

**Liste des intrants œnologiques biologiques ou
issus de matières premières d'origine biologique,
utilisables en agriculture biologique
conformément au RUE 2018/848 et à l'annexe V-
partie D du RUE 2021/1165**



Version Juillet 2026



Spécialités commerciales distribuées ou disponibles sur le marché français

Document réalisé en partenariat avec :



→ Document validé par la commission consultative vin bio INAO sous autorité du CNAB (Comité National d'Agriculture Biologique) de l'INAO et qui sera mis à disposition sur le site internet de l'INAO.

UTILISATION EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE DE SPECIALITES COMMERCIALES ŒNOLOGIQUES BIOLOGIQUES OU ISSUES DE MATIERES PREMIERES D'ORIGINE BIOLOGIQUE (Mise à jour juillet 2026)

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

Les obligations réglementaires

La réglementation européenne¹ 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**. Les **levures de vinification** doivent quant à elles être certifiées biologiques si elles sont disponibles.

Le guide de lecture interprète la disponibilité commerciale de la manière suivante : il existe des produits biologiques (levures) ou des produits issus de matières premières biologiques et ces produits sont disponibles physiquement sur le marché en quantité suffisante.

Liste des spécialités œnologiques commerciales biologiques ou issues de matières premières d'origine biologique, 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 certifiée biologique** 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 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).

La liste des intrants œnologiques biologiques ou issus de matières premières d'origine biologique utilisables en agriculture biologique

Aussi, aux fins d'aider les opérateurs à bénéficier d'un meilleur accès aux intrants provenant de matières premières biologiques, une liste recensant ces spécialités œnologiques commerciales 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 Œnoppia 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 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 liste intègre la mise à jour de 2025 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 pour les levures et la référence à l'organisme de certification sur l'étiquette et la facture.
- Pour les produits ou substances devant provenir de matières premières biologiques, vérifier les certificats biologiques de la matière première dont ils sont issus.

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 Œnologique de Champagne - www.ioc.eu.com

AEB France - www.aeb-group.com

Sofralab (Martin Vialatte, ŒnoFrance, Station Œnotechnique de Champagne) - www.sofralab.com

ŒnoFrance - www.oenoFrance.com

2B Ferm Control - www.2bfermcontrol.com (pas de distributeur en France : commande directement à 2B Ferm Control)

Station Œnotechnique de Champagne - www.oenotechnic.com

Fermentis (Lesaffre) - www.fermentis.com

En rouge : fournisseurs n'ayant pas fait de retour depuis juillet 2024.