

Journées Viticulture Biologique – 26 & 27 Novembre 2008 - Die

# CERTIFICATION DE LA VINIFICATION: QUELLES CONTRAINTES?

Valérie Pladeau

AIVB-LR

# Présentation

- 1) Exemple de standard de vinification bio
- 2) Exigences documentaires de certification: ex du PSPO (NOP)
- 3) Documents incontournables à la certification
- 4) Exemple de support de traçabilité en cave

# 1) Standard de vinif bio



Charta de Vinification  
des raisins de  
l'Agriculture Biologique

- **Charte FNIVAB Vin Bio**

- CDC privé national – Fédération Nationale Interprofessionnelle des Vins de l'Agriculture Bio
- Combler la lacune législative excluant du Rgt bio la vinification
- Exigences de vinification:
  - liste positive d'additifs/auxiliaires
  - doses SO<sub>2</sub>T max
  - produits d'hygiène (liste du rgt bio)
  - traçabilité cave (vendanges aux expéditions)
  - doc technique intrants
- Contrôle par un OC indépendant / Attribution certification par FNIVAB

# 1) Standard de vinif bio

## • USA: National Organic Program (NOP)



- Règlement de l'Agriculture bio américain – Ministère de l'Agriculture (USDA). Ne reconnaît pas le règlement CE
- Définit les règles bio: production/transformation: applicable en viti/vinif.
- Exigences en vinification:
  - Liste positive d'additifs/auxiliaires
  - Dose de SO<sub>2</sub>T max (100mg/l)
  - Système documentaire: procédure, système d'auto-contrôle des procédures
  - Traçabilité pour valider les procédures
  - Doc techniques intrants
- Contrôle et attribution de la certification par un OC reconnu par l'USDA

# 1) Standard de vinif bio

approved  
by **BIO SUISSE**

- **Suisse: Bourgeon**

- Cahier des charges de l'Agriculture bio suisse – Association Bio Suisse. Ne reconnaît pas le règlement européen
- Définit les règles production/transformation: applicable en viti/vinif.
- Exigences en vinification:
  - Liste positive d'additifs/auxiliaires
  - Doses de SO<sub>2</sub>T et SO<sub>2</sub>l max
  - Limite d'enrichissement
  - Document (schéma de vinification, liste d'intrant) pour le contrôle
  - Doc technique intrant
- Contrôle et attribution de la certification par un OC reconnu par Bio Suisse

# 1) Standard de vinif bio

## Teneurs maximales autorisées en SO<sub>2</sub>T

SO <sub>2</sub> T (en mg/l)	CE 1493/99	Charte FNIVAB	NOP (USA)	Bio Suisse
Vin rouge sec (sucre<5g/l)	160	100	100	120
Vin blanc/rosé sec (sucre<5g/l)	210	120	100	120
Vin pétillant sec	100	100	100	120
Vin pétillant demi-sec (sucre>15g/l)	150	150	100	170
Vin rouge doux (sucre>5g/l)	210	150	100	170
Vin blanc/rosé doux (sucre>5g/l)	260	210	100	170
Vin moelleux et liquoreux raisins non botrytisés	300	250	100	170
Vin moelleux et liquoreux raisins botrytisés	400	360	100	170
VDN, Vin de liqueur	200	100	100	170

## 2) Exigences documentaires: ex du PSPO NOP

- Certification NOP en 2 étapes:
  - Validation d'un dossier préalable: PSPO (Plan du Système de Production Organic)
    - constitué par l'entreprise
    - rassemble infos et docs relatifs au process de production/transformation
  - Contrôle sur site: validation des mesures décrites dans le PSPO

» Système bio le plus exigeant d'un point de vue documentaire

## 2) Exigences documentaires: ex du PSPO NOP

- Rédiger les procédures:
  - ⇒ **Principe de la procédure: Décrire la méthodologie pour un process – Indiquer les mesures d’autocontrôle - ref d’enregistrement** ⇐
  - Réception matières premières
  - Gestion risque de mélange et de contamination des produits NOP (réception, cave, local de stockage): [ANNEXE Power Point\Gestion risque mélange.doc](#)
  - Stockage des produits et mesures de séparation et identification des produits NOP
  - Schémas de vinification
  - Hygiène
  - Lutte contre les nuisibles



## 2) Exigences documentaires: ex du PSPO NOP

- Lister:
  - Produits à certifier
  - Les intrants: matières premières agricoles, additifs/auxiliaires
  - Produits de nettoyage/lutte nuisible
  - Les documents d'enregistrement permettant la validation des procédures
- Rassembler:
  - Les fiches techniques des intrants/produits
  - Les certificats de garanties

### 3) Documents incontournables à la certification

- Quel que soit le standard de vinification bio:
  - FACTURES des intrants (ingrédients, additifs): fournisseur, quantités achetées
  - CERTIFICAT BIO (ingrédients, additifs) du lot
  - CERTIFICAT NON OGM (levures, produits dérivés, enzymes, certains additifs)
  - FICHES TECHNIQUES des intrants (nom substance, composition, fournisseur)
  - ANALYSES DE SO<sub>2</sub>

## 4) Ex de support de traçabilité en cave

- Fiche de vinification: [ANNEXE Power Point\Annexe 1.xls](#)
- Fiche de suivi de l'élevage: [ANNEXE PP\Annexe 2.xls](#)
- Etat des stocks
  - Registre de cave (entrées-sorties)
  - Déclaration de récolte
  - DRM
  - Comptabilité - facture

Journées Viticulture Biologique – 26 & 27 Novembre 2008 - Die

Valérie Pladeau

Chargée de mission qualité

AIVB-LR

[pladeau.aivb@wanadoo.fr](mailto:pladeau.aivb@wanadoo.fr)