

# Qu'est-ce qu'un vin bio ?

## Du nouveau dans la réglementation européenne

La réglementation sur la vinification bio a été adoptée par la Commission européenne le 8 Février 2012. Cette nouvelle réglementation permet désormais la certification bio de la vinification. A partir du millésime 2012, nous aurons donc du "vin bio" et non plus du "vin issu de raisins bio" !

Cette réglementation définit un socle commun de pratiques de vinification bio : utilisation uniquement d'ingrédients bio, limitation de l'emploi d'intrants œnologiques, limitation des ajouts de SO<sub>2</sub> ...

Quelques éléments notables du **nouveau règlement européen des vins biologiques** :

Pratiques INTERDITES	Pratiques SOUMISES À RESTRICTION	SO <sub>2</sub> total (en mg/l)
Concentration partielle par le froid, élimination de l'anhydride sulfureux par des procédés physiques, traitements par électrodialyse ou aux échangeurs de cations pour assurer la stabilisation tartrique du vin, désalcoolisation partielle des vins.	Traitements thermiques : limités à 70°C, centrifugation, filtration : minimum 0,2 micromètre. Les traitements thermiques, l'utilisation de l'osmose inverse et l'utilisation des résines échangeuses d'ions seront réévalués avant le 31/12/2015.	Rouges secs (sucres <2g/l) : 100 mg/l (teneur limite OCM viti-vinicole du 1 <sup>er</sup> Août 2010 : 150 mg/l) Blancs et rosés secs (sucres <2g/l) : 150 mg/l (teneur limite OCM viti-vinicole du 1 <sup>er</sup> Août 2010 : 200 mg/l) Autres vins : - 30 mg/l par rapport aux valeurs de l'OCM

A compter d'août 2012, le **logo européen** figurera **systématiquement** sur tous les vins bio issus de l'Union européenne. Il ne peut être apposé sur les « vins issus de raisins bio ».

Pour y voir plus clair : vin biologique, biodynamique, naturel... **Quelles différences ?**

	«Vin biologique» «Vin issu de raisins de l'A.B.»	«Vin biodynamique»	«Vin naturel»
Cahiers des charges	Règlement européen	Privés, internationaux (Demeter, Biodyvin)	Charte de bonne conduite basée sur la confiance
Coordinateur	Commission européenne	Asso Demeter, Syndicat Inter <sup>pro</sup> des Vignerons en Culture Biodynamique	Association des Vins Naturels
Engagements	Production agricole respectant le vivant et les cycles naturels	Équilibre plante/sol/environnement prise en compte des forces cosmiques et terrestres	Dans l'idéal, pas d'intervention de l'homme mais simple accompagnement de la fermentation des jus.
Période de conversion	OUI	OUI	NON
Contrôle	OUI	OUI	NON
Certification	OUI	OUI	NON
Étiquetage	Logo AB ou U.E.	« Demeter » / « Biodyvin »	NON



Pour approfondir les aspects techniques du nouveau règlement, vous pouvez consulter le dossier réalisé par l'Agence Bio « Viticulture : la tendance est bio ! » (août 2012), ou vous adresser à Cendrine Vimont : [cendrine.vimont@sudvinbio.com](mailto:cendrine.vimont@sudvinbio.com)