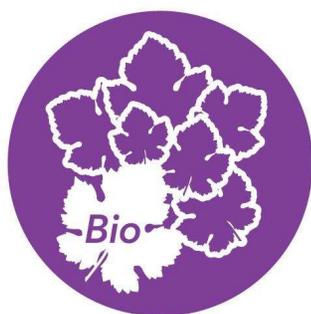
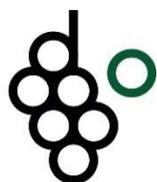


OENOBIO



VIGNERONS BIO
NOUVELLE AQUITAINE



ORGANIC WINE MAKING REGULATION

With the financial support of



Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Edition 2019

Vignerons Bio Nouvelle Aquitaine : our missions

Regional union representative of the organic wine sector created in 1995
Counts today more than 200 organic winemakers members
Accompanying from harvest to commercialisation



REPRÉSENTATION & DÉFENSE

interests of organic winemakers
regional, national and European bodies
related to viticulture and AB



PROMOTION

Promote and develop the
collective image as well as the
renown organic wines and spirits to
professionals and individuals



RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT

Initiate and collaborate research
programs to improve the quality of
organic wines



ŒNOLOGIE

Contributing to the economic and technical development organic wine
production, by accompanying organic winegrowers individually and collectively



ECONOMIE

ORGANIC WINE REGULATION



A Brief History of Organic Agriculture

The organic farming movement developed in response to the advent of agrochemicals in the mid-20th century in response to the development of pesticides and chemical fertilizers derived from synthetic chemistry.

1920s : New currents of thought in Europe are being created by agronomists, doctors, farmers and consumers based on **ethical and ecological principles** with the initiation of a **alternative mode of agricultural production** in critical to the disappearance of traditional peasantry

1970s : **Essor of AB development** with the emergence of **new sociological currents** : resistance to the consumer society, awareness of the limits of the planet's resources with the oil crisis...

1985 : **Official recognition in France** Organic Agriculture allowing approval with AB product logo according to a national specifications

1991 : **Birth of harmonised European regulations on Organic**, first plant production and then in 2000 for animal production

2012 : Birth of the **European Organic Winemaking Regulations**, to display "organic wine" and not: "wine from organically grown grapes"

The regulatory framework



GUIDE de LECTURE du RCE n° 834/2007 et du RCE n° 889/2008
Version de décembre 2018



GUIDE de LECTURE

POUR L'APPLICATION DES RÈGLEMENTS

- CE n° 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CEE) n°2092/91
et
- CE n° 889/2008 de la Commission du 5 septembre 2008 modifié portant modalités d'application du règlement (CE) n°834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles.



Organic regulation is complex, it is framed by:

- ✓ [règlement CE 834/2007](#) : defining the principles
- ✓ [règlement d'application CE 889/2008](#) : definition of production rules (authorized inputs), labelling and controls in AB
- ✓ specific execution regulations for each agriculture product, for organic wine : [règlement UE 203/2012](#)

As the reading of these regulations is open to interpretation, the INAO publishes guides explaining the regulations in France:

- ✓ the [guide de lecture](#) interpreting Regulations 834/2007 and 889/2008
- ✓ The [guide d'étiquetage](#) labelling rules for organic and "conversion" products with mandatory mentions including the European logo
- ✓ The [guides des intrants](#) (vine and winery) listing commercial specialties with an AMM in France for AB

Additives, auxiliaries defined by the OIV

OENOLOGIC ADDITIVE

"any substance that is not normally consumed as a food, nor normally used as a characteristic ingredient of a food, whether or not it has a nutritional value, and whose intentional addition to a food for a technological (including organoleptic) purpose at any stage of the manufacture, processing, preparation, processing, packaging, packaging, transport or storage of that commodity results in, or may, in all likelihood, cause (directly or indirectly) its incorporation or that of its derivatives into this commodity or otherwise affect its characteristics. This term does not apply to contaminants or substances added to foodstuffs to preserve or improve its nutritional properties."

=> substance **not usually consumed or not part of wine composition. Added intentionally** quality and quantity known during wine production, **for its technological qualities.**

examples : tartaric acid, lactic acid, SO₂, gum arabic

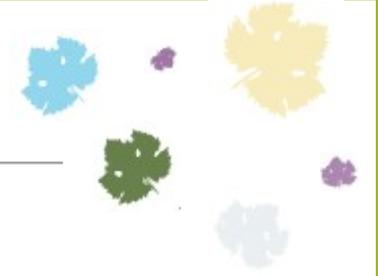
TECHNOLOGICAL AUXILIARY

"any substance or material, excluding appliances or instruments, not consumed as a food ingredient per se and voluntarily used in the processing of raw materials, foodstuffs or their ingredients, for to meet a certain technological objective during processing or processing that may result in the unintentional but inevitable presence of residues or derivatives in the finished product."

=> Substance added to a **technological goal** having a **intermediate role** and **not to survive in the finished wine.**

example : Colles, yeast

Allowed inputs - at the winery



A number of wine inputs must be organic in origin, if available:

Dénomination des produits ou substances	Type de traitement visé
Ecorces de levures	Gestion fermentation alcoolique
Moût concentré	Enrichissement
Moût concentré rectifié	
Saccharose	
Levures sèches activées (LSA)	Levurage
Gélatines	Collage
Colle de poisson	
Ovalbumine	
Matières protéiques d'origine végétale issues du blé ou du pois	
Tanins œnologiques	Stabilisation tartrique/couleur
Gomme arabique	
Caséine	Correction de la couleur
Tanins œnologiques	Tanisage

A list of Bio wine products available in France is produced each year by France Vin Bio in partnership with UFLIO and OENOPPIA validated and disseminated by INAO



Liste des intrants œnologiques issus de matières premières biologiques conformément à l'article 29 quater du R(CE) 889/2008 et distribués en France.

Catégorie	LEVURE SÈCHE ACTIVE BIOLOGIQUE	LEVURE SÈCHE ACTIVE NON BIOLOGIQUE	LEVURE SÈCHE ACTIVE BIOLOGIQUE	LEVURE SÈCHE ACTIVE NON BIOLOGIQUE
Nom Commercial	DALEFARM BIO	SEC 54	1 ^{er} FERMAGE	DALEFARM BIO
Spécité	LALLANBIO	BIO	DEUTERANUM	FERMAZIN
Indicateur Bio	LEVURE SÈCHE BIOLOGIQUE	LEVURE SÈCHE NON BIOLOGIQUE	LEVURE SÈCHE BIOLOGIQUE	LEVURE SÈCHE NON BIOLOGIQUE
Application particulière	Produit de fermentation alcoolique de levures sèches activées biologiques	Produit de fermentation alcoolique de levures sèches activées non biologiques	Produit de fermentation alcoolique de levures sèches activées biologiques	Produit de fermentation alcoolique de levures sèches activées non biologiques
Effets œnologiques	Produit de fermentation alcoolique de levures sèches activées biologiques	Produit de fermentation alcoolique de levures sèches activées non biologiques	Produit de fermentation alcoolique de levures sèches activées biologiques	Produit de fermentation alcoolique de levures sèches activées non biologiques
Caractéristiques des levures	Produit de fermentation alcoolique de levures sèches activées biologiques	Produit de fermentation alcoolique de levures sèches activées non biologiques	Produit de fermentation alcoolique de levures sèches activées biologiques	Produit de fermentation alcoolique de levures sèches activées non biologiques
Informations complémentaires	Produit de fermentation alcoolique de levures sèches activées biologiques	Produit de fermentation alcoolique de levures sèches activées non biologiques	Produit de fermentation alcoolique de levures sèches activées biologiques	Produit de fermentation alcoolique de levures sèches activées non biologiques
Dates validité	2018/2019	2018/2019	2018/2019	2018/2019
Liens d'accès aux données	www.inao.fr	www.inao.fr	www.inao.fr	www.inao.fr

Mise à jour pour 2018

Intrants autorisés – au chai

Dénomination des produits ou substances	Type de traitement visé	Conditions et restrictions spécifiques dans le cadre des limites et conditions fixées au règlement (CE)	
Air	Utilisation pour aération ou oxygénation		
Oxygène gazeux			
Perlite	Centrifugation et filtration	Uniquement comme adjuvant de filtration inerte	
Cellulose			
Terre à diatomées			
Azote	Utilisation afin de créer une atmosphère inerte et de manipuler le produit à l'abri de l'air		
Anhydride carbonique			
Argon			
Levures(1)	Fermentation Alcoolique		
Ecorces de levures (2)	Gestion fermentation alcooliques	Dans la limite d'utilisation de 40 g/hl	
Phosphate diammonique	Nutrition de la levure	Dans la limite d'utilisation respective de 1 g/l (exprimé en sels) ou de 0,3 g/l pour la seconde fermentation des vins mousseux	
Chlorhydrate de thiamine		Dans la limite d'utilisation de 0,6 mg/l (exprimé en thiamine) pour chaque traitement.	
Levures inactivées			
autolysats de levure et enveloppes de levures			
Anhydride sulfureux	Stabilisation vin	a) La teneur maximale en anhydride sulfureux n'exécède pas 100 milligrammes par litre pour les vins rouges visés à l'annexe I B, point A 1 a), du règlement (CE) no 606/2009 présentant une teneur en sucre résiduel inférieure à 2 grammes par litre. b) La teneur maximale en anhydride sulfureux n'exécède pas 150 milligrammes par litre pour les vins blancs et rosés visés à l'annexe I B, point A 1 b), du règlement (CE) no 606/2009 présentant une teneur en sucre résiduel inférieure à 2 grammes par litre. c) Pour tous les autres vins, la teneur maximale en anhydride sulfureux appliquée le 1er août 2010 conformément à l'annexe I B du règlement (CE) no 606/2009 est réduite de 30 milligrammes par litre.	
Bisulfite de potassium ou métabisulfite de potassium			
Charbons à usage œnologique	Traitement des casses/ Couleur	Seulement pour les moûts et les vins nouveaux encore en fermentation, le moût de raisins concentré rectifié, et pour les vins blancs Dans la limite d'utilisation de 100 g de produit sec par hl	
Gélatine alimentaire(2)	Clarification		
Matières protéiques d'origine végétale issues de blé ou de pois(2)			
Colle de poisson(2)			
Ovalbumine(2)			
Tanins(2)			
Protéines de pommes de terre(2)			
Extraits protéiques levuriens(2)			
Caséines			
Chitosane dérivé d'Aspergillus niger			Pour le traitement des vins, la limite d'utilisation du chitosane est de maximum 100 g/hl.
Caséinate de potassium			
Dioxyde de silicium			
Bentonite			
Enzymes pectolytiques			

Liste Positive (tout ce qui n'apparaît pas est interdit) avec des fonctions définies

Ex : Enzymes uniquement pour la clarification

Acide lactique	Acidification	Dose maximale : 180 g/hL (soit 188 mL/hL de solution à 80%) sur moût et 300 g/hL (soit 312 mL/hL de solution à 80%) sur vin (soit augmentation max de 1,5g/L exprimé en Ac tartrique sur moût et 2,5g/L max exprimé en Ac tartrique sur vin)
Acide L(+) tartrique		Dose maximale : 150 g/hL sur moût et 250 g/hL sur vin (soit 4 g/L cumulés exprimés en acide tartrique = 54 meq/L = 2,61 g/L H2SO4)
Acide L(-) tartrique		
Carbonate de calcium	Désacidification	Dose maximale : 65 g/hL sur vin La désacidification des vins ne peut être effectuée que dans la limite maximale de 1 gramme par litre exprimée en acide tartrique (= 13,3 meq/L = 0,65 g/L H2SO4)
Tartrate neutre de potassium		Dose maximale : 160 g/hL sur vin La désacidification des vins ne peut être effectuée que dans la limite maximale de 1 gramme par litre exprimée en acide tartrique (= 13,3 meq/L = 0,65 g/L H2SO4)
Bicarbonate de potassium		Dose maximale : 150 g/hL sur vin La désacidification des vins ne peut être effectuée que dans la limite maximale de 1 g/L exprimée en acide tartrique (= 13,3 meq/L = 0,65 g/L H2SO4)
Résine de pin d'Alep	Conservation des vins	Cette pratique œnologique ne peut être effectuée que sur le territoire géographique de la Grèce
Préparations d'écorces de levures (2)	Détoxication du milieu	Dans la limite d'utilisation de 40 g/hl
Lies fraîches, saines et non diluées qui contiennent des levures provenant de la vinification récente de vins secs dans des vins secs	Conservation/élevage des vins	Quantités non supérieures à 5 % du volume du produit traité
Bactéries lactiques	Fermentation Malolactique	
Acide L-ascorbique	Stabilisation microbiologique	Quantité maximale dans le vin traité mis sur le marché: 250 mg/l
Barbotage Azote	Traitement des vins	
Anhydride carbonique	Gestion gaz	Pour les vins tranquilles, la quantité maximale en anhydride carbonique dans le vin traité mis sur le marché est 3 g/l, et la surpression due à l'anhydride carbonique doit être inférieure à 1 bar à la température de 20 °C
Acide citrique	Stabilisation des vins	Quantité maximale dans le vin traité mis sur le marché: 1 g/l
Tanins(2)	Stabilisation Vin/Tannissage	
Acide métatartrique	Stabilisation tartrique	Dans la limite d'utilisation de 100 mg/l
Gomme d'acacia (gomme arabique)(2)	Stabilisation vin	Dose maximale 0,3 g/L
Bitartrate de potassium	Stabilisation tartrique	
Citrate de cuivre	Traitement des goûts de réduit	Dans la limite d'utilisation de 1 g/hl et à condition que le produit traité n'ait pas une teneur en cuivre supérieure à 1 mg/l
Mannoprotéines de levures	Stabilisation tartrique	
Copeaux de chêne	Utilisation bois/Stabilisation	
Alginate de potassium	Traitement vins mousseux et pétillant	Seulement pour l'élaboration de toutes les catégories des vins mousseux et des vins pétillants, obtenus par fermentation en bouteille et pour lesquels la séparation des lies est effectuée par dégorgement.
Chitosane dérivé d'Aspergillus niger	Stabilisation vin	
Levures inactivées	Elevage	
Sulfate de calcium		Pour les vins «vino generoso» ou «vino generoso de licor» uniquement

Liste non exhaustive des intrants interdits en Bio

Dénomination des produits ou substances	Type de traitement visé
Polyaspartate de potassium	Stabilisation tartrique
Plaques filtrantes contenant des zéolithes Y-faujasite	Traitement/Filtration des vins
Acidification par traitement électromembranaire	Acidification
Chitine-glucane d'origine fongique	Traitement casses/ Stabilisation microbiologique
Bisulfite d'ammonium.	Protection Vendange
Cellulose microcristalline	Amélioration fermentation
Sulfate d'ammonium	Nutrition Levure
Elimination de l'anhydride sulfureux par des procédés physiques	Elimination SO2
Kaolin	Clarification
Polyvinylpyrrolidone	Collage
Acide sorbique sous forme de sorbate de potassium	Stabilisation microbiologique
Acide L-malique	Acidification
Acide D, L-malique	Acidification
Tartrate de calcium	Désacidification
Lysozyme	Stabilisation microbiologique
Ferrocyanure de potassium	Traitement des vins
Phytate de calcium	Traitement des vins
Hydrogénotartrate de potassium, Tartrate de calcium	Stabilisation tartrique
Acide D, L- tartrique, également appelé acide racémique, ou de son sel neutre de potassium	Précipitation Calcium
Caramel	Traitement couleur vin de liqueur
Disques de paraffine pure imprégnés d'isothiocyanate d'allyle	Création atmosphère stérile
Dicarbonat de diméthyle (DMDC)	Stabilisation microbiologique
Traitement par électrodialyse	Stabilisation tartrique
Uréase	Traitement des vins
Alginate de calcium	Traitement vins mousseux et pétillants
Désalcoolisation partielle des vins	Désalcoolisation
Copolymères polyvinylimidazole	Traitement métaux lourds
Polyvinylpyrrolidone (PVI/PVP)	Traitement métaux lourds
Carboxyméthylcellulose (gommes de cellulose)	Stabilisation tartrique
Gestion des gaz dissous des vins au moyen de contacteurs membranaires	Gestion gaz dissous
Utilisation d'activateurs de fermentation malolactique	Fermentation malolactique
Réduction de la teneur en sucre des moûts par couplage membranaire	Réduction sucre
Désacidification par traitement électromembranaire	Désacidification
Acidification par traitement avec échangeurs de cations	Acidification ⁹

Allowed techniques - at the winery



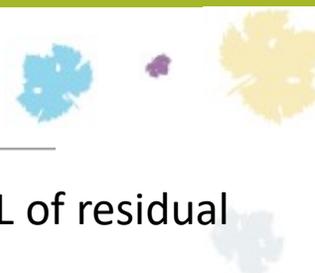
Negative list : anything that is not specified as prohibited or restricted (unless new since 2012) is allowed

OBJECTIVE	FORBIDDEN	ALLOWED
Enrichissement	Concentration partielle à froid	Osmose inverse sur moût
Diminuer teneur en SO2	Elimination SO2 par procédés physiques	-
Diminuer TAV	Désalcoolisation partielle	-
Stabilisation tartrique	- Electrolyse - Traitement aux résines échangeuses de cations	Traitement par le froid

Techniques prone to RESTRICTION :

- **Thermal treatments** : heating temperature max = 70°C
75°C in 2021 (new general regulation (UE) n° 2018/848 applicable in 2021)
- **Filtration** : pore size > 0,2µm
 - *sterile filtration (0,65 µm-0,5 µm) authorized.*
 - *no restriction on nature or type of filter (filter membrane, cartridge, earth, press, tangential microfiltration, cellulose filtration...)*
- **Production of MCR** : thermal treatment, reverse osmosis and use of ion exchange resin

SO2



The rule set is a **50 mg/L decrease** total SO2 levels on dry wines (2 g/L of residual sugars) and **30 mg/L** other wines compared to the limits of the CMO

Total SO2 levels allowed (mg/L) for:	Norme OCM viticole	Vin Bio Europe
vins rouges < 2 g/L sucre	150	100
vins rouges entre 2g/L et 5g/L de sucre	150	120
vins rouges > 5g/L de sucre	200	170
vins blancs secs et rosés < 2 g/L	200	150
vins blancs et rosés entre 2g/L et 5g/L de sucre	200	170
vins blancs et rosés > 5g/L de sucre	250	220
vins mousseux : crémants < 2 et à plus de 5g/L de sucre	150	120
vins mousseux Qualité : < 2 et plus de 5g/L sucre	185	155
vins mousseux autres : cuve close... < 2 et à plus de 5g/L	235	205
vins moelleux/liqueureux peu botrytisés ou passerillés	300	270
vins liqueureux fort botrytis ou passerillage	400	370
vins blancs IGP de TAVT > 15% vol et > 45 g/L sucre	300	270
vins de liqueurs, moins de 2 g/L sucre	150	100
vins de liqueurs, plus de 2 g/L sucre	200	170
vins doux naturels	200	170

EVOLUTION OF REGULATION

Organic wine regulatory evolutions

After 3 years of negotiation in trilogue (Parliament, Commission and European Council) an agreement has been reached on the evolution of the regulation of organic agriculture:

=> Règlement UE 2018/848, which will repeal the CE 834/2007 on the 31/12/2020

The construction of the regulations is now under way (equivalent to 889/2008)

Prohibited techniques will normally be incorporated into the basic regulations, which will prevent future changes. The inputs will remain in the delegated acts.

The political aim is to ensure that requests for changes in organic winemaking regulations are incorporated into discussions on delegated acts.

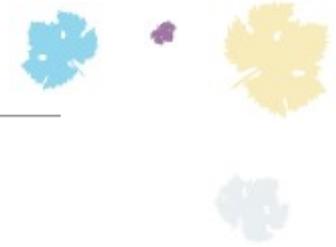
Organic wine regulatory evolutions



Publication of the [règlement d'exécution \(UE\) 2018/1584](#) (change of regulations (CE) 889/2008) **allowing new wine inputs in organic winemaking:**

Input	Fonction
Yeast autolysat	Nutrients for yeast
Inactivated dry yeasts	Nutrients for yeast
Levurian protein extracts	Soften wines by acting on bitter or drying tannins
Yeast mannoproteins	Inhibit tartaric precipitation
Potato protein	Collage: clarifies and improves clarity and stability
Chitosan (Derived d' <i>Aspergillus niger</i>)	Reduces Brett levels, heavy metals, contaminants (OTA), prevents breaks

Organic wine regulatory evolutions



- ✓ **Chitine glucan banned in organic** : /!\ mixed specialties chitine-glucan – chitosane
- ✓ **Pectolytic enzymes** : Usable **only for clarification, not extraction**. Work underway on this issue at INAO
- ✓ **LSI, autolysats and yeast bark banned in Bio as malolactic fermentation activators**. They are permitted for all other uses described by the Regulations on Wine Practices (CE) 606/2009.
- ✓ **Copper sulphate** : to be clarified, **reappeared in the regulations** when it was released in 2015. For H₂S elimination.

General Wine regulatory evolutions

Wine practices allowed in Europe: the new Regulation 934/2019 : complementing the Basic Regulation 1308/2013 and replacing Regulation 606/2009

=> Implementation on December 7, 2019

What changes ?

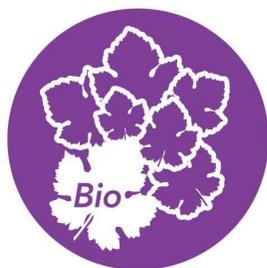
- Strengthening the link between Europe and the OIV on form (reference to OIV standards) and substance (alignment with certain practices)
- Implementation of a distinction between processes and wine compounds: Table 1 (processes); Table 2 (oenological compounds)
- Presentation by oenological function (Table 2): acidity regulators, preservatives and antioxidants, activators of alcoholic and malolactic fermentations,...
- Distinction between additives and technological aids
- Conditions of use are only indicated when they are different from those of the OIV

It will probably have an impact on organic regulation and its evolution.

Question that could impact organic regulation:

- The new List of process***
- Change of all the Numbers of reference (Organic regulation will have to refer to old regulation)***
- Wood are considered as a technique***
- The enzymes are detailed and listed (not in organic regulation)***
- Microcellulose integrates the input***
- A single category of fermenting activators for alcoholic and malolactic (LSI for malolactics)***
- Inactivated yeasts with guaranteed levels of glutathione appear***
- Appearance filtration zeolith***
- Appearance selective plant fiber filtration***
- Gomme arabic dose unlimited: Quantum satis***

THANK YOU FOR YOUR ATTENTION



**VIGNERONS BIO
NOUVELLE AQUITAINE**

Stéphane BECQUET

Agronomist and wine maker

Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine

conseil@vigneronsbionouvelleaquitaine.fr

06 32 68 88 80

With the financial support of:



Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

