

## Utilisation de spécialités commerciales œnologiques certifiées biologiques

### Les obligations réglementaires

La réglementation européenne<sup>1</sup> relative à l'agriculture biologique impose l'utilisation de substances issues de matières premières agricoles biologiques si elles sont disponibles. Il s'agit des substances suivantes : **levures, écorces de levure, albumine, gélatine, colle de poisson, gomme arabique, protéine végétale (blé, pois ou pomme de terre), extraits protéiques de levure et tanins.**

Le guide de lecture interprète la disponibilité commerciale de la manière suivante : il existe des produits certifiés en bio et ces produits sont disponibles physiquement sur le marché en quantité suffisante.

Pour les substances notées d'un (1) à l'annexe III du règlement (UE) 2018/1584 (levures et écorces de levure) il est précisé : « Pour chacune des souches de levures : provenant de matières premières biologiques si elles sont disponibles ».

Pour les levures sèches actives (LSA) : l'obligation d'avoir recours à une levure certifiées bio porte sur l'équivalence de la souche de LSA : autrement dit, si la souche de la LSA utilisée traditionnellement existe en qualité biologique, l'opérateur a l'obligation de choisir la spécialité commerciale certifiée (dans la limite de la disponibilité commerciale).

#### Liste des spécialités œnologiques commerciales certifiées biologiques et disponibles sur le marché français :

Conformément à l'article 29 quater du règlement (CE) n°889/2008 du 5 septembre 2008, seuls les produits et substances énumérés à l'annexe VIII bis dudit règlement peuvent être utilisés dans la fabrication des produits du secteur vitivinicole.

#### Le texte prévoit que ces produits et substances doivent être utilisés lorsqu'ils sont disponibles en qualité biologique.

L'obligation est, à ce jour, relative à la disponibilité commerciale : en cas de non disponibilité commerciale en bio et d'utilisation d'une spécialité non bio, l'opérateur doit fournir 2 attestations de 2 distributeurs/fabricants différents indiquant la non disponibilité en bio.

Aussi, aux fins d'aider les opérateurs à bénéficier d'un meilleur accès aux intrants biologiques, une liste recensant les spécialités œnologiques commerciales certifiées biologiques et disponibles sur le marché français est mise à disposition sur le site internet de l'INAO.

Cette liste est le fruit d'un travail collaboratif entre l'INAO, France Vin Bio et Oenoppia et validé par les principaux fabricants et distributeurs de produits œnologiques. Elle est validée par le CNAB ou, par délégation, par la Commission « vins biologiques » du CNAB. Elle est mise à jour annuellement.

#### Cette liste constitue un outil d'information et n'a aucun effet ou aucune valeur juridique.

Elle n'est pas exhaustive et peut être complétée ou rectifiée sur demande auprès des services de l'INAO.

---

<sup>1</sup> Article 18 et annexe II partie VI du règlement (UE) n°2018/848 du 30 mai 2018 ; article 29 quater et annexe VIII bis du règlement (CE) n°889/2008 du 5 septembre 2008 (modifiée par l'annexe III du règlement (UE) 2018/1584).

L'INAO décline toute responsabilité quant à son contenu.

Il appartient à chaque intéressé qui la consulte de prendre attache avec les fournisseurs visés et de s'assurer du respect des conditions posées par la réglementation quant à l'utilisation des spécialités inventoriées.

***Elle informe notamment sur l'équivalence avec des spécialités commerciales dans une gamme de produit donnée afin d'orienter les opérateurs dans le choix de leur produit œnologique.***

La présente notice n'a qu'une vocation explicative et ne remplace en aucun cas les textes réglementaires, ni les documents techniques et certificats bio des intrants œnologiques. Pour toute précision sur les conditions d'utilisation des intrants œnologiques, il est impératif de se référer aux textes réglementaires et aux recommandations des fabricants et distributeurs.

### **La responsabilité de l'opérateur :**

**Outre les obligations et démarches susvisées, il appartient à chaque opérateur qui souhaite utiliser une spécialité commerciale œnologique de prendre les précautions suivantes :**

- ▶ Vérifier le certificat biologique du produit, la mention biologique et la référence à l'organisme de certification sur l'étiquette et la facture.
- ▶ En cas d'absence de disponibilité commerciale d'une spécialité en qualité biologique et l'utilisation en conséquence d'une spécialité non biologique, fournir à l'organisme certificateur 2 attestations de 2 distributeurs/fabricants différents indiquant la non disponibilité en qualité biologique, aux fins de servir de justificatif le cas échéant.

### **Nom des sociétés ayant participé à l'élaboration de la liste :**

Groupe Laffort - [www.laffort.com](http://www.laffort.com)  
Lamothe Abiet—[www.lamothe-abiet.com](http://www.lamothe-abiet.com)  
Erbsloeh—[www.erbsloeh.com](http://www.erbsloeh.com)  
Lallemand - [www.lallemandwine.com](http://www.lallemandwine.com)  
IOC Institut OEnologique de Champagne - [www.ioc.eu.com](http://www.ioc.eu.com)  
AEB France - <http://www.aeb-group.com>,  
Sofralab (Martin Vialatte, Oenofrance, Station Oenotechnique de Champagne) - [www.sofralab.com](http://www.sofralab.com)  
Oenofrance - [www.oenofrance.com](http://www.oenofrance.com)  
Station Oenotechnique de Champagne - [www.oenotechnic.com](http://www.oenotechnic.com)  
2B Ferm Control - [www.2bfermcontrol.com](http://www.2bfermcontrol.com) (pas de distributeur en France : commande directement à 2B Ferm Control)  
ICV - [www.icv.com](http://www.icv.com)  
Fermentis (Lesaffre): [www.fermentis.com](http://www.fermentis.com)  
CHR Hansen: [www.chr-hansen.com](http://www.chr-hansen.com) (distribué par Soufflet vigne)