RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté*
*Égalité*
*Fraternité*

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

# UTILISATION DE SPECIALITES COMMERCIALES ŒNOLOGIQUES CERTIFIEES BIOLOGIQUES
# (Mise à jour juillet 2025)

*Document validé par la commission « vins bio » de l'INAO par délégation du Comité National d'Agriculture Biologique (CNAB) de l'INAO*

## Les obligations règlementaires

La réglementation européenne[1] 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 : ***gélatine alimentaire, protéine végétale (blé, pois ou pomme de terre), colle de poisson, caséine, ovalbumine, tanins, extraits protéiques de levure, gomme arabique, levures de vinification, lies fraîches.***

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.

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

Conformément à l'article 9 du règlement (UE) n°2021/1165 du 15 juillet 2021, seuls les produits et substances énumérés à l'annexe V, partie D dudit règlement peuvent être utilisés pour la production et la conservation de produits de la vigne biologiques.

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).

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

**En cas d'indisponibilité en bio d'un intrant œnologique utilisable en AB**, dont la provenance de la matière première doit être biologique si celle-ci est disponible, et selon l'article 9 et l'annexe V partie D du RUE 2021/1165 :

- Si l'intrant n'est pas dans la liste des intrants œnologiques disponibles en bio, publiée sur le site internet de l'INAO, **il n'est pas nécessaire de demander une attestation de non-disponibilité à l'opérateur**
- Si l'intrant est dans la liste des intrants œnologiques disponibles en bio**, deux attestations de non-disponibilité doivent être fournies par l'opérateur** afin de justifier de cette non-disponibilité auprès d'au moins deux fournisseurs différents.

[1] Article 18 et annexe II partie VI du règlement (UE) n°2018/848 du 30 mai 2018 ; article 9 et annexe V, partie D du règlement ((UE) n° 2021/1165 du 15 juillet 2021 (qui abroge le règlement (UE) n° 889/2008 du 5 septembre 2008.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté*
*Égalité*
*Fraternité*

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

## La liste des intrants œnologiques certifiés

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 à la date d'édition de ce guide, 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.

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 règlementaires, 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 liste intègre la mise à jour de 2025 intègre notamment la distinction entre les formes de gomme arabique : solide ou liquide. En fonction de l'usage et de l'objectif attendu, il est entendu qu'une forme peut ne pas se substituer à l'autre.**

### 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.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté*
*Égalité*
*Fraternité*

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

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

Groupe Laffort - www.laffort.com
Lamothe Abiet—www.lamothe-abiet.com
Erbsloeh—www.erbsloeh.com
Lallemand - www.lallemandwine.com
IOC Institut OEnologique de Champagne - www.ioc.eu.com
AEB France - http://www.aeb-group.com,
Sofralab (Martin Vialatte, Oenofrance, Station Oenotechique de Champagne) - www.sofralab.com
Oenofrance - www.oenofrance.com
Station Oenotechnique de Champagne - www.oenotechnic.com
ICV - www.icv.com
Fermentis (Lesaffre): www.fermentis.com
CHR Hansen: www.chr-hansen.com (distribué par Soufflet vigne)