



# ACTUALITÉS ET PERSPECTIVES SUR LA FILIÈRE VIN BIO

Animée par: **Sudvinbio**

avec la participation d'**Olivier Catrou**, Responsable du Pôle Bio à *l'INAO*



Mardi 30 Janvier 2024



**Plus de 30 ans d'évolutions  
qui ont marqué l'identité du  
VIN BIO**

**Valérie PLADEAU (Sudvinbio)**

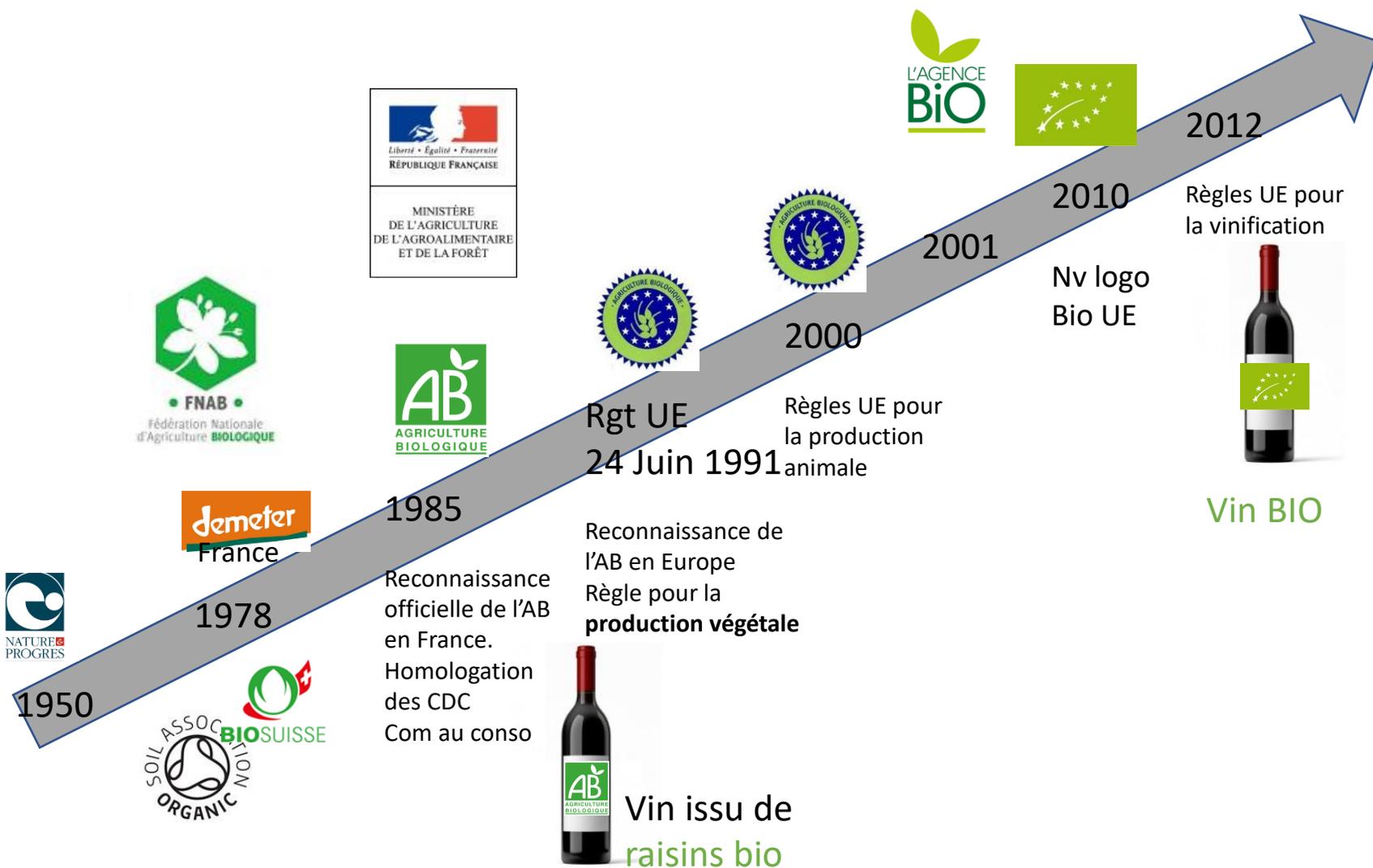


# Naissance de la Viticulture biologique

Aujourd'hui

**AB**

**Question centrale de société ?**



**Système marginal**  
Prise de conscience  
résistance à la société de  
consommation, limites des  
ressources de la planète et  
crise pétrolière

RÈGLEMENT (UE) 2018/848 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 30 mai 2018

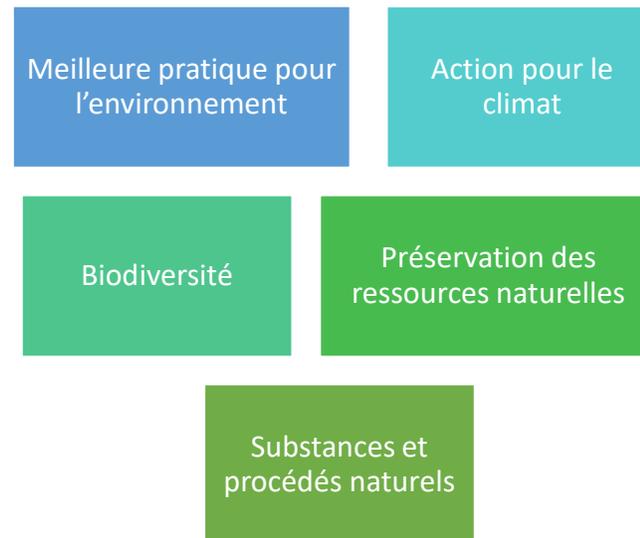


**L'AB :**  
**une certification produit**  
**de la vigne au verre**

**Les grands principes de**  
**l'AB répondent à une**  
**demande sociétale**

Objectif :

- Promouvoir une production agricole **durable** et de **haute qualité**
- renforcer la **confiance** des consommateurs
- **Même valeur** du certificat partout en Europe



- **Ø pesticide de synthèse** = utilisation de produits naturels
- **Ø OGM**
- **Ø herbicide** : maîtrise des « mauvaises herbes » par le travail mécanique
- **Fertilisants d'origine naturelle** : organique (composts, engrais verts....) ou poudres de roches
- **Approche globale du système vigne / sol / environnement**
- **Augmentation du besoin en main d'œuvre** : impact social de la viticulture bio
- **Augmentation, variable, des coûts de production** par rapport à la viticulture conventionnelle

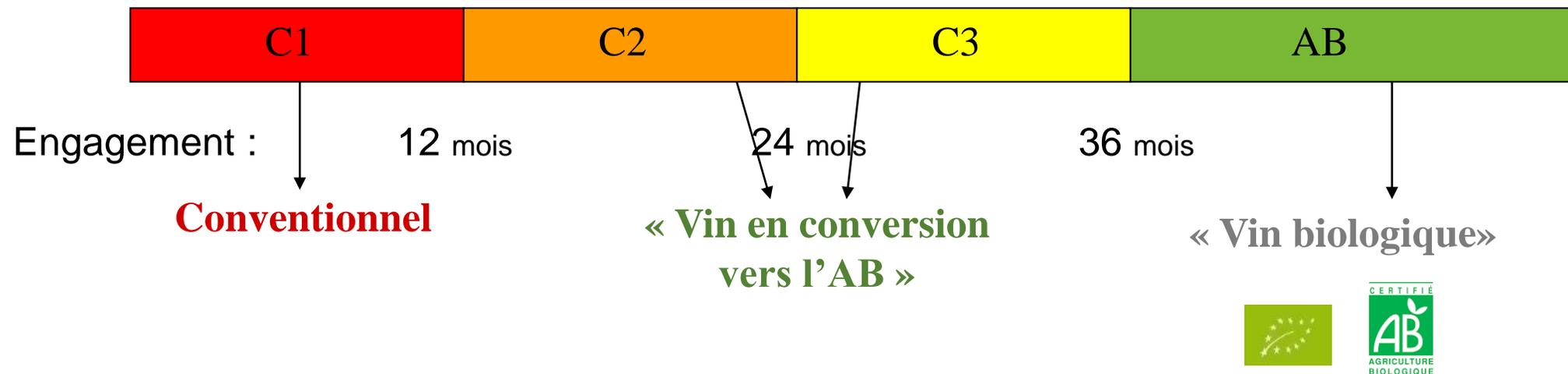


- **100% des ingrédients agricoles certifiés bio** : raisins, sucre, alcool, MCR
- **Interdiction de certaines pratiques de vinification**  
(désalcoolisation, électrodialyse, techniques électromembranaires)
- **Limitation de l'usage des intrants œnologiques.**  
*et certains intrants doivent être d'origine bio*
- Limitation des niveaux **de sulfites (SO<sub>2</sub> total)** des vins commercialisés

- **36 mois** en viticulture
- **Engagement total** de l'exploitation - dans les 5 ans max

*Dérogation pour mixité possible entre couleurs de raisin différentes (blanc/rouge)*

- Respect de l'ensemble des exigences de la réglementation bio pendant la conversion
- Valorisation de la conversion à partir de la 2<sup>ème</sup> année



## MENTIONS OBLIGATOIRES



Logo bio européen

**FR-BIO-XX** : identification de l'organisme de certification (OC)  
 « XX » : correspond au numéro de code de l'OC  
 Ex. : code « 01 » correspond à l'OC Ecocert  
 code « 10 » correspond à l'OC Bureau Veritas

« **Agriculture France** » : Origine des matières 1<sup>ères</sup> agricoles.  
 Le nom du pays (et de la région) peut être affiché si au moins 95% des matières 1<sup>ères</sup> agricoles en sont originaires.  
 Sinon : « **Agriculture UE** » ou « **Agriculture UE/non UE** »

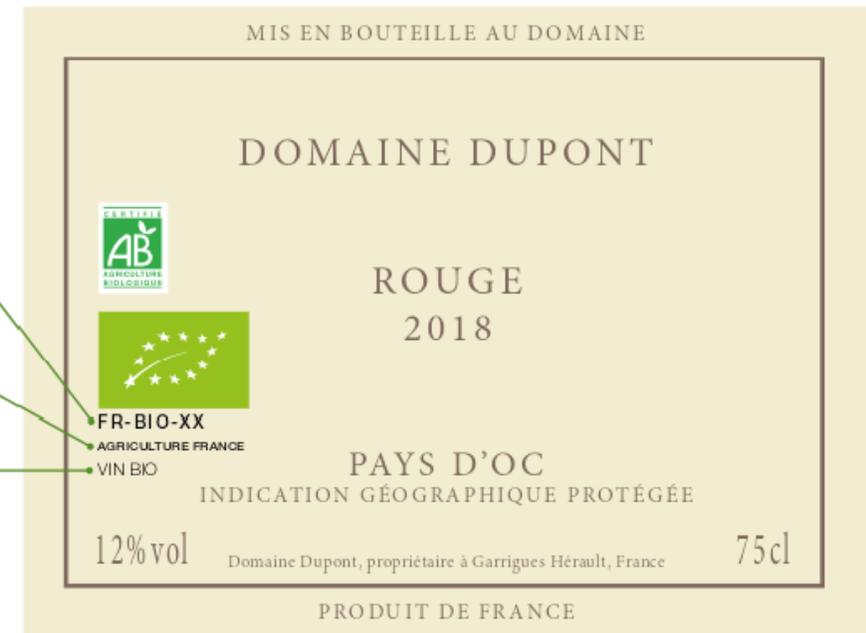
« **Vin Biologique** » / « **Vin Bio** » ou « **organic wine** » pour le marché européen seulement

## MENTIONS FACULTATIVES



Logo AB français

Logo de l'OC (organisme de contrôle)



- **Réglementation européenne**
- **Produit contrôlé et certifié (production et transformation)**
- **Aucun produit de synthèse, pas d'OGM**
- **Aucun herbicide**
- **Limites des sulfites inférieures au conventionnel**
- **Respect de la matière première**
- **Impact positif sur l'environnement, la santé, l'emploi**





# ACTUALITES REGLEMENTAIRES DE LA FILIERE VIN BIO

**Animateur: Olivier CATROU**

(INAO – responsable du Pôle Agriculture Biologique)

Mardi 30 Janvier 2024



*La désalcoolisation est elle conforme aux principes de la production biologique ?  
Et son corollaire la même la correction du TAV des vins?*

- Etats des lieux de la réglementation pour les vins ET pour les autres boissons.
- Perspectives d'évolution

## RAPPEL SUR LES PRINCIPES DE LA BIO APPLICABLES AU CAS D'ESPÈCE

4<sup>ème</sup> principe général :  
produire une grande variété de denrées alimentaires qui répondent à la demande des consommateurs pour des biens produits avec des procédés qui ne nuisent pas à l'environnement, à la santé humaine

3<sup>ème</sup> principe spécifique à la transformation :  
exclure les méthodes de transformation susceptibles d'induire en erreur quant à la véritable nature du produit

4<sup>ème</sup> principe spécifique à la transformation :  
recourir de préférence à des méthodes biologiques, mécaniques et physiques



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

DANS LE DÉTAIL ?

RÈGLES  
GÉNÉRALES  
APPLICABLES PT

VS

RÈGLES  
SPÉCIFIQUES AU  
SEUL VIN



**Denrées  
alimentaires  
transformées**  
application  
partie IV -  
annexe II du  
RUE 2018/848 +  
annexes V A.1  
et A.2 RUE  
2021/1165



**Produits  
vinicoles  
aromatisés qui  
ne sont pas du  
vin (vins  
aromatisés)**

Avis du CNAB du 12  
juillet 2023

Mêmes règles  
que DAT

**Vins**  
application  
partie VI -  
annexe II du  
RUE 2018/848  
et annexe V.D  
RUE 2021/1165

## Vin Bio et Désalcoolisation : une interdiction claire dans le règlement BIO

RUE 2018/848 – ANNEXE II, PARTIE VI, POINT 3.2 : METHODES INTERDITES

Le recours aux (...) procédés (...) mentionnés ci-après **est interdit**:

a) concentration partielle par le froid conformément à l'annexe VIII, partie I, section B.1, point c) du RUE n°1308/2013

d) **désalcoolisation partielle des vins** conformément à l'annexe I A, point 40, du RCE n°606/2009 (*abrogé par le RD 2019/934*)

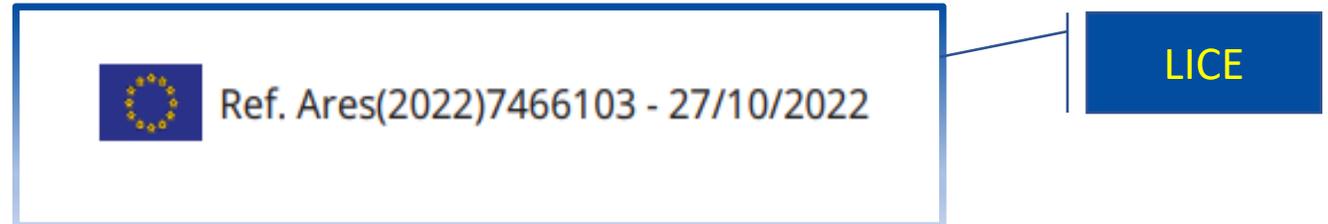
RUE 2018/848 – Annexe II, Partie VI, point 3.3 : METHODES AUTORISEES ET ENCADREES



*Selon le règlement cité, l'interdiction porte sur la correction de la teneur en alcool et non sur la désalcoolisation partielle au sens du RUE 2019/934.*

*Manquement 286 DL  
suivi de SPC.*

## Vin Bio et Désalcoolisation : interdiction dans le règlement et précisée par une Lettre d'Interprétation de la Commission Européenne



- ❖ Pas de vin désalcoolisé en Bio car aucun des procédés de désalcoolisation de l'annexe VIII, partie I, section E, du RUE 1308/2013 n'est autorisé en Bio
- ❖ Interdiction : désalcoolisation totale et partielle
- ❖ Pas de référence au BIO sur les produits correspondants à un vin désalcoolisé, quelle que soit la dénomination de vente (art 30 du RUE 2018/848)

Réglementation générale - OCM

## *Quelles règles applicables aux AOP et IGP en matière de désalcoolisation?*

- Etats des lieux de la réglementation pour les vins sous IG qui se superpose à celle de la réglementation Bio;

## Si désalcoolisation partielle autorisée par une IG, modification du cahier des charges nécessaire

Réglementation générale - OCM



OCM modifiée par le  
règlement 2021/2117

Article 94 OCM :

« 2. [...] Lorsque le ou les vins peuvent être partiellement désalcoolisés, **le cahier des charges contient également une description du ou des vins partiellement désalcoolisés** »

**C'est-à-dire pour une AOP : « ses principales caractéristiques analytiques et organoleptiques » et pour une IGP : « ses principales caractéristiques analytiques + indication de ses caractéristiques organoleptiques »**

La dénomination n'est plus vin mais **vin partiellement désalcoolisé**. Cependant, la catégorie (OCM) reste le vin.

Réglementation générale - OCM

## PROCÉDÉS DE DÉSALCOOLISATION AUTORISÉS

Annexe VIII section E

« *Chacun des processus de désalcoolisation énuméré ci-après, utilisé **soit séparément soit conjointement avec d'autres processus de désalcoolisation**, est autorisé pour réduire partiellement ou presque totalement la teneur en éthanol dans les produits de la vigne visés à l'annexe VII, partie II, point 1) et points 4) à 9) :*

- a) évaporation sous vide partielle** [dont spinning cone column, GoLo];
- b) techniques membranaires** [dont osmose inverse] ;
- c) distillation.**

Ce qui pourrait être autorisé à terme pour le partiellement désalcoolisé :  
**Mélange vin + vin désalcoolisé (en débat à l'OIV)**

Réglementation AB

*ira-t-on vers une levée de l'interdiction de  
désalcoolisation du vin bio ?*

## LICE : DÈS 2022 DES OUVERTURES POUR L'AUTORISATION DE NOUVEAUX PROCÉDÉS

If Member States wish to pursue the possibility of certifying de-alcoholised wine as organic, dossiers describing the specific oenological practices needed to produce organic de-alcoholised wine should therefore first be sent to the Commission and to other Member States in accordance of Article 24(7) of Regulation (EU) No 2018/848. On the basis of the technical evaluation of the expert group for technical advice on organic production (EGTOP), the services of the Commission may propose a draft delegated act in accordance with Article 18(2), point (b), of Regulation (EU) No 2018/848 in order to amend point 3.3 of Part VI of Annex II for the purpose of adding the potentially authorised oenological practices that are needed to produce de-alcoholised wine. The national experts will of course be consulted on this draft in accordance with Article 54(4) of Regulation (EU) No 2018/848.



Réglementation AB

## EXAMEN EGTOP EN COURS (RAPPORT FINAL ATTENDU SUITE À LA RÉUNION DU 14/12/2023)

### **Inclusion of de-alcoholisation processes with the use of vacuum-distillation** in

accordance

with Annex VIII, Part I, Section E of Regulation (EU) No 1308/2013 (CMO3) in Annex II Part VI 3.3 of Regulation (EU) No 2018/2018 for the production of dealcoholised organic wine

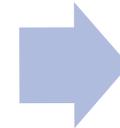
**The purpose of the vacuum distillation is the reduction of ethanol in organic wine. The target is the production of an organic wine with an actual alcoholic strength of no more than 0,5 % by volume.**

**Quel est l'avis  
de la filière  
rassemblée dans  
le Comité  
National de  
l'Agriculture  
Biologique ?**

Com Aval :  
plutôt favorable  
/ dénaturer le  
produit? Besoin  
de corrections?



Com Vin bio :  
15 février 2024



**Avis du  
CNAB le 12  
mars 2024**

Réglementation AB

*Doit-on demander des dérogations  
pour utiliser des plants de vigne non bio ?*

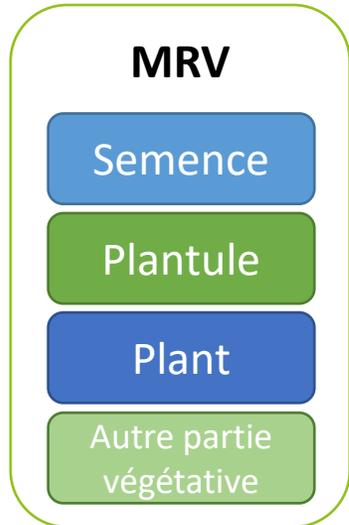
- ✓ **O**bligation d'utiliser du matériel de reproduction végétale bio pour l'arboriculture et la viticulture
- ✓ **B**ase de données pour suivre les disponibilités en plants de vigne bio, et mettre en relation offre et demande.
- ✓ **L**'arrêté relatif à la lutte contre la Flavescence Dorée rend théoriquement possible l'entrée en production de plants de vignes bio en France.  
Travail en cours avec les pépiniéristes pour établir un Guide des bonnes pratiques...

## Achat de plants de vigne non bio



## Autorisation obligatoire via [Semences-biologiques.org](https://semences-biologiques.org)





**1.8.1**  
Les Utilisateurs  
de plants doivent  
utiliser du **MRV  
Bio**



MRV en  
conversion



**1.8.5**  
Autorisation  
pour  
l'Utilisation de  
**MRV non-bio**

**1.8.2**  
Les Producteurs de plants  
doivent utiliser du **MRV de  
base Bio**

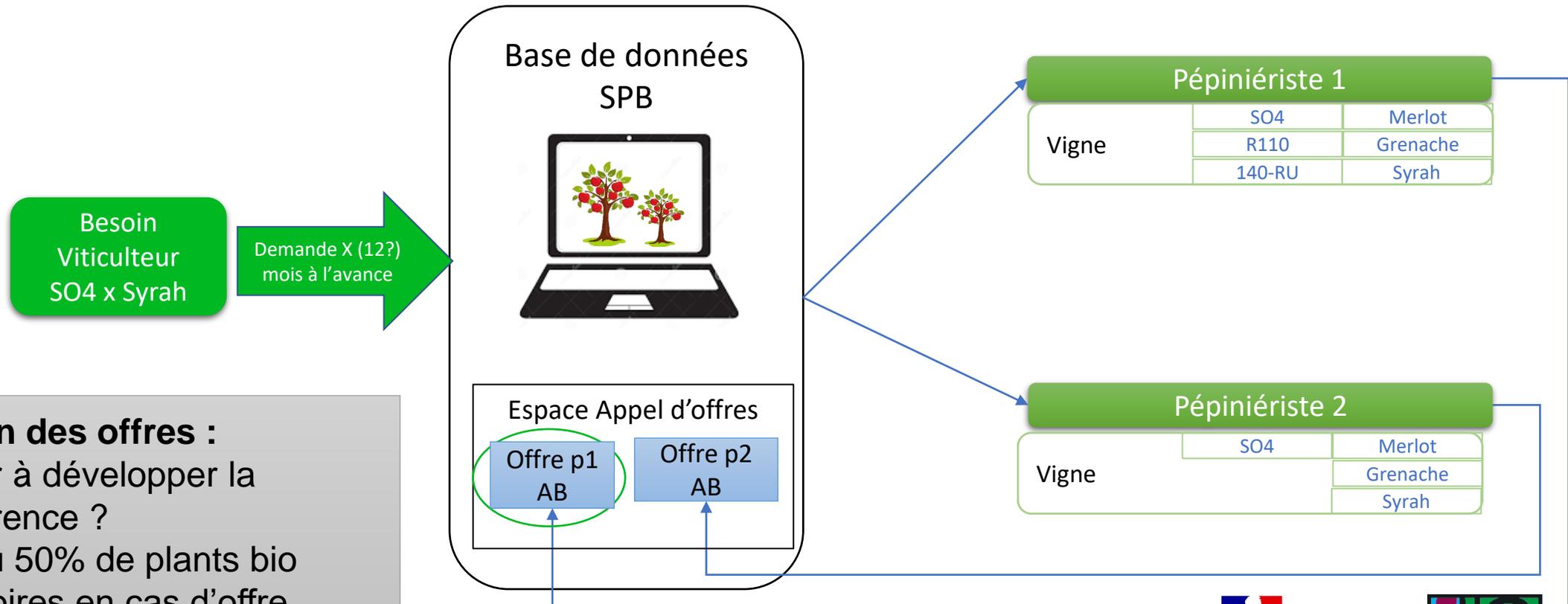


**1.8.6**  
Autorisation pour  
la production de **MRV Bio**  
à partir de **MRV non-bio**

Introduit la **possibilité d'utiliser en bio** pour la production de plants **AB**, des **MRV non biologiques** par dérogation ou en Autorisation Générale.

Proposition de répertorier les pépiniéristes et de transmettre un « **appel d'offres** » par les demandeurs de plants.

Nom actuel: *semences-biologiques.org*  
Futur nom : *semences-et-plants-biologiques.org*



### Gestion des offres :

- Veiller à développer la concurrence ?
- 25 ou 50% de plants bio obligatoires en cas d'offre limitée ?

Après une tentative en Dérogation Individuelle, passage **en Autorisation Générale** des plants fruitiers **et les plants de vigne** (hors petits fruits) intervient dans un contexte de difficultés dans la gestion de la base .

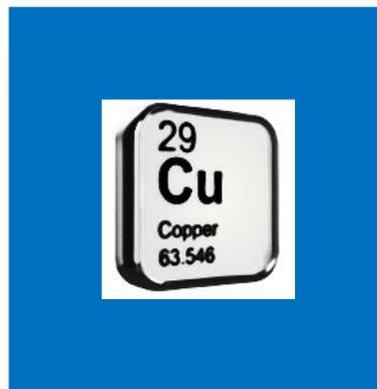
<https://www.semences-biologiques.org/>

**Le passage en AG prend effet  
le 10 janvier 2024.**

*Plus de dérogation,  
mais il faut continuer d'enregistrer les besoins !*

Réglementation AB

## *Comment doit-on comptabiliser les doses de Cuivre utilisées en viticulture ?*



# LE CUIVRE EN BIO : DOSAGE, LISSAGE

**BIO &  
Conventionnel**

Règlement d'exécution  
(UE) n° 2018/1981  
du 13 décembre 2018

Approbation pour **7 ans** des « composés  
de cuivre »  
&  
Substance candidate à  
la substitution

« Seules les utilisations entraînant une application totale maximale de **28 kg de cuivre par hectare sur une période de sept ans** sont autorisées. »

« **Les États membres peuvent en particulier décider de fixer un taux d'application maximal annuel ne dépassant pas 4 kg/ha de cuivre.** »

# LE CUIVRE EN BIO : DOSAGE, LISSAGE

AVANT le 17 décembre 2019

**Annexe II  
du RCE  
889/2008**

**REGLES  
APPLICABLES**

Entre le 17 décembre 2019  
et le 1<sup>er</sup> janvier 2022

**Annexe I du  
RUE  
2021/1165**

Composés de cuivre sous la forme d'hydroxyde de cuivre, d'oxychlorure de cuivre, d'oxyde cuivreux, de bouillie bordelaise et de sulfate de cuivre tribasique

Jusqu'à 6 kg de cuivre par hectare et par an.

Pour les cultures pérennes, les États membres peuvent disposer, par dérogation au paragraphe précédent, que la limite de 6 kg peut être dépassée au cours d'une année donnée, à condition que la quantité moyenne effectivement utilisée sur une période de cinq ans comprenant l'année en question et les quatre années précédentes ne dépasse pas 6 kg.

Composés de cuivre sous la forme d'hydroxyde de cuivre, d'oxychlorure de cuivre, d'oxyde cuivreux, de bouillie bordelaise et de sulfate de cuivre tribasique

Coexistent 2 types d'AMM de produits à base de cuivre :

- ✓ Des AMM comportant la phrase Spe1 « Pour protéger les organismes du sol, ne pas appliquer ce produit ou tout autre produit contenant du cuivre à une dose annuelle totale supérieure à 4 kg Cu/ha. »
- ✓ Des AMM modifiées en 2019 afin d'ajouter la phrase « Seules les utilisations entraînant une application totale maximale de 28 kg de cuivre par hectare sur une période de sept ans sont autorisées ».

## Note d'information DGAL de septembre 2023

**Un lissage des quantités de cuivre appliquées, avec potentiellement une quantité ponctuelle supérieure à 4 kg/ha sur une année sous réserve du respect de la quantité maximale de 28 kg sur 7 années est-il possible ?**

*(y compris lorsqu'une des applications a été effectuées avec un produit comportant la phrase Spe1).*

### **Cette modalité d'utilisation est possible**

dans l'attente du renouvellement des AMM par l'Anses, sous réserve qu'au moins une application soit réalisée avec un produit comportant la mention « Seules les utilisations entraînant une application totale maximale de 28 kg de cuivre par hectare sur une période de 7 ans sont autorisées ».

Réglementation AB

*Comment apprécier la disponibilité  
d'un intrant œnologique en Bio ?  
De la notion d'équivalence technique...*



**Quels sont les arguments recevables attestant de la non disponibilité commerciale de certains intrants œnologiques devant être « d'origine bio si disponibilité commerciale » (hors LSA) ?**

RUE 2018/848 et 2021/1165 ;  
imposition de la certification bio de certains intrants si ceux-ci sont disponibles sur le marché.

Le guide de lecture de l'INAO précise :  
*« L'annexe V partie D précise également les produits et substances (exemples : gélatine alimentaire, caséine, tanins, levures, ...) qui doivent provenir de matières premières biologiques si elles sont disponibles c'est à dire:*  
*- s'il existe des produits certifiés bio et*  
*- si ces produits certifiés sont disponibles physiquement sur le marché en quantité suffisante. »*

- ✓ Les substances œnologiques utilisées en vinification ont des effets qualitatifs variables selon la formulation de l'intrant, c'est-à-dire de la spécialité commerciale et de la matrice sur laquelle il est utilisé.
- ✓ C'est le cas de la gomme arabique. Il existe deux origines de gomme (Senegal et Seyal), et 2 formulations sont proposées (liquide ou poudre). Ce peut être aussi le cas pour les substances de collage ou les tanins.

- ✓ La notion de « disponibilité commerciale » doit prendre en compte cet **objectif technique recherché** par le vigneron.
- ✓ On peut considérer en effet que si la spécialité bio ne permet pas d'atteindre l'objectif technique souhaité ou d'égaliser le résultat atteint jusqu'à présent par la spécialité conventionnelle il n'y a pas de disponibilité commerciale en bio.
- ✓ Par contre, si la spécialité bio de formulation poudre permet d'atteindre un objectif technique (mise en œuvre du process ou qualité finale du produit) satisfaisant voir équivalent à la spécialité conventionnelle traditionnellement utilisée, l'opérateur devra faire le choix de la bio.
- ✓ Dans tous les cas, la justification du choix (essais préalables en laboratoire par exemple) d'une spécialité doit être conservée et mise à la disposition de l'organisme de contrôle.

**E**st-il pertinent et possible de rédiger, dans le guide de lecture, une explicitation de la notion de disponibilité en se référant à une équivalence technique, transversale à tous les produits œnologiques et autres intrants, à proposer en commission vin bio pour aller vers un avis du CNAB ?

*Diverses questions ?*



Pour éviter les effets négatifs sur l'[environnement](#) et sur la santé animale et des végétaux, les producteurs doivent prendre des **mesures préventives** à chaque étape de la production, de la préparation et de la distribution pour **prendre des mesures de précaution proportionnées pour éviter la contamination par des produits ou substances dont l'utilisation n'est pas autorisée en production biologique.**

**Pas de règle spécifique pour le vin dans la gestion des contaminations par pesticides.**

- ✓ **L**e RUE 2018/848 encadre la gestion des contaminations aux articles 27 et 28 et ses actes délégués : RUE 2021/279 aux articles 1 et 2.
- ✓ **L'**article 29.2 de l'acte de base précise les cas où les produits ne peuvent pas être commercialisés en AB ou utilisés en AB.



Précisée dans le nouveau guide de lecture et applicable **depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022.**

Publication d'une note d'information à l'attention des opérateurs certifiés en AB sur les mesures à prendre en cas de soupçon de manquement.

[lien vers la note](#)

**Groupes de travail en cours**

- ✓ Sols pollués.
- ✓ Comment gérer les contaminations de la production ?

- ✓ Les spécialités commerciales de gel de silice pouvant contenir des nanomatériaux sont-elles autorisées en vinification Bio ?
- ✓ Sont-elles considérées comme des denrées alimentaires ?

- ✓ La réglementation bio **exclut les denrées alimentaires contenant des nanomatériaux manufacturés ou consistant en de tels nanomatériaux** (Article 7, chapitre II du RUE 2018/848) ;
- ✓ Certaines spécialités commerciales d'auxiliaires de vinification telles que le **gel de silice** peuvent contenir des nanoparticules ou sont issues de la nanotechnologie ;
- ✓ Le gel de silice est une substance autorisée en bio. La question plus générale qui se pose est : est-ce que la production de gel de silice (quelle que soit la formulation) fait appel à de la nanotechnologie ?

Le Guide INAO exclut l'usage d'additifs contenant des nanomatériaux.

Il ne parle pas des auxiliaires de vinification.

Le gel de silice est une substance de collage, c'est un auxiliaire et non un additif. Il ne se retrouve pas dans le produit fini.

- ✓ L'interdiction d'usage de spécialités de gel de silice en bio est à préciser.
- ✓ La silice fait partie des substances autorisées en bio. Il est important d'évaluer rapidement l'ensemble des intrants en œnologie vis-à-vis de la présence de nanoparticules.

Aujourd'hui le règlement européen autorise le gel de silice, en attente de nouvelles expertises éventuelles ; **autorisation du gel de silice sans tenir compte de l'interdiction plus générale des produits issus de nanotechnologies.**

La CE avait indiqué que la **liste relative aux substances de nettoyage et de désinfection autorisées en AB** serait en application au 1er janvier 2024.

Enfin, la CE a indiqué que cette liste ne sera pas établie avant le 1er janvier 2026.

L'annexe VII du RUE 889/2008 s'appliquera jusqu'au 31 décembre 2025.

**Merci pour votre  
attention**

**Place aux questions**

