Intrants pour la vinification

Critères d'enregistrement dans la liste des intrants pour la vinification en Suisse

Version 7 du 29 novembre 2023

Institut de recherche de l'agriculture biologique FiBL | Ackerstrasse 113 | Case postale 219
5070 Frick | Suisse | Tél +41 62 865 72 72 | info.suisse@fibl.org | www.fibl.org

Table des matières

1. Introduction 1
2. Nouvelle inscription et prolongation 1
3. Critères généraux d'admission 2
4. Critères d'admission pour les ingrédients utilisés comme adjuvants 3
5. Critères d'admission pour les additifs 3
6. Critères d'admission pour les auxiliaires technologiques 4
7. Critères d'admission pour les enzymes et les micro-organismes 5
8. Annexes 5

FiBL

1. Introduction

La liste des intrants pour la vinification est une liste à caractère de recommandation pour les agriculteurs et agricultrices bio qui produisent du vin, du cidre, du vin de fruits et de l'hydromel ainsi que pour les caves en Suisse.

Quels types de produits sont inclus dans la liste ?

La liste contient les ingrédients autorisés utilisés comme adjuvants, additifs et auxiliaires technologiques pour la fabrication des produits suivants

- Vin et vin mousseux
- Cidre et vin de fruits
- Hydromel

Sur quelles directives la liste se base-t-elle ?

Les produits listés doivent répondre aux exigences de l'Ordonnance suisse sur l'agriculture biologique et aux directives de Bio Suisse et/ou de Demeter.

2. Nouvelle inscription et prolongation

La liste des intrants pour la vinification a été publiée pour la première fois à l'été 2022. Elle est mise à jour une fois par an.

Nouvelles inscriptions

Pour les nouvelles inscriptions, il convient d'utiliser le formulaire d'inscription. Le formulaire sera mis en ligne sur www.listedesintrants.ch. Les délais d'inscription y sont également indiqués.

Prolongation

La prolongation des inscriptions est nécessaire chaque année en été. Toutes les entreprises dont les produits sont déjà listés seront alors contactées au préalable par écrit

Coûts

L'enregistrement est payant. Le tarif normal de la liste des intrants s'applique (voir www.listedesintrants.ch).

3. Critères généraux d'admission

Les exigences suivantes s'appliquent à toutes les catégories de produits :

- Ordonnance suisse sur l'agriculture biologique (910.181, art. 3b), Règlement européen (CE) n° 2021/1165, annexe V, partie D[1]
- Cahier des charges de Bio Suisse, chap. 11.2 Vins et vins mousseux ; chap. 11.3 Cidres et vins de fruits[2]
- Directives Demeter, chap. 7.13. Vins et vins mousseux et chap. 7.14. Cidre, vin de fruits et vinaigre [3]

Ces exigences sont résumées dans un tableau en annexe.

Il existe les catégories de produits suivantes :

- **Ingrédient**
  Les ingrédients autorisés sont utilisés pour augmenter le titre alcoométrique naturel et/ou ajuster la teneur en sucres résiduels (ex. saccharose, moût de raisin concentré) ou pour le collage (ex. bentonite, gélatine).
- **Additif**
  Les additifs alimentaires sont destinés à améliorer les propriétés des aliments, leur goût, leur apparence ou leur durée de conservation, ainsi qu'à faciliter leur traitement technologique. Les additifs autorisés pour la vinification biologique sont des antioxydants, des gaz d'emballage, des stabilisants, des acidifiants, des désacidifiants et des supports.
- **Auxiliaire technologique**
  Les auxiliaires technologiques sont des substances qui ne sont pas consommées comme des aliments. Les auxiliaires technologiques autorisés pour la vinification biologique sont des adjuvants de filtration, des substances activant la fermentation alcoolique, des substances corrigeant les défauts du vin, des agents de clarification et des agents complexants.
- **Enzymes et micro-organismes**

  Les enzymes dans la vinification ont différentes fonctions. Les enzymes autorisées pour la vinification biologique sont utilisées pour améliorer la pressabilité (rendement) du moût ou pour extraire les tanins et les arômes de la peau.

[1] https://www.fedlex.admin.ch/eli/cc/1997/2519_2519_2519/fr
[2] https://www.bioactualites.ch/fileadmin/documents/ba/Bioregelwerk-2022/francais/bs_all_f/rili_f.pdf
[3] https://demeter.ch/wp-content/uploads/2021/12/Richtlinien_Demeter_2022_FR.pdf

4. Critères d'admission pour les ingrédients utilisés comme adjuvants

Certification bio selon

- Ordonnance sur l'agriculture biologique CH / Ordonnance sur l'agriculture biologique UE et/ou
- Bio Suisse
- Demeter

Le certificat bio actuel doit être présenté avec la demande ou être vérifiable en ligne[4] . La plateforme, y compris le numéro de certificat et le numéro d'exploitation, doit être indiquée dans la demande.

En outre, les éléments suivants doivent être soumis :

- Composition du produit
- Étiquette du produit

5. Critères d'admission pour les additifs

Autorisation selon

- Ordonnance sur l'agriculture biologique CH / Ordonnance sur l'agriculture biologique UE et/ou
- Bio Suisse
- Demeter

Si l'additif est certifié bio, le certificat bio actuel doit être présenté avec la demande ou être vérifiable en ligne[5] . La plate-forme, y compris le numéro de certificat et le numéro d'exploitation, doit être indiquée dans la demande.

En outre, les éléments suivants doivent être soumis :

- Fiche technique du produit avec les indications suivantes :
  - Dénomination
  - Numéro E

[4] Par exemple
https://www.easy-cert.com/htm/zertifikate.htm?sprache=fr https://www.procert.ch/fr/zertifikate-11.html
https://www.ecocert.com/fr-FR/certification

[5] Par exemple
https://www.easy-cert.com/htm/zertifikate.htm?sprache=fr https://www.procert.ch/fr/certificats-11.html
https://www.ecocert.com/fr-FR/certification

  - N° CAS
  - Numéro d'article
  - Indication des supports
  - Optionnel: n° rég. REACH
- Composition du produit
- Étiquette du produit
- Pour les additifs produits par fermentation, l'absence d'OGM doit être confirmée [6].

6. Critères d'admission pour les auxiliaires technologiques

Autorisation selon

- Ordonnance sur l'agriculture biologique CH / Ordonnance sur l'agriculture biologique UE et/ou
- Bio Suisse
- Demeter

Si l'auxiliaire technologique est certifié bio, le certificat bio actuel doit être présenté avec la demande ou être vérifiable en ligne[7] . La plate-forme, y compris le numéro de certificat et le numéro d'exploitation, doit être indiquée dans la demande.

En outre, les éléments suivants doivent être soumis :

- Fiche technique du produit avec les indications suivantes :
  - Dénomination
  - Numéro E
  - N° CAS
  - Numéro d'article
  - Indication des supports
  - Optionnel: n° rég. REACH
- Composition du produit

[6] Formulaire Easy-Cert : https://www.abg-cert.com/files/2001113FR.pdf

[7] Par exemple
https://www.easy-cert.com/htm/zertifikate.htm?sprache=fr https://www.procert.ch/fr/certificats-11.html
https://www.ecocert.com/fr-FR/certification

- Étiquette du produit
- Pour les auxiliaires technologiques produits par fermentation, l'absence d'OGM doit être confirmée [8]

7. Critères d'admission pour les enzymes et les micro-organismes

Autorisation selon

- Ordonnance sur l'agriculture biologique CH / Ordonnance sur l'agriculture biologique UE et/ou
- Bio Suisse
- Demeter

Si les enzymes et les microorganismes sont certifiés bio, le certificat bio actuel doit être présenté avec la demande ou être vérifiable en ligne[9] . La plate-forme, y compris le numéro de certificat et le numéro d'exploitation, doit être indiquée dans la demande.

Les éléments suivants doivent être soumis :

- Composition du produit (cultures bactériennes de démarrage, indication des supports)
- Étiquette du produit
- Désignation de la fonction des micro-organismes/enzymes dans la vinification
- Confirmation de l'absence d'OGM[10]

8. Annexes

Le tableau en annexe résume les exigences de l'ordonnance sur l'agriculture biologique et des cahiers des charges de Bio Suisse et Demeter pour les substances individuelles (annexe 1 : vin de raison ; annexe 2 : vin de fruits ; annexe 3 : hydromel).

- **Les cases vertes** : La substance peut être utilisée. Les éventuelles restrictions sont indiquées sous forme de texte.
- **Les cases rouges** : La substance ne doit pas être utilisée.

[8] Formulaire Easy-Cert : https://www.abg-cert.com/files/2001113FR.pdf
[9] Par exemple
https://www.easy-cert.com/htm/zertifikate.htm?sprache=fr
https://www.procert.ch/fr/certificats-11.html
https://www.ecocert.com/fr-FR/certification
[10] Formulaire Easy-Cert : https://www.abg-cert.com/files/2001113FR.pdf

Annexe 1 : Réglementation pour le vin de raisin (version 29.11.2023; tient compte des cahiers de charge et des lois pour l'année 2024)

Matériel	Catégorie	Fonction	Réglementation pour le vin de raisin		
			CH BioV / UE BioV	Bio Suisse	Demeter
filtre (filtre textile, membrane)	auxiliaire technologique	aide à la filtration		> 0,2 µm (sans amiante ni chlore)	filtre textile non blanchi, sans chlore
terre de diatomée (dioxyde de	auxiliaire technologique	aide à la filtration	utilisable sous forme de gel ou de solution colloïdale	utilisable sous forme de gel ou de solution colloïdale	utilisable sous forme de gel ou de solution colloïdale
perlite	auxiliaire technologique	aide à la filtration			
filtre cellulosique	auxiliaire technologique	aide à la filtration			
membrane filtrante	auxiliaire technologique	aide à la filtration		sans amiante ni chlore	
argon (E 938)	additif	gaz d'emballage	ne doit pas être utilisé pour faire des bulles.	ne doit pas être utilisé pour faire des bulles.	
azote, (E 941)	additif	gaz d'emballage			
dioxyde de carbone (E 290)	additif	gaz d'emballage			
oxygène (E 948)	additif	gaz d'emballage			
pectine lyase	enzymes et micro-organismes*	dégradation enzymatique de la pectine/clarifiant			
pectine méthylestérase	enzymes et micro-organismes*	dégradation enzymatique de la pectine/agent clarifiant			
polygalacturonase	enzymes et micro-organismes*	dégradation enzymatique de la pectine/agent clarifiant			
hémicellulase	enzymes et micro-organismes*	extraction des tanins, des arômes de l'écorce			

Annexe 1 : Réglementation pour le vin de raisin (version 29.11.2023; tient compte des cahiers de charge et des lois pour l'année 2024)

Matériel	Catégorie	Fonction	Réglementation pour le vin de raisin		
			CH BioV / UE BioV	Bio Suisse	Demeter
cellulase	enzymes et micro-organismes*	extraction des tanins, des arômes de l'écorce			
cultures de départ bactériennes	enzymes et micro-organismes*	activer la fermentation alcoolique			
bactéries lactiques	enzymes et micro-organismes*	processus de fermentation		si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques.	uniquement pour la fermentation malolactique.
levures naturellement présentes sur le raisin	enzymes et micro-organismes*	processus de fermentation			
levures naturellement présentes sur le raisin (séchées)	enzymes et micro-organismes*	processus de fermentation			
levures de vinification, levures de culture pure	enzymes et micro-organismes*	processus de fermentation	pour les souches de levure individuelles, si disponibles, obtenues à partir de matières premières écologiques/biologiques.	si disponibles à partir de matières premières biologiques.	levures neutres étrangères à l'exploitation (Demeter/Bio) uniquement si la fermentation est arrêtée (max. 5 Brix, soit max. 50 g de sucre par litre ou 21 Oechsle) et pour la seconde fermentation pour produire du vin mousseux.
écorce de levure	auxiliaire technologique	activer la fermentation alcoolique		si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques.	uniquement en cas d'arrêt de la fermentation.
autolysats de levure	auxiliaire technologique	activer la fermentation alcoolique		si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques.	uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK).

Annexe 1 : Réglementation pour le vin de raisin (version 29.11.2023; tient compte des cahiers de charge et des lois pour l'année 2024)

Matériel	Catégorie	Fonction	Réglementation pour le vin de raisin		
			CH BioV / UE BioV	Bio Suisse	Demeter
levures inactivées	auxiliaire technologique	correction des défauts du vin		si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques.	uniquement avec l'autorisation spéciale de la commission de protection des marques Demeter (MSK).
hydrogénophosphate diammonique	auxiliaire technologique	activer la fermentation alcoolique	uniquement pour la fermentation alcoolique. Utiliser dans la limite de 1 g/l (exprimé en sels) (5) ou 0,3 g/l en seconde fermentation de vin mousseux.		
carbonate de calcium (E 170)	additif	désacidification			max.1,5g/l
bicarbonate de potassium (E 501)	additif	désacidification			max. 1,5g/l
protéine albumine	additif	agent clarifiant	si disponible à partir de matières premières biologiques.	CH-BIO, EU-BIO ou qualité équivalente.	CH-BIO, EU-BIO ou qualité équivalente.
levure de vin	enzymes et micro-organismes*	agent clarifiant	uniquement issu d'une production écologique/biologique.	domestique : qualité des bourgeons ; à l'étranger: provenant d'exploitations certifiées Bio Suisse.	
caséine	auxiliaire technologique	agent clarifiant	si disponible à partir de matières premières biologiques.	CH-BIO, EU-BIO ou qualité équivalente.	CH-BIO, EU-BIO ou qualité équivalente.
extraits de protéines de levure	auxiliaire technologique	agent clarifiant	si disponible à partir de matières premières biologiques.		

Annexe 1 : Réglementation pour le vin de raisin (version 29.11.2023; tient compte des cahiers de charge et des lois pour l'année 2024)

Matériel	Catégorie	Fonction	Réglementation pour le vin de raisin		
			CH BioV / UE BioV	Bio Suisse	Demeter
caséinates de potassium	auxiliaire technologique	agent clarifiant			
bentonite (E 558)	auxiliaire technologique	agent clarifiant			
gélatine alimentaire	auxiliaire technologique	agent clarifiant	si disponible à partir de matières premières biologiques.	CH-BIO, EU-BIO ou qualité équivalente.	
protéine de blé	auxiliaire technologique	agent clarifiant	si disponible à partir de matières premières biologiques.		
protéine de pois	auxiliaire technologique	agent clarifiant	si disponible à partir de matières premières biologiques.	si disponible à partir de matières premières biologiques.	
protéine de pomme de terre	auxiliaire technologique	agent clarifiant	si disponible à partir de matières premières biologiques.	si disponible à partir de matières premières biologiques.	si disponible à partir de matières premières biologiques.
ichtyocolle	auxiliaire technologique	agent clarifiant	si disponible à partir de matières premières biologiques.		
chitosan (obtenu à partir d'Aspergillus niger)	auxiliaire technologique	agent clarifiant		si disponible à partir de matières premières biologiques.	uniquement avec l'autorisation spéciale de MSK.

Annexe 1 : Réglementation pour le vin de raisin (version 29.11.2023; tient compte des cahiers de charge et des lois pour l'année 2024)

Matériel	Catégorie	Fonction	Réglementation pour le vin de raisin		
			CH BioV / UE BioV	Bio Suisse	Demeter
alginate de potassium (E402)	auxiliaire technologique	agent clarifiant, augmentation de la viscosité	uniquement dans la production de toutes les catégories de vins mousseux et pétillants obtenus par fermentation en bouteille et dont les lies ont été éliminées par dégorgement.		
dioxyde de silicium : sous forme de gel ou de solution colloïdale (E 551)	auxiliaire technologique	agent clarifiant			
charbon œnologique (charbon actif)	auxiliaire technologique	agent clarifiant, complexant		uniquement pour le moût	uniquement pour le moût
citrate de cuivre	auxiliaire technologique	correction des défauts du vin			
anhydride sulfureux : pur, gazeux et en solution aqueuse (E 220)	additif	antioxydant	restrictions voir substance SO2	restrictions voir substance SO2	restrictions voir substance SO2
anhydride sulfureux : comprimé (E 220)	additif	antioxydant	restrictions voir substance SO2	restrictions voir substance SO2	restrictions voir substance SO2
hydrogénosulfite de potassium / bisulfite de potassium (E 228)	additif	antioxydant	restrictions voir substance SO2	restrictions voir substance SO2	restrictions voir substance SO2
métabisulfite de potassium / disulfite de potassium (E 224)	additif	antioxydant	restrictions voir substance SO2	restrictions voir substance SO2	restrictions voir substance SO2
acide L-ascorbique (E 300)	additif	antioxydant	max. 250 mg/l		
tartre/L(+)tartrate de potassium (E336)	additif	stabilisateur			

Annexe 1 : Réglementation pour le vin de raisin (version 29.11.2023; tient compte des cahiers de charge et des lois pour l'année 2024)

Matériel	Catégorie	Fonction	Réglementation pour le vin de raisin		
			CH BioV / UE BioV	Bio Suisse	Demeter
acide métatartrique, ferrocyanure de sodium (E 353)	additif	stabilisateur			
mannoprotéines de levure	additif	stabilisateur	si disponible à partir de matières premières écologiques/biologiques.		
tanins	additif	stabilisateur	si disponible à partir de matières premières écologiques/biologiques.		
acide citrique (E 330)	additif	stabilisateur			
gomme arabique (E 414)	additif	stabilisateur, augmentation de la viscosité			
SO2 pour le vin rouge sec **< 2g/L** teneur en sucre résiduel	additif	antioxydant	100mg/l	100mg/l	100mg/l
SO2 pour le vin rouge sec **2-5g/L** teneur en sucre résiduel	additif	antioxydant	120mg/l	120mg/l	100mg/l
SO2 pour le vin rouge**> 5g/L** teneur en sucre résiduel	additif	antioxydant	200mg/l	170mg/litre	140mg/l
SO2 pour vin blanc/vin mousseux/rosé**< 2g/L** teneur en sucre résiduel	additif	antioxydant	150mg/litre	120mg/l	120mg/l
SO2 pour vin blanc/vin mousseux/rosé**2-5g/L** teneur en sucre résiduel	additif	antioxydant	170mg/litre	120mg/l	120mg/l

Annexe 1 : Réglementation pour le vin de raisin (version 29.11.2023; tient compte des cahiers de charge et des lois pour l'année 2024)

Matériel	Catégorie	Fonction	Réglementation pour le vin de raisin		
			CH BioV / UE BioV	Bio Suisse	Demeter
SO2 pour vin blanc/vin mousseux/rosé**> 5g/L** teneur en sucre résiduel	additif	antioxydant	250mg/l	170mg/litre	170 mg/l vin blanc/vin mousseux, 140 mg/l rosé
SO2 pour le vin rouge**> 50g/L** teneur en sucre résiduel (avec botrytis)	additif	antioxydant	300mg/l	300 mg/l avec botrytis	300 mg/l avec botrytis
SO2 pour le vin rouge**> 50g/L** teneur en sucre résiduel (sans botrytis)	additif	antioxydant	300mg/l	250 mg/l sans botrytis	250 mg/l sans botrytis
SO2 pour le vin blanc/rosé**> 50g/L** Teneur en sucre résiduel (avec botrytis)	additif	antioxydant	300mg/l	300 mg/l avec botrytis	300 mg/l avec botrytis
SO2 pour le vin blanc/rosé**> 50g/L** Teneur en sucre résiduel (sans botrytis)	additif	antioxydant	300mg/l	250 mg/l sans botrytis	250 mg/l sans botrytis
hydrogénotartrate de potassium (E336(i)) Tartre	additif	stabilisateur			
acide tartrique L (+) (E 334)	additif	acidifiant		seule forme purement microbiologiquement produite ou obtenue à partir de raisins. Sans OGM	max. 1,5 g/L
acide lactique (E 270)	additif	acidifiant			

Annexe 1 : Réglementation pour le vin de raisin (version 29.11.2023; tient compte des cahiers de charge et des lois pour l'année 2024)

Matériel	Catégorie	Fonction	Réglementation pour le vin de raisin		
			CH BioV / UE BioV	Bio Suisse	Demeter
morceaux de chêne	Autres procédures	formation de l'arôme	pour la vinification et l'élevage, y compris la fermentation des raisins frais et du moût de raisin. Selon les conditions de l'annexe 7 (EU)2019/934.		
résine de pin d'alep	Autres procédures	formation de l'arôme			
saccharose	ingrédient	sucrage		Si le moût de raisin n'est pas concentré, le titre alcoométrique naturel peut être augmenté de 1,25 % vol. au maximum (ce qui correspond à 2,5 kg/hl de saccharose). Pour les vins mousseux : augmentation autorisée de 1,25 % vol. y compris la formation de mousse. Sucre de qualité Bourgeon.	Si le moût de raisin n'est pas concentré, le titre alcoométrique naturel peut être augmenté de 1,25 % vol. par l'adjonction de 2,5 kg/hl de saccharose au maximum. Lors de la transformation de la liqueur d'expédition (champagne), l'adjonction de sucre ou de jus de raisin concentré est autorisée jusqu'à un ordre de grandeur de 50 g/l et l'adjonction de liqueur jusqu'à un ordre de grandeur de 6 cl/l. Sucre ou jus de raisin concentré Demeter, en cas d'indisponibilité sucre ou jus de raisin concentré Bourgeon.

Annexe 1 : Réglementation pour le vin de raisin (version 29.11.2023; tient compte des cahiers de charge et des lois pour l'année 2024)

Matériel	Catégorie	Fonction	Réglementation pour le vin de raisin		
			CH BioV / UE BioV	Bio Suisse	Demeter
jus de raisin	ingrédient	sucrage		Si le moût de raisin n'est pas concentré, le titre alcoométrique naturel peut être augmenté de 1,25 % vol. au maximum avec du jus de raisin. Pour les vins mousseux, l'augmentation est de 1,25 % vol, formation de mousse comprise. Jus de raisin de qualité Bourgeon.	

Annexe 1 : Réglementation pour le vin de raisin (version 29.11.2023; tient compte des cahiers de charge et des lois pour l'année 2024)

Matériel	Catégorie	Fonction	Réglementation pour le vin de raisin		
			CH BioV / UE BioV	Bio Suisse	Demeter
moût de raisin concentré	ingrédient	sucrage		Si le moût de raisin n'est pas concentré, le titre alcoométrique naturel peut être augmenté de 1,25 % vol. au maximum avec du moût de raisin concentré. Pour les vins mousseux, l'augmentation est de 1,25 % vol, formation de mousse comprise. Moût de raisin concentré de qualité Bourgeon.	Si le jus de raisin n'est pas concentré, le titre alcoométrique naturel peut être augmenté de 1,25 % vol. au maximum avec du moût de raisin concentré. Lors de la transformation de la liqueur d'expédition (champagne), l'adjonction de moût de raisin concentré est autorisée jusqu'à un ordre de grandeur de 50 g/l et l'adjonction de liqueur jusqu'à un ordre de grandeur de 6 cl/l. Moût de raisin concentré Demeter, en cas de non-disponibilité, jus de raisin concentré Bourgeon.

Annexe 1 : Réglementation pour le vin de raisin (version 29.11.2023; tient compte des cahiers de charge et des lois pour l'année 2024)

Matériel	Catégorie	Fonction	Réglementation pour le vin de raisin		
			CH BioV / UE BioV	Bio Suisse	Demeter
moût de raisin concentré rectifié	ingrédient	sucrage		Si le moût de raisins n'est pas concentré, le titre alcoométrique naturel peut être augmenté de 1,25 % vol. au maximum avec du moût de raisins concentré rectifié. Pour les vins mousseux, l'augmentation est de 1,25 % vol, formation de mousse comprise. Moût de raisin concentré rectifié de qualité Bourgeon.	
sulfate de calcium (E 516)	additif	support			
chlorhydrate de thiamine (vitamine B1)	vitamine	activer la fermentation alcoolique	uniquement pour la fermentation alcoolique. Utiliser dans la limite de 1 g/l (exprimé en sels) (5) ou 0,3 g/l en seconde fermentation de vin mousseux.		

* Selon les directives CH BioV, Bio Suisse et Demeter, toutes les enzymes et tous les micro-organismes doivent être sans OGM.

Annexe 2 : Réglementation des vins de fruits (version 29.11.2023; tient compte des cahiers de charge et des lois pour l'année 2024)

Matériel	Catégorie	Fonction	Réglementation pour le vin de fruits		
			CH BioV / UE BioV	BIO SUISSE	DEMETER
Filtre (filtre textile, membrane)	auxiliaire technologique	aide à la filtration		> 0,2 µm (sans amiante ni chlore)	
terre de diatomée (dioxyde de silicium)	auxiliaire technologique	aide à la filtration	utilisable sous forme de gel ou de solution colloïdale	utilisable sous forme de gel ou de solution colloïdale	utilisable sous forme de gel ou de solution colloïdale
perlite	auxiliaire technologique	aide à la filtration			
filtre cellulosique	auxiliaire technologique	aide à la filtration			
membrane filtrante	auxiliaire technologique	aide à la filtration		sans amiante ni chlore	
argon (E 938)	additif	gaz d'emballage			
azote (E 941)	additif	gaz d'emballage			
dioxyde de carbone (E 290)	additif	gaz d'emballage			
oxygène (E 948)	additif	gaz d'emballage			
pectine lyase	enzymes et micro-organismes*	dégradation enzymatique de la pectine/agent clarifiant			
pectine méthylestérase	enzymes et micro-organismes*	dégradation enzymatique de la pectine/agent clarifiant			
polygalacturonase	enzymes et micro-organismes*	dégradation enzymatique de la pectine/agent clarifiant			
hémicellulase	enzymes et micro-organismes*	extraction des tanins, des arômes de l'écorce			
cellulase	enzymes et micro-organismes*	extraction des tanins, des arômes de l'écorce			
cultures de départ bactériennes	enzymes et micro-organismes*	activer la fermentation alcoolique			
amylase	enzymes et micro-organismes*	dégradation de l'amidon			

Annexe 2 : Réglementation des vins de fruits (version 29.11.2023; tient compte des cahiers de charge et des lois pour l'année 2024)

Matériel	Catégorie	Fonction	Réglementation pour le vin de fruits		
			CH BioV / UE BioV	BIO SUISSE	DEMETER
bactéries lactiques (non OGM)	enzymes et micro-organismes*	processus de fermentation		si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques.	uniquement pour la fermentation malolactique.
levures naturellement présentes sur le raisin	enzymes et micro-organismes*	processus de fermentation			
levures naturellement présentes sur le raisin (séchées)	enzymes et micro-organismes*	processus de fermentation			
levures de vinification, levures de culture pure	enzymes et micro-organismes*	processus de fermentation			levures neutres étrangères à l'exploitation (Demeter/Bio) uniquement si la fermentation est arrêtée (max. 5 Brix, soit max. 50 g de sucre par litre ou 21 Oechsle) et pour la seconde fermentation pour produire du vin mousseux.
hydrogénophosphate diammonique	auxiliaire technologique	activer la fermentation alcoolique			
carbonate de calcium (E 170)	additif	désacidification			1,5 g/L maximum
bicarbonate de potassium (E 501)	additif	désacidification			
protéine albumine	auxiliaire technologique	agent clarifiant		CH-BIO, EU-BIO ou qualité équivalente.	
caséine	auxiliaire technologique	agent clarifiant		CH-BIO, EU-BIO ou qualité équivalente.	
bentonite	auxiliaire technologique	agent clarifiant			
gélatine alimentaire	auxiliaire technologique	agent clarifiant		CH-BIO, EU-BIO ou qualité équivalente	

Annexe 2 : Réglementation des vins de fruits (version 29.11.2023; tient compte des cahiers de charge et des lois pour l'année 2024)

Matériel	Catégorie	Fonction	Réglementation pour le vin de fruits		
			CH BioV / UE BioV	BIO SUISSE	DEMETER
protéine de pois	auxiliaire technologique	agent clarifiant		si disponible à partir de matières premières biologiques.	
ichtyocolle	auxiliaire technologique	agent clarifiant			
alginate de potassium (E402)	additif	agent clarifiant, augmentation de la viscosité			
silice : sous forme de gel ou de solution colloïdale	auxiliaire technologique	agent clarifiant			
charbon œnologique (charbon actif)	auxiliaire technologique	agent clarifiant, complexant		uniquement pour le moût.	uniquement pour le moût.
anhydride sulfureux : pur, gazeux et en solution aqueuse (E 220)	additif	antioxydant	restrictions voir substance SO2	restrictions voir substance SO2	restrictions voir substance SO2
anhydride sulfureux : comprimé (E 220)	additif	antioxydant	restrictions voir substance SO2	restrictions voir substance SO2	restrictions voir substance SO2
métabisulfite de potassium / disulfite de potassium (E 224)	additif	antioxydant	restrictions voir substance SO2	restrictions voir substance SO2	restrictions voir substance SO2
acide L-ascorbique (E 300)	additif	antioxydant			
tartre/L(+)tartrate de potassium (E336)	additif	stabilisateur			
acide citrique (E 330)	additif	stabilisateur			
gomme arabique (E 414)	additif	stabilisateur, augmentation de la viscosité	autorisé uniquement en qualité biologique		
hydrogénotartrate de potassium (E 336 (i)) Tartre	additif	stabilisateur			

Annexe 2 : Réglementation des vins de fruits (version 29.11.2023; tient compte des cahiers de charge et des lois pour l'année 2024)

Matériel	Catégorie	Fonction	Réglementation pour le vin de fruits		
			CH BioV / UE BioV	BIO SUISSE	DEMETER
SO2 (E220) et métasulfite de potassium (E224) pour les fruits et vins de fruits sans sucre ajouté (dont cidre de pommes et de poires) et hydromel (vin de miel)	additif	antioxydant	100mg/l	50mg/l	50mg/l
SO2 (E220) et métasulfite de potassium (E224) pour cidre mousseux de pommes et de poires, additionné de sucre après fermentation	additif	antioxydant	100mg/l	100mg/l	100mg/l
acide tartrique L (+) (E 334)	additif	acidification			
acide lactique (E 270)	additif	acidification			
saccharose	ingrédient	sucrage		si le moût est concentré, l'ajout de sucre n'est pas autorisé. Pour les vins mousseux (dosage) sucre (domestique : qualité Bourgeon ; étranger : qualité bio).	si le moût est concentré, l'ajout de sucre n'est pas autorisé.
pur jus	ingrédient	sucrage		Édulcoration (ajout de jus de pomme direct au cidre)	

* Selon les directives CH BioV, Bio Suisse et Demeter, toutes les enzymes et tous les micro-organismes doivent être sans OGM.

Annexe 3 : Réglementation de l'hydromel (version 29.11.2023; tient compte des cahiers de charge et des lois pour l'année 2024)

Matériel	Catégorie	Fonction	Réglementation de l'hydromel		
			CH BioV / UE BioV	BIO SUISSE	DEMETER
filtre (filtre textile, membrane)	auxiliaire technologique	aide à la filtration		> 0,2 µm (sans amiante ni chlore)	
filtre cellulosique	auxiliaire technologique	aide à la filtration			
membrane filtrante	auxiliaire technologique	aide à la filtration		sans amiante ni chlore	
argon (E 938)	additif	gaz d'emballage			
azote (E 941)	additif	gaz d'emballage			
dioxyde de carbone (E 290)	additif	gaz d'emballage			
oxygène (E 948)	additif	gaz d'emballage			
pectine lyase	enzymes et micro-organismes*	dégradation enzymatique de la pectine/agent clarifiant			
pectine méthylestérase	enzymes et micro-organismes*	dégradation enzymatique de la pectine/agent clarifiant			
polygalacturonase	enzymes et micro-organismes*	dégradation enzymatique de la pectine/agent clarifiant			
hémicellulase	enzymes et micro-organismes*	extraction des tanins, des arômes de l'écorce			
cellulase	enzymes et micro-organismes*	extraction des tanins, des arômes de l'écorce			
cultures de départ bactériennes	enzymes et micro-organismes*	activer la fermentation alcoolique			
amylase	enzymes et micro-organismes*	dégradation de l'amidon			
bactéries lactiques (non OGM)	enzymes et micro-organismes*	processus de fermentation		si disponible, obtenu à partir de matières premières biologiques.	uniquement pour la fermentation malolactique.

Annexe 3 : Réglementation de l'hydromel (version 29.11.2023; tient compte des cahiers de charge et des lois pour l'année 2024)

Matériel	Catégorie	Fonction	Réglementation de l'hydromel		
			CH BioV / UE BioV	BIO SUISSE	DEMETER
levures naturellement présentes sur le raisin	enzymes et micro-organismes*	processus de fermentation			
levures naturellement présentes sur le raisin (séchées)	enzymes et micro-organismes*	processus de fermentation			
levures de vinification, levures de culture	enzymes et micro-organismes*	processus de fermentation			levures neutres étrangères à l'exploitation (Demeter/Bio) uniquement si la fermentation est arrêtée (max. 5 Brix, soit max. 50 g de sucre par litre ou 21 Oechsle) et pour la seconde fermentation pour produire du vin mousseux.
hydrogénophosphate diammonique	auxiliaire technologique	activer la fermentation alcoolique			
bentonite	auxiliaire technologique	agent clarifiant	autorisé uniquement comme régulateur de fermentation pour l'hydromel		
charbon œnologique (charbon actif)	auxiliaire technologique	agent clarifiant, complexant			
carbonate de calcium	additif	stabilisateur			
anhydride sulfureux : pur, gazeux et en solution aqueuse (E 220)	additif	antioxydant	restrictions voir substance SO2	restrictions voir substance SO2	restrictions voir substance SO2
anhydride sulfureux : comprimé (E 220)	additif	antioxydant	restrictions voir substance SO2	restrictions voir substance SO2	restrictions voir substance SO2
métabisulfite de potassium / disulfite de potassium (E 224)	additif	antioxydant	restrictions voir substance SO2	restrictions voir substance SO2	restrictions voir substance SO2
acide citrique (E 330)	additif	stabilisateur			

Annexe 3 : Réglementation de l'hydromel (version 29.11.2023; tient compte des cahiers de charge et des lois pour l'année 2024)

Matériel	Catégorie	Fonction	Réglementation de l'hydromel		
			CH BioV / UE BioV	BIO SUISSE	DEMETER
gomme arabique (E 414)	additif	Stabilisant, augmentation de la viscosité	autorisé uniquement en qualité biologique		
SO2 (E220) et métasulfite de potassium (E224) pour les fruits et vins de fruits sans sucre ajouté (dont cidre de pommes et de poires) et hydromel (vin de miel)	additif	antioxydant	100mg/l	50mg/l	50mg/l
SO2 (E220) et métasulfite de potassium (E224) pour cidre mousseux de pommes et de poires, additionnés de sucre après fermentation	additif	antioxydant	100mg/l	100mg/l	100mg/l
acide tartrique L (+) (E 334)	additif	acidification			
acide lactique (E 270)	additif	acidification			
saccharose	ingrédient	sucrage		si le moût est concentré, l'ajout de sucre n'est pas autorisé. Pour les vins mousseux (dosage) sucre (domestique : qualité bourgeon ; étranger : qualité bio).	si le moût est concentré, l'ajout de sucre n'est pas autorisé.

* Selon les directives CH BioV, Bio Suisse et Demeter, toutes les enzymes et tous les micro-organismes doivent être sans OGM.