



CHARTRE « VIN BIO d'ALSACE »

Réf : CV-Charte Als_0810_V1.doc

La charte « Vin Bio d'Alsace » est une charte de droit privé établissant des règles de transformation de raisins biologiques en vinification, élevage et conditionnement en AOC Alsace, Alsace Grand Cru et Crémant d'Alsace

Avertissement :

Seuls les vins issus de raisins certifiés de l'Agriculture Biologique – règlement CE 834/2007 complété – produits dans les aires d'Appellation d'Origine Contrôlée Alsace, Alsace Grand Cru et Crémant d'Alsace, et élaborés dans le respect des règles de cette charte pourront être identifiés par le logo « charte vin bio d'Alsace »

Contenu de la charte « Vin Bio d'Alsace »

- 1. Les recommandations générales**
- 2. La conduite de la vigne et la récolte**
- 3. Vins AOC Alsace et AOC grand Cru, produits et pratiques**
- 4. Cas particulier des Crémants d'Alsace, produits et pratiques**
- 5. Le SO2 total – doses limites**
- 6. La conservation des vins**
- 7. L'embouteillage**
- 8. La certification des bois comme contenant**
- 9. Les règles relatives aux cas des ateliers mixtes**
- 10. L'hygiène et les produits**
- 11. La traçabilité**

1. Les recommandations générales

Réglementation Française :

- La réglementation française reste prépondérante dans l'élaboration des moûts et des vins avant toute chose.

Ethique :

- Il s'agit de tendre vers une utilisation minimale de produits œnologiques et de diminuer progressivement les pratiques polluantes. En particulier, il s'agit d'entamer la réflexion sur la gestion des effluents vinicoles par exemple par la mise en place de station d'épuration autonome.

Engagement volontaire et progressif :

- Engagé dans une démarche volontaire, le signataire inscrit la totalité des cuvées ou uniquement une partie des cuvées pour lesquelles il est en mesure de respecter les règles définies dans la charte.

Interdiction d'emploi de tout produit OGM ou Issu d'OGM :

- Pour chaque intrant utilisé, exiger une attestation de conformité au Codex Œnologique, non OGM, non issu d'OGM et certifié issu de l'Agriculture Biologique, si existant.

Spécialités commerciales œnologiques :

- L'utilisation de produits purs sera toujours préférée à des mélanges. Dans le cas des spécialités commerciales, demandez au fournisseur une attestation de conformité vis à vis de la charte.

Traçabilité des opérations :

- Au chai, la traçabilité va depuis la récolte, en passant par la vinification et jusqu'à la mise en bouteilles : chaque opération est datée et enregistrée
- En ateliers mixtes (voir le point 6)

Evolution de la charte et mises à jour :

- La Charte est évolutive et pourra faire l'objet d'une mise à jour sur proposition du groupe professionnel « Charte Vin Bio d'Alsace ».

Responsabilité :

- L'OPABA ne saurait être tenue responsable pour des effets pervers inconnus à ce jour des pratiques limitatives et pour des applications erronées de la charte effectuées par le signataire.

Conditions d'utilisation du logo et de la mention « Vin Bio d'Alsace » :

- Les modalités d'utilisation de la mention et du futur logo de la Charte Vin Bio d'Alsace seront définies dans un règlement d'utilisation. L'utilisation frauduleuse fait suspendre le contrat et entraîne des poursuites.

Vins non conformes à la charte :

- Dans les cas de cuvées non conformes, le récoltant peut vendre son vin Issu de Raisins en Culture Biologique, mais ne peut ni utiliser le logo, ni faire mention à la charte.

2. La conduite de la vigne et la récolte

2.1 Conduite du vignoble :

La qualité des vins découle en premier lieu de la conduite des vignes, la plus respectueuse possible du sol et de ses micro-organismes et écosystèmes.

En second lieu, la qualité est liée au plus grand respect apporté aux raisins durant leur transport et leur transformation.

L'œnologie biologique doit avant tout être préventive et non corrective. La vitalité des sols, la santé de vignes et le juste rendement permettant la parfaite maturité du raisin sont la véritable assise qualitative.

2.2 Récolte :

L'utilisation des machines à vendanger pour la récolte de raisins destinés à la vinification de « vins bio d'alsace » est interdite.

Justification : préserver la matière première afin de limiter les corrections en cours de vinification, faciliter le tri des raisins, maintenir un tissu social et limiter le tassement des sols.

Afin de limiter l'écrasement des raisins, il est recommandé de limiter la hauteur de chargement des bennes de vendanges à un mètre. Les bennes ayant des vis d'extraction trop petites sont à exclure.

Le pressurage en raisin entier est obligatoire afin de privilégier la qualité.

3. Vins AOC Alsace et AOC Grand Cru, produits et pratiques

3.1 Pratiques de vinification des moûts (hors Crémant d'Alsace)

Seuls les produits et pratiques figurant ci-dessous sont autorisés :

Produits et pratiques autorisés	Conditions d'utilisation
Travail des moûts : - Aération et micro oxygénation	
Traitement frigorifique: - Régulation des températures des moûts	
Conservation : - Azote - CO2	
Conservation de la fûtaille avec le SO2 : - Soufre (en mèches ou pastilles)	
Conservation avec le SO₂, origine : - Solution sulfureuse inf. à 8% - Gaz SO ₂ pur, liquéfié	Attention, SO ₂ total limité à la consommation (voir tableau au point 5)
Clarification : - Par collage à l'aide de bentonite	
Ferments : - Levures naturelles présentes dans les moûts - Levain issu du vignoble et du chai	

Produits et pratiques autorisées uniquement sous dérogation du groupe professionnel en charge de la charte vin bio d'Alsace :

Produits et pratiques soumis à dérogation	Conditions d'utilisation
Ferments : - Levure du commerce	Certifiées non issues d'OGM.
Activateur de fermentation : - Sulfate d'ammonium	Uniquement sur moûts carencés soit moins de 100 mg d'N/l, sur justification. Dose maximum admise sur moût carencé : 0,3 g/l.
Clarification - Par collage à l'aide de : - Dioxyde de silice - Albumine d'œuf	Albumine d'œuf Bio ou œufs Bio.
Chaptalisation : - Moût Concentré Rectifié (MCR) et Moût concentré produit sur l'exploitation - Sucre de betterave ou de canne	Tous ces produits doivent être certifiés agriculture biologique.

3.2 Pratiques de vinification des vins (hors Crémant d'Alsace)

Seuls les produits et pratiques figurant ci-dessous sont autorisés.

Produits et pratiques autorisés	Conditions d'utilisation
Travail des vins : - Aération et micro oxygénation	
Traitement frigorifique: - Régulation des températures des vins	
Conservation : - CO ₂ - Azote	
Conservation de la fûtaille avec le SO₂ : - Soufre (en mèches ou pastilles)	
Conservation avec le SO₂, origine : - Solution sulfureuse inf. à 8% - Gaz SO ₂ pur, liquéfié	Attention, SO ₂ total limité à la consommation (voir tableau au point 5)
Clarification : - Par filtration frontale - Par collage à l'aide de bentonite	

Produits et pratiques autorisées uniquement sous dérogation du groupe professionnel en charge de la charte vin bio d'Alsace :

Produits et pratiques soumis à dérogation	Conditions d'utilisation
Clarification - Par collage à l'aide de : - Dioxyde de silice - Albumine d'œuf	Albumine d'œuf Bio ou œufs Bio.
Chaptalisation : - Moût Concentré Rectifié (MCR) et Moût concentré produit sur l'exploitation - Sucre de betterave ou de canne	Tous ces produits doivent être certifiés biologiques.

4. Cas particulier des Crémants d'Alsace, produits et pratiques

4.1 Pratiques de vinification des moûts de Crémant d'Alsace

Seuls les produits et pratiques figurant ci-dessous sont autorisés.

Produits et pratiques autorisés	Conditions d'utilisation
Travail des moûts : - Aération et micro oxygénation	
Traitement frigorifique: - Régulation des températures des moûts	
Conservation : - CO ₂ - Azote	
Conservation de la fûtaille avec le SO₂ : - Soufre (en mèches ou pastilles)	
Conservation avec le SO₂, origine : - Solution sulfureuse inférieur à 8% - Gaz SO ₂ pur, liquéfié	Attention, SO ₂ total limité à la consommation (voir tableau au point 5)
Clarification : - Par filtration frontale - Par collage à l'aide de bentonite	

Produits et pratiques autorisées uniquement sous dérogation du groupe professionnel en charge de la charte vin bio d'Alsace :

Produits et pratiques soumis à dérogation	
Clarification - Par collage à l'aide de : - Dioxyde de silice - Albumine d'œuf	Albumine d'œuf Bio ou œufs Bio.

4.2 Pratiques de vinification de la liqueur d'expédition et de la liqueur de tirage pour le Crémant d'Alsace

Seuls les produits et pratiques figurant ci-dessous sont autorisés.

Produits et pratiques autorisés	Conditions d'utilisation
Ferments : - Levures de vinification	Certifiées non OGM
Clarification : - Alginate de potassium - Bentonite - Dioxyde de silice	
Chaptalisation : - Moût Concentré Rectifié (MCR) et Moût concentré produit sur l'exploitation - Sucre de betterave ou de canne	Tous ces produits doivent être certifiés biologiques

4.3 Pratiques de vinification des vins de base pour Crémant d'Alsace

Produits et pratiques autorisés	Conditions d'utilisation
Travail des vins : - Aération et micro oxygénation	
Traitement frigorifique: - Régulation des températures des vins	
Conservation : - CO2 - Azote	
Conservation de la fûtaille avec le SO2 : - Soufre (en mèches ou pastilles)	
Conservation avec le SO₂, origine : - Solution sulfureuse inférieur à 8% - Gaz SO ₂ pur, liquéfié	Attention, SO ₂ total limité à la consommation (voir point 5)
Clarification : - Par filtration frontale - Par collage à l'aide de bentonite	

Produits et pratiques autorisées uniquement sous dérogation du groupe professionnel en charge de la charte vin bio d'Alsace :

Produits et pratiques soumis à dérogation	
Clarification - Par collage à l'aide de : - Dioxyde de silice - Albumine d'œuf	Albumine d'œuf Bio ou œufs Bio.

5. Le SO₂ total – doses limites après mise en bouteilles

Les doses courantes doivent être bien inférieures !

Type de vin	Limite maximale en SO ₂ total après mise en bouteilles (mg/l)
Vins rouges secs (sucre <5g/l)	100
Vins rouges demi-secs (sucre >5g/l)	150
Vins blancs et rosés secs (sucre <5g/l)	120
Vins blancs et rosés demi secs (sucre > 5 g/l)	210
Crémants secs (sucre <15g/l)	100
Crémants demi-secs (sucre > 15 g/l sucre)	150
Vins moelleux et liquoreux issus de vendanges tardives et sélection de grains nobles	280

6. La conservation des vins

Les Gardes Vins sont recommandés pour les lots de vin à volumes variables.

7. L'embouteillage

Il est recommandé d'utiliser les bouchons en liège plutôt que les bouchons et capsules en matière synthétique.

8. La certification des bois comme contenants

Pour tous les bois nouvellement achetés et utilisés comme contenants de vinification ou d'élevage, il est recommandé de demander au fournisseur une attestation d'engagement à n'utiliser que du bois issu de forêts certifiées. Il s'agit de promouvoir par ce biais la gestion durable des forêts.

9. Les règles relatives aux cas des ateliers mixtes

Pour les entreprises ayant une activité avec des produits biologiques et une autre activité avec des produits non biologiques (caves coopératives, négoce, etc.), ce sont les règles telles que définies dans le règlement CE n° 834/2007 complété qui s'appliquent.

Matériels et contenants non poreux

Ils pourront être utilisés alternativement pour des produits biologiques et non biologiques sous réserve de détartrage et rinçage à l'eau, afin d'éliminer toutes traces ou autres dépôts avant d'accueillir des produits biologiques ou issus de parcelles en conversion. C'est le cas notamment de la tuyauterie, des cuves inox, des cuves en acier recouvertes d'époxy, des cuves ciment époxy ou émaillées, cuves ciment verrés, acier revêtu, etc.

Cas particulier des cuves en ciment brut non revêtues

Les cuves en ciment brut non revêtues pourront contenir alternativement des produits non biologiques et biologiques à condition d'être soigneusement détartrés, désinfectés puis badigeonnés de trois applications d'acide tartrique afin d'éliminer toute trace du tarte précédent, avant d'accueillir des produits biologiques.

Contenant en matériaux poreux

L'utilisation alternée de foudres, tonneaux ou barriques, pour la transformation et le stockage de produits biologiques ou issus de parcelles en conversion et non biologique est autorisée aux conditions suivantes :

- remplissage d'eau sulfitée à 2 g/hl pendant 3 jours
- vidées et rincées à l'eau claire

Contenant en matériaux spécifiques

Les cuves en polyéthylène sont autorisées. Les cuves neuves en résine fibre de verre sont livrées avec un certificat d'alimentarité.

10. L'hygiène et produits

Les produits d'hygiène et de nettoyage des matériels de vinification sont ceux autorisés par le règlement CE n°889/2008, annexe III.

Le rinçage doit s'appliquer trois fois et à concurrence d'absence de tout polluant résiduel.

11. La traçabilité

Les enregistrements doivent porter sur les points suivants et permettre ainsi la traçabilité réglementaire :

	Enregistrements	Remarques
Vendanges	Volume, date de récolte et cépage	Pour chaque parcelle
Vinification/Fermentation	Dates et interventions réalisées (pressurage, débourbage et fermentation alcoolique)	Par lot de vin
Intrants œnologiques	Date, nom des produits (matière active et nom commercial) et quantité	Par produit utilisé
Elevage	Dates et interventions réalisées (soutirage, collage, conservation, filtration)	Par lot de vin
Suivi du chai	Volumes de vins en vrac Analyses des vins (dont SO ₂)	Suivi régulier et périodique consigné
Mise en bouteille	Dates et interventions SO ₂ total après mise	Par lot de vin mis en bouteilles
Commercialisation	N° du lot de marché	Conserver une bouteille témoin avec n° de lot de marché