



5^e

JOURNÉES
TECHNIQUES

Vigne & Vin
BIO

Saint-Ciers-sur-Gironde

13 & 14 mars
2025

COMMERCIALISATION

CENOLOGIE

VITICULTURE

CO-ORGANISÉ PAR



AVEC LE SOUTIEN DE



AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE



Stéphane BECQUET

Vignerons Bio Nouvelle- Aquitaine / ITAB

Quelles actualités réglementaires en œnologie Bio ?



CO-ORGANISÉ PAR



AVEC LE SOUTIEN DE



AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE



Les structures de décision

France Vin Bio

Représente la Filière des vins Bio en France de la production à la commercialisation. France Vin Bio, de par l'action de ses adhérents (Loire Vin Bio, ACB, Sud Vin Bio, INTERBIO NA, VBNA, Sud Est Vin Bio) en région et les actions collectives menées au sein de l'association, œuvre à la structuration de la filière vin bio nationale

Fonctionnement : travail en région des dossiers et partage et portage collectif au niveaux National

INAO

Fort de son expertise technique et juridique, l'INAO est chargé de l'application des dispositions législatives et réglementaires sur le Bio, sur la base des réglementations européennes et nationales. Il s'agit également de l'autorité compétente pour les contrôles des produits AB avant la mise sur marché. L'INAO assure en outre la protection de la marque française associée. L'institut est également le lieu où sont décidées les positions françaises sur la réglementation et ses évolutions.

Fonctionnement : Une commission Vin Bio où sont travaillés les dossiers et une instance décisionnelle le comité National de l'Agriculture Biologique

CEBIO

Association des organismes certificateurs pour la certification d'opérateurs en agrobiologie

Fonctionnement : Des réunions bisannuelles organisées avec France Vin Bio pour discuter des dossiers en cours, des remontés terrains et des problématiques rencontrées

Rappel

Les risques de déclassements en Bio, même sur préconisations d'oenologues existent. En 2023, des vignerons Bio ont vu l'intégralité de leur production déclassée après utilisation d'intrants contenant de la cellulose microcristalline, interdite en Bio. **Vigilance donc, sur la composition des produits œnologiques utilisés !** L'intrant ciblé autorisé peut parfois être co-formulé avec des intrants interdits.

Et Vigilance car la réglementation Bio est vivante et évolutive !

Elle suit chaque évolution de la réglementation vin générale, avec deux principales situations :

- ✓ Un **nouvel intrant** entre dans la réglementation vin générale : une nouvelle ligne « vide » apparaît dans la réglementation vin Bio. Le nouvel intrant **n'est pas autorisé en Bio** jusqu'à ce que la Commission Européenne (CE) soit sollicitée et tranche.
- ✓ Un intrant déjà autorisé en Bio est défini pour une **nouvelle utilisation** dans la réglementation vin générale. Cette nouvelle utilisation est interdite en Bio en attendant son examen par la CE.

Exemple : Les levures, *Lachancea thermotolerans*, connues pour leur capacité à convertir une partie des sucres fermentescibles en acide lactique, sont autorisées en Bio pour leur activité fermentaire, mais pas encore pour leur action d'acidification.

Usage des micro-organismes comme régulateurs d'acidité

Il est confirmé que la modification sollicitée par la commission vin Bio de l'INAO a été portée par la France et qu'elle figure dans le document modifiant le RUE 2021/1165 qui a été partagé lors de la dernière réunion du COP en janvier 2025.

Le recueil des avis sur ce projet de texte court jusqu'aux 25/26 mars.

Enzymes pectolytiques

Le dossier visant à solliciter la commission européenne pour un examen EGTOP de l'extension des usages des enzymes pectolytiques et des arabinases, validé par le CNAB en mars 2023, n'a pas été adressé dans le format attendu en juillet dernier.

Un nouveau dossier selon le modèle partagé par la DGPE a été adressé depuis vers les porteurs du dossier.

L'ensemble a été évoqué lors de la réunion du CNAB du 11 mars 2025.

Ce dossier sera porté par la France courant 2025 à la commission Européenne

Cellulose poudre

Le dossier à été inscrit à l'ordre du jour de la réunion du CNAB,
le 11 mars 2025.

Enzymes Bêta-glucanases

La demande portée vise à l'introduction dans le règlement des enzymes bêta-glucanases afin de les utiliser en vinification biologique.

Les enzymes bêta-glucanases permettent la dégradation des glucanes qui sont des composés libérés par *Botrytis cinerea* mais qui rentrent également dans la composition de la paroi des levures de vinification.

Les préparations enzymatiques contenant des bêta-glucanases sont largement utilisées en vinification conventionnelle pour faciliter la filtration des moûts et des vins provenant de raisins affectés par *Bonytis cinerea*, et pour induire la libération de mannoprotéines et d'oligosaccharides à partir de la paroi cellulaire des levures.

Actuellement, seules les préparations enzymatiques de la catégorie pectolytique à des fins de clarification sont autorisées en vinification biologique. L'autorisation des enzymes bêta-glucanases qui sont elles aussi des enzymes de clarification contribuerait à la production biologique de vins moelleux, liquoreux ou de vins rouges dont les maturités ont été poussées.

Les bêta-glucanases sont obtenues à partir de la fermentation d'une souche de *Trichoderma*, obtention qui ne pose pas de problème au regard de la réglementation biologique.

Ces enzymes sont autorisées en bio au Japon, en Chine, aux Etats-Unis ; interdites en Suisse.

La commission vin Bio INAO a validé l'intérêt que présentent ces enzymes pour la clarification des vins liquoreux et des vins rouges de garde issus de vendanges à forte maturité. Elle propose que le dossier visant à un examen de leur introduction par EGTOP soit examiné par la CNAB du 11 mars 2025.

Enzymes

Ainsi ce sont trois dossiers « enzymatiques » distincts qui ont été présenté devant le CNAB

- Enzymes pectolytiques
- Enzymes arabinases
- Enzymes bêta-glucanases.

Si validé ils seront portés à la commission européenne pour expertise EGTOP

Gel de silice

Les gels de silices sont autorisés en Bio, mais pas l'utilisation des nanotechnologies pour produire les ingrédients et les additifs. Or les gels de silice sont des auxiliaires et ne devraient pas être concernés par cette interdiction.

L'INAO et la Commission Européenne doivent trancher la question. En attendant, ils sont tolérés. Il est conseillé pour le moment d'éviter de les utiliser.

Produits de nettoyage et de désinfection

En attente de l'évolution de la réglementation Bio Européenne sur le sujet. Une liste de produits de nettoyage et désinfection autorisés en Bio devrait être établie à horizon 2026 et le dossier est en cours de travail par le groupe EGTOP de la commission Européenne et suivi en France par FVB, l'ITAB, le Synabio et l'INAO

Notion d'équivalence technique

Certains intrants doivent être certifiés Bio si disponibilité, mais leurs effets peuvent varier considérablement d'un produit commercial à un autre. C'est le cas de certaines colles et de la gomme arabique. L'objectif serait de promouvoir le concept d'équivalence technique. Un intrant non certifié Bio pourrait être utilisé même s'il existe un équivalent certifié Bio si ce dernier ne remplit pas l'objectif technique attendu (ce principe n'est pas encore validé). Cette équivalence technique pourrait être établie par des tests sous la responsabilité de l'œnologue conseil.

Exemple de la gomme arabique : les produits certifiés Bio sont principalement sous forme de poudre, une forme rejetée par de nombreux embouteilleurs.

Il n'existe qu'une seule spécialité liquide certifiée Bio. Actuellement, l'INAO accepte la distinction entre liquide et solide : si la spécialité commerciale de gomme arabique certifiée Bio n'est pas disponible en version liquide, l'option non Bio peut être utilisée.

Etiquetage Vin Bio

Spécificité pour la Bio : certains de vos intrants à étiqueter sont eux mêmes **certifiés Bio**. C'est le cas :

- **des ingrédients** de manière **obligatoire** : sucre/saccharose, Moût Concentré, Moût Concentré Rectifié, alcool vinique pour vin doux naturel...
- de certains **additifs si disponibilité en Bio** : gomme arabique
- Certains allergènes pouvant être d'origine bio si disponible (suivant analyse et disponibilité Bio) (Œuf /protéine//produit de l'œuf/lysozyme de l'œuf//albumine de l'œuf/lait/produits du lait/caséine du lait/protéine du lait)

Vous devez indiquer cette certification sur vos étiquettes, voir exemples suivants :

- EXEMPLE 1 → Ingrédients : raisin **biologique**, régulateur d'acidité, conservateur (sulfites)
- EXEMPLE 2 → Ingrédients : raisin*, moût concentré rectifié*, conservateur (sulfites), stabilisant (gomme arabique*) (*issus de l'Agriculture Biologique)

Il faut faire la distinction entre les intrants Bio et les intrants non Bio, soit en indiquant la mention « biologique » ou « bio » après chaque intrant, soit en utilisant un « * » qui renvoie vers la mention « *issu(s) de l'Agriculture Biologique ».

Le respect de ces règles d'étiquetage est obligatoire et contrôlé lors des audits de certification Bio. Le non-respect de ces règles entraine un manquement lors de l'audit.

Si un ingrédient bio et non indiqué "issu de l'AB" sur l'etiquette Manquement 315 mineur avec action corrective.

Si ingrédient non bio indiqué bio : déclassement. Voilà pour l'essentiel en lien un peu avec les questions techniques

Vins No/Low en Bio

Reduction du niveau d'alcool des vins Bio (anciennement désalcoolisation partielle) : interdite en vin bio et le dossier ne sera pas réouvert sauf si nouvelle technique cf mouillage

« Vins désalcoolisé » = nouvelle catégorie règlementaire et nouveau produit au niveau OIV et Europe.

Catégorie de produit différente du vin

Techniques utilisables validées mais pas de définition du produit/intrants utilisables uniquement ceux du Vin

Questionnement en cours sur l'introduction d'intrant dans cette nouvelle catégorie cf glycerol, aromes...

Le RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) 2025/405 DE LA COMMISSION du 13 décembre 2024 modifiant le règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les pratiques œnologiques, introduisant la possibilité de produire des vins biologiques désalcoolisés (TAV ne dépassant pas 0,5 % vol.) a été publié le 26 février au JO UE ; il entrera en application 20 jours après cette publication.

Comme partagé précédemment, il permet uniquement les vins biologiques désalcoolisés, obtenus par évaporation sous vide partielle couplée ou non avec une distillation également sous vide.

eule la désalcoolisation partielle étant autorisée pour les IGP ou les AOP (si le cahier des charges le permet), il ne peut donc pas y avoir de vins biologiques désalcoolisés bénéficiant d'une IG, en l'état actuel de la réglementation.

MERCI DE VOTRE PARTICIPATION



RETROUVEZ TOUTES LES PRÉSENTATIONS SUR
WWW.JOURNEESTECHNIQUESVIGNEVINBIO.FR

CO-ORGANISÉ PAR



AVEC LE SOUTIEN DE



AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE

