SO<sub>2</sub> alcalin de conservation)

Citrate de Cuivre

DMDC DicarbonateDeDiméthyle Stérilisant levurien

Enrichissement MC et MCR NON BIO

Enrichissement sucre de canne et de betterave NON BIO

Enzymes issues OGM

Enzymes bêtaglucanases(moûts botytisés) (DEROGATION que 2011 sur Demande Ecrite car INTERDIT Logo Europe Rétroactif)

Ferrocyanure de potassium

Gélatines porcines ou ovines

Kaolin

Levures issues OGM

Levures inactivées modifiant -gras-sucrosité-couleur

Lies NON Bio

Lysozyme

Mannoprotéines

Œufs et albumines dérivés NON BIO

Phosphate d'ammonium (DEROGATION d'Utilisation sur demande Ecrite pour remplacer le Sulfate d'Ammonium HORS Projet Vin Bio Europe)

Phytate de calcium

PVI -PVPI (Poly-Vidone-Iodée et Poly-Vinyl-Pyrrolidone-Iodée) et PVPP (Poly-Vinyl-Poly-Pyrrolidone)

SO<sub>2</sub> par Comprimés effervescents (Métabisulfite de K et Carbonates)

SO<sub>2</sub> par Granulés à disperser (Métabisulfite de K + excipients)

SO<sub>2</sub> par Métabisulfite de K en cristaux, (INTERDIT Vge, Moût, Vins mais AUTORISÉ en sachet pour bondes aseptiques)

SO<sub>2</sub> par solutions alcalines de Potassium (avec Bisulfite de K ou Métabisulfite de K, elles titrent plus de 6%)

Sulfite Acide d'ammonium (moûts) (DEROGATION que 2011 sur Demande Ecrite car INTERDIT Logo Europe Rétroactif)

Sulfate d'ammonium (moûts) (DEROGATION que pour 2011 sur demande écrite car INTERDIT Logo Europe Rétroactif)

Sulfate de cuivre

Tartrate neutre de potassium et Tartrate de Calcium

Thiamine (chlorhydrate de.) ou Vitamine B1

Uréase

### Précisions

car Non inscrit au Projet Vin Bio Europe !

si pénurie de BIO, demander dérogation de l'OC avant emploi

si pénurie de BIO, demander dérogation de l'OC avant emploi

## DEROGATION d'utilisation sur Demande Ecrite à la FNIVAB (voir imprimé sur FNIVAB.org)

du Phosphate d'ammonium (uniquement sur moûts)

limite maximum autorisé en ammonium ttes formes confondues--> 100g/hl

du: bisulfite ammonium ou sulfate ammonium ou enzy. bêtaglucanase, pour 2011 SEUL car HORS Projet Vin Bio Europe

## Le Projet Vin Bio Europe est Figé, si modification, la Version Charte FNIVAB pourrait évoluer !

CHARTRE sous Contrôle Externe depuis 2003, dans l'Éthique du Vigneron Bio minimisant intrants et procédés, pour des vins de Qualité, Stables, au plus près du « Naturel », en fonction du climat ! Les Intrants Autorisés, comme les Doses Limites indiquées ne sont jamais des obligations d'emploi, mais l'éventuelle possibilité si la nécessité obligeait ! En fait, en moyenne, le vigneron Bio utilise entre deux et cinq produits œnologiques !

\* Cette Version condensée et la Version complète de la Charte sont téléchargeable sur FNIVAB.org \*