

GRILLE D'EVALUATION DES PRATIQUES OENOLOGIQUES

Dernière mise à jour : 27/11/2019

[Consulter la liste des produits œnologiques certifiés BIO \(site INAO\)](#)

BLANCS / ROSÉS

ROUGES

Liste des produits et techniques par ordre alphabétique

Nous contacter

OPÉRATIONS PRÉFÉRMENTAIRES FERMENTATIONS CORRECTION DE LA VENDANGE STABILISATION DU VIN TRAITEMENTS SPÉCIFIQUES UTILISATION DU BOIS

PROTECTION À LA MISE EN BOUTEILLE

Protection de la vendange Extraction du jus Débourbage

Caractéristiques

Origine

Utilisation

Santé

Environnement

Règlement

	Acide L-ascorbique	Anhydride sulfureux	Bisulfite d'ammonium	Bisulfite de potassi
Règlement général vin (Europe) références	<p>Dose maximale : 25 g/hL</p> <p>A partir du 7/12/2019 Règlement (CE) 934/2019 : Annexe 1 Tableau 2 catégorie Conservateurs et antioxydants ligne 2.6 classement : Additif Règlement (CE) 606/2009 : ligne 19 annexe 1A</p>	<p>Teneur maximale en SO₂ total dans le vin (934/2019 Annexe 1 partie B) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vins tranquilles - sucre < 5g/L : 150 mg/L rouges et 200 mg/L rosés et blancs - Vins tranquilles - sucre > 5g/L : 200 mg/L rouges et 250 mg/L blancs et rosés - Exceptions vins spéciaux à 300 350 et 400 voir règlement 6062009 - Vins de liqueur - sucre < 5g/L sucres : 150 mg/L - Vins de liqueur - sucre > 5 g/L sucres : 200 mg/L - Vins mousseux qualité 185 mg/L - Vin mousseux 235 mg/L <p>A partir du 7/12/2019 Règlement (CE) 934/2019 : Annexe 1 Tableau 2 Catégorie Conservateurs et antioxydants ligne 2.1 - classement : Additif</p> <p>Règlement (CE) 606/2009 : ligne 7 annexe 1A</p> <p>Etiquetage obligatoire : "contient des sulfites" à partir d'une teneur en SO₂ total de 10 mg/L</p> <p>Tenue de registres obligatoire : date de la manipulation, nature et quantité des produits</p> <p>Valeur Limite d'Exposition : 5 ppm (Circulaire du ministère du Travail du 19 Juillet 1982)</p>	<p>Dose maximale : 20 g/hL</p> <p>Teneur maximale en SO₂ total dans le vin :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vins tranquilles - sucre < 5g/L : 150 mg/L rouges et 200 mg/L rosés et blancs - Vins tranquilles - sucre > 5g/L : 200 mg/L rouges et 250 mg/L blancs et rosés - Exceptions vins spéciaux à 300 350 et 400 voir règlement 6062009 - Vins de liqueur - sucre < 5g/L sucres : 150 mg/L - Vins de liqueur - sucre > 5 g/L sucres : 200 mg/L - Vins mousseux qualité 185 mg/L - Vin mousseux 235 mg/L <p>A partir du 7/12/2019 Règlement (CE) 934/2019 : Annexe 1 Tableau 2 catégorie Activateurs de fermentation alcoolique et malolactique ligne 4.4 - classement : Auxiliaire</p> <p>Règlement (CE) 606/2009 : ligne 6 annexe 1A</p> <p>Etiquetage obligatoire : "contient des sulfites" à partir d'une teneur en SO₂ total de 10 mg/L</p> <p>Tenue de registres obligatoire : date de la manipulation, nature et quantité des produits</p> <p>Emploi sur : les raisins frais, le moût de raisin, le moût de raisins partiellement fermenté, le moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés, le moût de raisins concentré, le vin nouveau encore en fermentation</p>	<p>Teneur maximale en SO₂ total :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vins tranquilles - sucre < 5g/L : 150 mg/L rouges et 200 mg/L rosés et blancs - Vins tranquilles - sucre > 5g/L : 200 mg/L rouges et 250 mg/L blancs et rosés - Exceptions vins spéciaux à 300 voir règlement 6062009 - Vins de liqueur - sucre < 5g/L sucres : 150 mg/L - Vins de liqueur - sucre > 5 g/L sucres : 200 mg/L - Vins mousseux : 235 mg/L - Vins mousseux de qualité : 185 mg/L <p>A partir du 7/12/2019 Règlement (CE) 934/2019 : Annexe 1 Tableau 2 catégorie Conservateur antioxydants ligne 2.2 - classement : Additif</p> <p>Règlement (CE) 606/2009 : ligne 19</p> <p>Etiquetage obligatoire : "contient sulfites" à partir d'une teneur en ≤ 10 mg/L</p> <p>Tenue de registres obligatoire : manipulation, nature et quantité c</p>
Règlement vin bio Europe Applicable au 1er août 2012 références n° 203/2012 références n° 1584/2018	Autorisé	Autorisé - Réduction des doses de SO₂ total maximales autorisées de 50mg/l sur les vins secs < 2g/L (glucose + fructose) et de 30mg/l sur les autres vins	Non autorisé	Autorisé - Réduction des doses de SO₂ total maximales autorisées de : les vins secs < 2g/L (glucos fructose) et de 30mg/l sur le vins
Statut autres règlements en charte bio références	<p>Bio Suisse (Règlements complétant le Cahier des charges Version 2016) : Non autorisé</p> <p>NOP (Electronic Code of Federal Regulations (eCFR) version 2016) catégorie "Made with organic grapes" : Autorisé</p> <p>DEMETER (Cahier des charges Transformation, version 2016) : Non autorisé</p> <p>Nature et progrès (Cahier des charges vinification - œnologie 2016) : Non autorisé</p>	<p>Bio Suisse (Règlements complétant le Cahier des charges Version 2016) : Autorisé avec restrictions selon le type de vin (voir règlement)</p> <p>NOP (Electronic Code of Federal Regulations (eCFR) version 2016) catégorie "Made with organic grapes" : Autorisé - limite de 100 mg/L de SO₂ total dans le produit fini</p> <p>DEMETER (Cahier des charges Transformation, version 2016) : Autorisé avec restrictions selon le type de vin (voir règlement) - pour les solutions : concentration max : 6%</p> <p>Nature et progrès (Cahier des charges vinification - œnologie 2016) : Autorisé avec restrictions selon le type de vin (voir règlement) - pour les solutions : concentration max : 5% avec préparation sur site</p>	<p>Bio Suisse (Règlements complétant le Cahier des charges Version 2016) : Non autorisé</p> <p>NOP (Electronic Code of Federal Regulations (eCFR) version 2016) catégorie "Made with organic grapes" : Non autorisé</p> <p>DEMETER (Cahier des charges Transformation, version 2016) : Non autorisé</p> <p>Nature et progrès (Cahier des charges vinification - œnologie 2016) : Non autorisé</p>	<p>Bio Suisse (Règlements complétant le Cahier des charges Version 2016) : Non autorisé</p> <p>NOP (Electronic Code of Federal Regulations (eCFR) version 2016) catégorie "Made with organic grapes" : Non autorisé</p> <p>DEMETER (Cahier des charges Transformation, version 2016) : Non autorisé</p> <p>Nature et progrès (Cahier des charges vinification - œnologie 2016) : Non autorisé</p>
	Acide L-ascorbique	Anhydride sulfureux	Bisulfite d'ammonium	Bisulfite de potassi

