

**Vin Bio – Note sur le document de travail de la Commission européenne  
du 15 octobre 2009**  
***Organic Wine – Note on the working document of the European  
Commission of October 15, 2009***

CEVI/MP 20/10/09

Version française en haut  
*English version at the bottom*

---

**Contexte:**

La Commission européenne légifère sur la production de vin bio, pour combler le vide existant, qui ne permet que la production de vin issu de raisin bio. Un projet de règlement est en cours de préparation et a été présenté le 19 octobre aux représentants des Etats Membres. L'adoption du règlement est prévue pour la fin de l'année et son entrée en vigueur pour le 1er juillet 2010.

**1. Utilisation de certains produits et substances en vinification :**

Le projet de règlement propose une liste restrictive des produits et substances autorisés en vinification (cf annexe).

Cette liste prévoit notamment que les limites maximales de SO<sub>2</sub> soient réduites de 75 mg pour chaque catégorie (*ce qui descendrait la limite à 75 mg/l pour les vins rouges et 125 mg/l pour les blancs, chiffre proposé par la Commission, sujet à négociation*).

**2. Pratiques œnologiques et restrictions**

Le projet de règlement part du principe que les pratiques œnologiques autorisées pour la production de vin bio sont les pratiques œnologiques autorisées par l'OCM Vin, avec restrictions et interdictions.

**Restrictions :**

- pour l'enrichissement des moûts de raisin, l'osmose inverse est autorisée jusqu'au 31 décembre 2015.
- pour l'enrichissement des vins, la concentration partielle à froid est autorisée jusqu'au 31 décembre 2015.
- la thermovinification est autorisée jusqu'à une température de 65° C. (chiffre proposé par la Commission, sujet à négociation).
- la centrifugation et la filtration sont autorisées pour une taille de pores supérieure ou égale à 2 micromètres (chiffre proposé par la Commission, sujet à négociation).
- les résines échangeuses d'ions sont autorisées jusqu'au 31 décembre 2015.

**Interdictions :**

- l'élimination du SO<sub>2</sub> par procédés physiques
- l'électrolyse pour la stabilisation tartrique des vins
- la désalcoolisation partielle
- le traitement aux échangeurs de cations pour la stabilisation tartrique du vin.

**3. Enrichissement**

Tous les produits d'enrichissement (MC, MCR ou saccharose) doivent provenir de la production bio.

**4. Transition :**

Les vins produits à partir de raisins bio avant l'entrée en vigueur du règlement et ayant été vinifiés conformément à ces nouvelles règles peuvent porter le label « EU-Bio ». Les producteurs doivent pouvoir prouver leurs méthodes de vinification.

Si non, ces vins sont étiquetés « vin issu de raisin bio » et ne peuvent pas porter le logo bio.

## **ENGLISH VERSION :**

### **Background :**

The European Commission is preparing a draft regulation on the production of organic wine, being given that it is only possible today to produce wine "from organic grapes". The draft regulation was presented to Member States delegates on October 19. Adoption is due before the end of the year and entry into force is scheduled for July 1, 2010.

#### **1. Use of certain products and substances in wine making**

The draft regulation proposes a restrictive list of allowed products and substances in winemaking (see annex). Namely, it proposes to reduce maximal SO<sub>2</sub> level by 75 mg/l (*which would bring back the actual limit to 75 mg/l for red wines and to 125 mg/l for white wines, goal proposed by the Commission subject to negotiations*).

#### **2. Oenological practices and restrictions**

The draft regulation sets the principle that oenological practices authorised by the Wine CMO can be used for organic wine making, with restrictions and prohibitions.

##### Restrictions:

- for grape must enrichment, reverse osmosis may be used until 31 December 2015.
- for wine enrichment, partial concentration through cooling may be used until 31 December 2015.
- heat treatment may be used to a maximum temperature of 65° C. (*goal proposed by the Commission subject to negotiations*)
- For centrifuging and filtration, the size of the pores shall be equal or above 2 micrometers. (*goal proposed by the Commission subject to negotiations*)
- Ionic exchange resins may be used until 31 December 2015.

##### Prohibitions:

- elimination of SO<sub>2</sub> by physical processes
- electro dialysis treatment for tartaric stabilisation of wine
- partial dealcoholisation of wine
- treatment with cation exchangers for tartaric stabilisation of wine.

#### **3. Enrichment :**

All products for enrichment (concentrated must, rectified concentrated must or sucrose) shall be derived from organic production.

#### **4. Transition :**

Wines obtained from organic grapes before the entry into force of the regulation can be labelled with the EU-organic logo provided that the winemaking was compliant with the regulation. Operators shall keep recorded evidence. If not, the wine may be labelled as "wine made from organic grapes" and cannot bear the EU-organic logo.

**ANNEXE – Produits et substances autorisés pour la production de vin bio.****Products and substances for use in organic wine and organic grapevine production as referred to in Article 29b.****1. Food additives including carriers**

<b>Code</b>	<b>Name</b>	<b>Specific conditions, restrictions</b>
E 220 E 224	Sulphur dioxide, Potassium bisulfite or potassium metabisulfite	the maximum SO <sub>2</sub> content as provided for in Annex I.B of Regulation (EC) No 606/2009 shall be decreased by [75mg] SO <sub>2</sub> /l as mentioned for each category in that Annex
E 300	L-Ascorbic acid	
E 330	Citric acid	
E 334	L(+)-Tartaric acid	Derived from organic production
E 414	Arabic gum (= acacia)	Derived from organic production
	Aleppo pine resin	Derived from organic production
	Tannins	Derived from organic production
E 290	Carbon dioxide	

**2. Processing aids**

<b>Name</b>	<b>Specific conditions, restrictions</b>
Calcium carbonate	
Neutral Potassium tartrate	
Potassium bitartrate	
Potassium bicarbonate	
Charcoal for oenological use	Only for musts
[Plant proteins from wheat or peas ]	Derived from organic production
Casein	Derived from organic production
Potassium caseinate	Derived from organic production
Edible Gelatin	Derived from organic production

Isinglass	
Egg white albumin	
Silicon dioxide	
Bentonite	
Microcrystalline cellulose	
Pectolytic enzymes	
DL tartaric acid	Derived from organic production
Copper sulphate or cupric citrate	Only until 31 December 2015
Potassium alginate	
Nitrogen	
Oxygen	
[Yeasts]	
Thiamine hydrochloride	
Lactic bacteria	
Carbon dioxid	
Di-ammonium phosphat	
Perlite	as an inert filtering agent
Cellulose	as an inert filtering agent
Fresh lees	derived from organic production