



Résumé

Selon l'INAO, l'agriculture biologique (AB) « est un mode de production qui allie les pratiques environnementales optimales, le respect de la biodiversité, la préservation des ressources naturelles et l'assurance d'un niveau élevé de bien-être animal ».

La réglementation européenne encadre la viticulture biologique au travers d'une **liste de pratiques culturelles et de vinification**.

Les principaux produits utilisés durant l'élaboration du vin **doivent être certifiés bio**. L'utilisation du soufre est plus restrictive.

Sur l'étiquetage, **l'opérateur doit obligatoirement indiquer le logo biologique européen, lequel peut être complété par le logo français**.

L'utilisation non autorisée des logos ou des termes « bio », « éco » ou évoquant l'agriculture biologique est qualifiée **d'usurpation et est sanctionnée**.

Les mots clés associés

Bio, Eco, Biologique, Ecologique, Biodynamie, Raisins biologiques, Vin Biologique, Conditions de production, Intrants, Sulfites, Etiquetage, Logo, Eurofeuille, AB, Marque de conformité, Marque collective, Pratiques œnologiques, Cahier des charges, Certification, Contrôle.

Les questions les plus fréquentes

Qu'est-ce que la production biologique ? Qu'est-ce qu'un stade de production ? Qu'est-ce qu'une denrée alimentaire préemballée ? Qu'est-ce qu'un vin bio ? Qu'appelle-t-on conversion en bio ? Qu'est-ce que l'étiquetage ? Qu'est-ce qu'une marque de conformité ?..	2
Existe-t-il un cahier des charges pour les vins biologiques ?	3
Peut-on cultiver des raisins conventionnels et des raisins bios au sein de la même exploitation ?	3
Doit-on utiliser uniquement du matériel végétal ?	4
Quelles sont les règles à suivre pour réaliser une conversion vers le bio ?	4
Peut-on valoriser son vin lorsqu'il est en conversion biologique ?	5
Quels sont les engrais, amendements du sol et nutriments autorisés pour la production végétale bio ?	5
Quels sont les pesticides et produits phytopharmaceutiques pouvant être utilisés pour la production végétale bio ?	6
Les OGM sont-ils autorisés ?	7

Peut-on assembler des raisins conventionnels et des raisins biologiques ? **Erreur ! Signet non défini.**

Peut-on utiliser des additifs ?	7
Quels sont les produits et substances / intrants pouvant être utilisés ou ajoutés dans les produits biologiques du secteur vitivinicole ?	8
Quelles sont les pratiques œnologiques autorisées sous conditions pour élaborer un vin bio ?	10
Quelles sont les teneurs maximales en sulfites ?	10
Quels sont les termes et logos à apposer sur l'étiquette d'un vin biologique ?	11
Peut-on dire qu'un vin désalcoolisé est bio ?	12
Quels sont les produits de nettoyage autorisés ?	12
Existe-t-il des règles en matière de stockage ?	12
Quels sont les contrôles possibles ?	13

Qu'est-ce que la production biologique ? Qu'est-ce qu'un stade de production ? Qu'est-ce qu'une denrée alimentaire préemballée ? Qu'est-ce qu'un vin bio ? Qu'appelle-t-on conversion en bio ? Qu'est-ce que l'étiquetage ? Qu'est-ce qu'une marque de conformité ?

Production biologique¹ : Selon l'article 3 du règlement 2018/848, la production biologique correspond à « l'utilisation, y compris, durant la période de conversion visée à l'article 10, de méthodes de production conformes au présent règlement à toutes les étapes de la production, de la préparation et de la distribution ; ».

Stades de production, de préparation et de distribution² : « toute étape, depuis la production primaire d'un produit biologique jusqu'à son stockage, sa transformation, son transport et sa vente ou sa livraison au consommateur final, y compris, le cas échéant, l'étiquetage, la publicité, l'importation, l'exportation et les activités de sous-traitance ».

Denrée alimentaire préemballée³ : « unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final et aux collectivités, constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement, mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification ».

Vin bio : « vin élaboré à base de raisins bio et dont la vinification respecte un cahier des charges précis imposant pour l'essentiel que les intrants soient biologiques ».

Raisin bio : « fruits de la vigne dont le mode de production est conforme aux règles fixées par le [règlement n°2018/848](#) à tous les stades de la production, de la préparation et de la distribution ».

¹ [Article 3 du règlement n° 2018/848 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.](#)

² [Article 3 \(paragraphe 50\) du règlement n°2018/848 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.](#)

³ [Règlement N°1169 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires repris à l'article 3 68\) du règlement 2018/848.](#)

Conversion en bio⁴ : « *passage de l'agriculture non biologique à l'agriculture biologique pendant une période donnée, au cours de laquelle les dispositions relatives au mode de production biologique ont été appliquées* ».

Étiquetage⁵ : « *termes, mentions, indications, marques commerciales ou noms commerciaux, images ou symboles portant et figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, panneau, bague ou collerette accompagnant un produit ou se référant à ce dernier* ».

Existe-t-il un cahier des charges pour les vins biologiques ?

Les règlements européens sont le socle de règles à suivre pour l'agriculture et la viticulture biologique. Il faut donc respecter les règlements européens suivants : Règlement n° 2018/848 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques, et abrogeant le règlement (CE) n°834/2007 du Conseil ; Règlement d'exécution (UE) 2021/1165 de la Commission autorisant l'utilisation de certains produits et substances dans la production biologique et établissant la liste de ces produits et substances ; Règlement délégué (UE) 2021/642 de la commission du 30 octobre 2020 modifiant l'annexe III du règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne certaines informations à communiquer sur l'étiquetage des produits biologiques.

Toutefois, l'opérateur peut respecter, en plus des règlements européens, des cahiers des charges plus restrictifs issus d'initiatives privées. Cela lui permet d'apposer sur l'étiquette le logo prévu par le cahier des charges en plus du logo officiel européen (obligatoire) et du logo officiel français (facultatif).

Un opérateur certifié bio par un organisme proposant son propre cahier des charges bio est obligatoirement certifié bio au préalable.

Exemple de cahier des charges privées :

[Télécharger le cahier des charges Ecocert](#)

[Télécharger le cahier des charges Nature et Progrès](#)

[Télécharger le cahier des charges Bio Cohérence](#)

[Télécharger le cahier des charges Biodyvin](#)

[Télécharger le cahier des charges Vin Demeter](#)

Peut-on cultiver des raisins conventionnels et des raisins bios au sein de la même exploitation ?

En principe, l'ensemble d'une exploitation viticole doit être gérée en bio.

Il est possible d'avoir sur la même exploitation des surfaces en production biologique et conventionnelle, à condition de ne cultiver en même temps en bio et en non bio des variétés

⁴ [Article 3 du règlement n°2018/848 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.](#)

⁵ [Article 3, 52\) du Règlement \(UE\) n°2018/848](#)

différentes et aisément distinguables. Exemple : les cépages noirs sont bios mais pas les cépages blancs.

Les unités doivent être clairement distinctes avec une traçabilité des produits. Le producteur doit séparer les terres et les produits qui sont utilisés pour les unités biologiques (produits physiosanitaires ...) ou qui sont produits par ces unités (récoltes) de ceux qui sont utilisés pour les unités non biologiques ou qui sont produits par ces unités. D'autre part, vous devez tenir un « registre » permettant d'attester cette séparation.

Si vous souhaitez produire en même temps un cépage ou des cépages de même couleur en bio et en non bio, en demandant une dérogation à l'INAO, si l'ensemble de ces conditions suivantes sont respectées :

- Vous devez entrer en conversion la totalité de ses parcelles en 2 ans afin que toutes les parcelles soient certifiées bio au bout de 5 ans.
- Vous devez prévenir l'organisme certificateur doit être prévenu de la récolte, 48 h 00 à l'avance (de la partie bio et de la partie non bio).
- Vous devez informer dès la récolte l'organisme certificateur des quantités de raisins récoltés et des mesures de séparation des produits.

Doit-on utiliser uniquement du matériel végétal ?

Seuls les semences et le matériel de reproduction végétative biologique peuvent être utilisés. Sous certaine dérogation, vous pouvez utiliser du matériel végétal non biologique à condition qu'elles ne soient pas traitées post récolte et sans OGM.

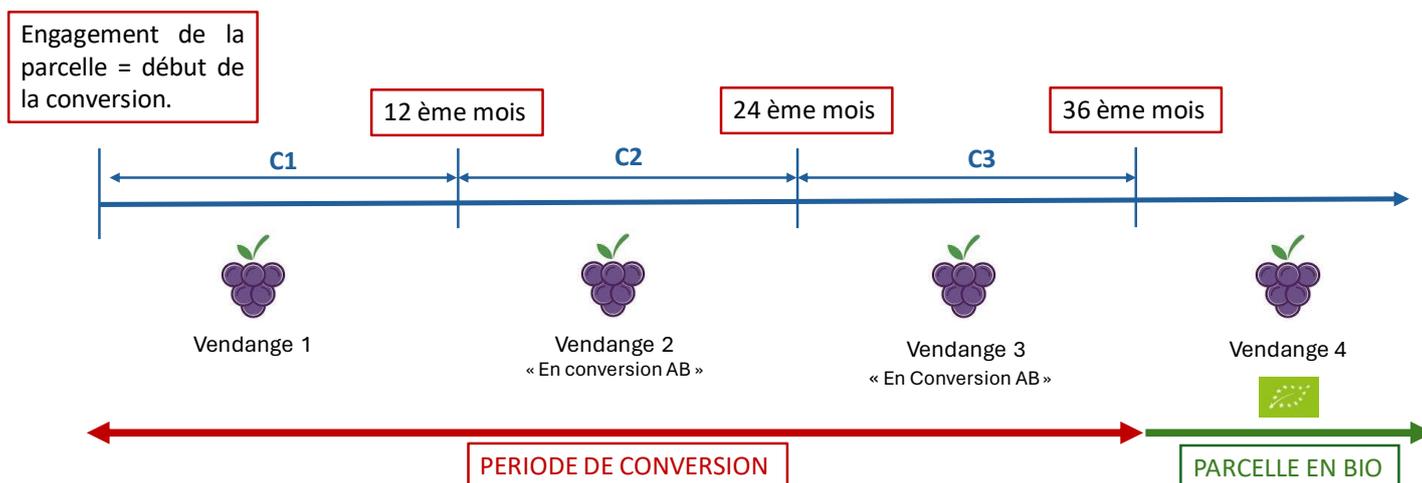
Quelles sont les règles à suivre pour réaliser une conversion vers le bio⁶ ?

Pour être considéré comme biologique l'ensemble des règles de production de la viticulture biologique doit avoir été mis en œuvre sur les parcelles concernées pendant une **période de conversion de trois ans au moins avant la première récolte de produits biologiques.**

Vous devez notifier l'engagement. Des contrôles doivent avoir été réalisés pour que la période de conversion débute. La notification doit s'effectuer auprès de l'Agence Bio (<https://www.agencebio.org/vos-outils/notifications/>).

⁶ Article 10 du règlement n°2018/848 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.

Quelles sont les règles à suivre pour réaliser une conversion vers le bio ?



Les produits en conversion d'origine végétale peuvent porter l'indication **« vin en conversion vers l'agriculture biologique »**. Mais pour pouvoir faire valoir cette mention, il faut que :

- Une période de conversion d'au minimum 12 mois ait été respectée.
- L'indication apparaisse dans une couleur, une taille et un style de caractères qui ne le fassent pas plus ressortir que la dénomination de vente du produit, la même taille de caractères devant être respectée pour toute l'indication ;
- Le raisin doit être l'unique ingrédient pour pouvoir indiquer cette mention (pas de sucre, de MCR...).

A partir de la **2^{ème} année de conversion**, il est possible de porter la mention **« produit en conversion vers l'agriculture biologique »** (avec le code de l'organisme certificateur).

Peut-on assembler des raisins conventionnels et des raisins biologiques ?

Non, il est interdit d'effectuer des mélanges entre les raisins bios et conventionnels. Tout ajout de vin conventionnel entraîne le déclassement du lot.

Même si vous mélangez un vin en conversion avec un vin bio, la mention à retenir sera « vin en conversion ».

Entre la réception de raisins issus de modes de production distincts, les pressoirs et le matériel de vendanges doivent être nettoyés.

Quels sont les engrais, amendements du sol et nutriments autorisés pour la production végétale bio ?

Les engrais et amendements du sols autorisés en bio sont listés dans la réglementation européenne.

Sont par exemple autorisés : les fumiers, la tourbe, les algues, les cendres, sciures et copeaux de bois, écorces composées.

Cette liste n'est pas exhaustive, pour voir tous les engrais et amendements autorisés vous pouvez [consulter l'Annexe 2 du règlement \(UE\) n°2021/1165](#).

Si vous utilisez ces produits, vous devez conserver des documents qui justifient la nécessité de recourir à ces produits. Des préparations appropriées à base de micro-organismes peuvent être utilisées pour améliorer l'état général du sol ou la disponibilité d'éléments nutritifs dans le sol ou des cultures.

L'utilisation de préparations biodynamiques est autorisée. Si vous utilisez du fumier, du fumier séché et de la fiente de volaille, du fumier composé et des excréments animaliers liquides, alors votre exploitation ne peut pas dépasser 170 kg d'azote par an/ hectare de SAU.

La provenance d'élevages industriels est interdite pour les fumiers, fiente, composts d'excréments.

Pour lutter contre le développement de la végétation spontanée dans vos vignes vous pouvez recourir à :

- Des procédés mécaniques de culture (binage, buttage, hersage, travail du sol), désherbage thermique, solarisation.
- Des paillages naturels et biodégradables sans OGM (ces paillages doivent être conformes à la réglementation des déchets).

Les herbicides sont interdits en viticulture biologique (y compris les huiles essentiels, extraits végétaux ...).

Quels sont les pesticides et produits phytopharmaceutiques pouvant être utilisés pour la production végétale bio ?

Si votre vigne fait l'objet d'une menace avérée, des produits phytopharmaceutiques peuvent être utilisés, uniquement si ils sont autorisés par la réglementation européenne. Sont par exemple autorisés : dioxyde de carbone, soufre, oxyde de cuivre.

Cette liste n'est pas exhaustive, pour voir tous les engrais et amendements autorisés vous pouvez [consulter l'Annexe 1 du règlement \(UE\) n°2021/1165](#).

Vous devez conserver les documents justificatifs attestant la nécessité de recourir à ces produits.

Les OGM sont-ils autorisés ?

Non, c'est interdit pour toute l'agriculture biologique. L'utilisation d'OGM et de produits obtenus à partir d'OGM ou par des OGM comme aliments destinés à l'homme ou à l'animal, auxiliaires technologiques, produits phytopharmaceutiques, engrais, amendement du sol, semences, matériel de reproduction végétative, micro-organismes ou animaux est interdite en production biologique.

Peut-on utiliser des additifs ?

- Pour les raisins :

Pour la fabrication d'un vin bio, 100 % des ingrédients doivent être bios : raisins, MCR, sucre... L'utilisation de certains intrants est possible (ex : acide lactique, gomme arabique, glycérol...) ils sont listés [dans l'Annexe V partie D du règlement 2021/1165](#).

- Pour le SO₂ :

Le règlement 2021/1165 impose une diminution des teneurs en SO₂ total. Mais, si certaines levures conventionnelles ne sont pas commercialisées en bio, alors une dérogation peut être accordée. Le Dioxyde soufre, le bisulfite et le métabisulfite de potassium sont autorisés. Le Bisulfite d'ammonium est interdit.

Quels sont les produits et substances / intrants pouvant être utilisés ou ajoutés dans les produits biologiques du secteur vitivinicole?

Pour la vinification du vin, seuls les produits listés ci-dessous peuvent être autorisés :

Traitement visé	Substance
Aération ou oxygénation	Air
	Oxygène gazeux
Inertage de l'atmosphère	Azote
	Dioxyde de carbone
	Argon
Emploi de - levures de vinification sèches ou en suspension vinique - préparations d'écorce de levure - de lies fraîches bio, saines et non diluées qui contiennent des levures issues de vinification récente	Levures * Ecorces de levures * (levures inactivées et autolysats)
Développement des levures	Hydrogénophosphate de diammonium Chlorhydrate de thiamine Autolysats de levure
Fermentation lactique	Bactéries lactiques
Conservation	Anhydride sulfureux Bisulfite ou métabisulfite de potassium
Clarification	Gélatine alimentaire *
	Matières protéiques d'origine végétale issu de blé, de pois ou de pommes de terre*
	Ichtyocolle (colle de poisson) *
	Ovalbumine *
	Tanins *
	Extraits protéiques levuriens *
	Caséine *
	Caséinates de potassium
	Chitosane dérivé d' <i>Aspergillus niger</i>
	Dioxyde de silicium
	Bentonite
	Enzymes pectolytiques : polygalacturonases, pectine-lyases, pectine-méthyl-éthers et leur activité collatérale : arabinases, galactanases, rhamnogalacturonases, cellulases et hémicellulases. L'emploi de beta-glucanase n'est pas autorisé en bio
Acidification	Acide lactique
	Acide L(+) tartrique
	Sulfate de calcium
Désacidification	Carbonate de calcium
	L(+)-tartrate de potassium
	Bicarbonate de potassium

Additions diverses	Résine de pin d'Alep
	Acide L-ascorbique
	Dioxyde de carbone
	Tanins *
	Acide métatartrique
Stabilisation	Acide citrique
Utilisations diverses	Gomme d'acacia (gomme arabique) *
	Morceaux de bois de chêne
	Levures inactivées
	Alginate de potassium
	Chitosane dérivé d' <i>Aspergillus niger</i>
Charbons à usage œnologique	
Précipitation tartrique	Bitartrate de potassium
Stabilisation tartrique et protéique	Mannoprotéines de levures
Élimination d'odeur/goût du vin	Citrate de cuivre
Barbotage	Azote

Quelles sont les pratiques œnologiques interdites pour élaborer un vin bio ?

Le recours aux pratiques, procédés et traitements œnologiques mentionnés ci-après est interdit :

- **concentration partielle des vins à froid par des procédés physiques** (l'osmose inverse reste autorisée sur un moût comme technique soustractive d'enrichissement).
- **élimination de l'anhydride sulfureux⁷** par des procédés physiques.
- **traitement par électrodialyse** pour assurer la stabilisation tartrique du vin visé à [l'annexe I A, point 10, du règlement \(UE\) n° 2019/934⁸](#).
- **désalcoolisation partielle des vins.**
- **traitement aux échangeurs de cations** pour assurer la stabilisation tartrique du vin visé à [l'annexe I A, point 13, du règlement \(UE\) n° 2019/934⁹](#).

⁷ Par des procédés physiques visée à [l'annexe I A, point 5, du règlement \(UE\) 2019/934](#). Concerne uniquement 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 moût de raisins concentré rectifié ou le vin nouveau encore en fermentation.

⁸ Uniquement pour assurer la stabilisation tartrique du vin. Concerne uniquement le moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état et pour les produits définis [aux points 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16 de l'annexe VII, partie II, du règlement \(UE\) n°1308/2013](#). Sous réserve des conditions établies à l'appendice 5 de la présente annexe.

⁹ Uniquement pour la stabilisation tartrique du moût partiellement fermenté destiné à la consommation humaine directe en l'état et pour les produits définis [aux points 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 et 16 de l'annexe VII, partie II, du règlement \(UE\) n°1308/2013](#). Sous réserve des conditions énoncées dans [la fiche 3.3.3 \(2011\) du](#)

Quelles sont les pratiques œnologiques autorisées sous conditions pour élaborer un vin bio ?

Le recours aux pratiques, procédés et traitements œnologiques mentionnés ci-après est autorisé dans les conditions suivantes :

- En ce qui concerne les traitements thermiques¹⁰, la température T°<75° C.
- En ce qui concerne la centrifugation et la filtration avec ou sans adjuvant de filtration inerte, la taille des pores n'est pas inférieure à 0,2 micromètre¹¹.

Quelles sont les teneurs maximales en sulfites¹² ?

- 100 mg/l pour les vins rouges secs (< 2g/l glucose + fructose)
- 150 mg/l pour les vins blancs et rosés secs (< 2g/l glucose + fructose)
- 30 mg/l par rapport aux valeurs de l'OCM pour les autres vins

Doses applicables en vins biologiques (quelques exemples) :

	Limites vin convent. mg/L	Réduction de - 50 mg/L	en %	Réduction de - 30 mg/L	en %
Vins rouges < 2 g/L sucres résiduels	150	100	33		
Vins blancs et rosés < 2 g/L sucres résiduels	200	150	25		
Vins rouges entre 2 g/L et 5 g/L sucres résiduels	150			120	20
Vins blancs et rosés entre 2 g/L et 5 g/L sucres résiduels	200			170	15

[code international des pratiques œnologiques de l'OIV](#). Ils doivent également être conformes aux prescriptions du [règlement \(CE\) n°1935/2004](#) et aux dispositions nationales arrêtées pour l'application de celui-ci. Le traitement fait l'objet d'une inscription dans le registre visé à [l'article 147, paragraphe 2, du règlement \(UE\) n°1308/2013](#).

¹⁰ Visés à [l'annexe I A, point 2, du règlement \(UE\) n°2019/934](#).

¹¹ Visées à [l'annexe I A, point 3, du règlement \(UE\) n°2019/934](#). Le diamètre des pores de filtration ne doit pas être inférieur à 0,2 µm ce qui interdit l'ultrafiltration. Les filtrations stériles usuelles de 0,45 µm pour les blancs et de 0,65 µm pour les rouges sont donc autorisées. Aucune restriction n'est par contre portée sur le type de filtre à utiliser. La nanofiltration est interdite.

¹² <https://www.vignevin-occitanie.com/fiches-pratiques/la-vinification-biologique/>

Quels sont les termes et logos à apposer sur l'étiquette d'un vin biologique ?

Voici les mentions obligatoires pour un vin certifié biologique :

LES MENTIONS FACULTATIVES :

Logo AB français (= logo de l'organisme de contrôle) est facultatif.

LES MENTIONS OBLIGATOIRES :

 **Logo bio européen (obligatoire)**

FR-BIO-XX : code de l'organisme certification (OC)
« XX » : correspond au numéro de code de l'OC
Ex : code « 01 » correspond à l'OC Ecovert
code « 10 » correspond à l'OC Bureau Veritas.

« **Agriculture France** » : Origine des matières premières agricoles. Le nom du pays peut être affiché **si 95% des ingrédients en sont originaires** Sinon ce devra être la mention « **Agriculture UE** » ou « **Agriculture NON-UE** »

« **Vin biologique/Vin Bio** » : mention à côté du logo UE ou « **organic wine** » pour le marché européen seulement.



Le diagramme illustre une étiquette de vin biologique avec les mentions obligatoires et facultatives indiquées par des flèches. L'étiquette elle-même contient les informations suivantes :

- NOM DU VIN : **NOM DU VIN**
- VIN DE FRANCE
- Chardonnay 2021
- Lot n°000
- MIS EN BOUTEILLE PAR L'ANIVIN DE FRANCE A 75009
- CONTIENT DES SULFITES
- E = 343 kJ / 82kcal pour 100ml
- Ingrédients et déclaration nutritionnelle
- QR code
- 75cl
- 13.5% vol
- Logo AB Agriculture Biologique
- Logo bio européen
- FR-BIO-XX Agriculture France VIN BIO

Ces indications sont inscrites à un endroit apparent de manière à être facilement visibles, clairement lisibles et indélébiles. Le logo peut apparaître indifféremment sur l'étiquette ou la contre-étiquette. Il doit être dans le même champ visuel que le numéro de code de l'organisme certificateur et l'origine de production des matières premières (ex : « Agriculture UE »).

Logos de production biologique :

Le logo de production biologique communautaire, qui est obligatoire, peut être utilisé aux fins d'étiquetage, de présentation et de publicité concernant les produits conformes aux exigences énoncées dans la réglementation européenne, notamment, le [règlement \(UE\) 2018/848](#) et le [règlement \(UE\) 2021/1165](#).

Le logo AB et le logo eurofeuille peuvent être apposés séparément sur l'étiquetage, il existe aucune obligation de les faire figurer conjointement. Par ailleurs, l'utilisation du logo AB est facultative et ne doit pas réduire la visibilité du logo Eurofeuille.

Le code de l'organisme certificateur est obligatoire sur les produits étiquetés « en conversion ». En revanche, l'usage des logos européens (Eurofeuille) ou est « AB » est interdit.

A partir de la **2^{eme} année de conversion**, il est possible de porter la mention **« produit en conversion vers l'agriculture biologique »** (avec le code de l'organisme certificateur), seulement si le vin ne contient qu'un seul ingrédient d'origine végétale (donc s'il n'est pas chaptalisé, ni dosé, etc).

Des logos nationaux et privés, qui sont facultatifs, peuvent être utilisés aux fins d'étiquetage, de présentation et de publicité concernant les produits conformes aux exigences énoncées dans le règlement.

Pour plus d'informations sur l'utilisation des logos, vous pouvez consulter le site de [l'Agence Bio](#).

Peut-on dire qu'un vin désalcoolisé est bio ?

Le [règlement 2018/848 \(partie VI : Vin – 3.d\)](#) sur la production biologique **interdit la correction de la teneur en alcool et par extension la désalcoolisation partielle/ totale des vins.**

La Commission Européenne a indiqué dans 2 lettres d'interprétation :

- Qu'aucun produit contenant plus de 5 % de vin désalcoolisé ne pouvait être certifié bio ;
- Qu'il était impossible de faire mention du caractère bio du vin de base dans la dénomination de vente des produits. **La mention « Boisson désalcoolisée obtenue à partir de vin bio » est formellement interdite.**

Un dossier d'autorisation a été déposé à la Commission. A moyen/long terme une évolution de la réglementation est possible.

Quels sont les produits de nettoyage autorisés ?

Ne peuvent être utilisés pour le nettoyage les produits suivants : « soude caustique ; potasse caustique ; acide oxalique ; essences naturelles de plantes, à l'exception de l'huile de lin, de l'huile de lavande et de l'huile de menthe poivrée ; acide nitrique ; acide phosphorique ; carbonate de sodium ; sulfate de cuivre ; permanganate de potassium ; tourteaux de graines de thé constitués de graines naturelles de camélia, acide humique ; acides peroxyacétiques, à l'exception de l'acide peracétique. »¹³

Existe-t-il des règles en matière de stockage ?

Oui, les intrants ainsi que les matières premières (raisins) utilisés pour produire le vin bio doivent être et/ou séparés de ceux utilisés pour les vins conventionnels.

¹³ [Règlement 1165/2021 – annexe IV](#)

Le stockage du vin conventionnel et du vin bio doit être fait dans des cuves différentes. Les cuves doivent être clairement identifiées.

Quels sont les contrôles possibles ?

Les contrôles inopinés par les organismes certificateurs :

En France, ce sont [9 organismes privés](#) qui sont agréés par l'INAO pour procéder au contrôle des opérateurs.

Dans chaque organisme de contrôle, un Comité de certification indépendant assure la validation des procédures et du plan de contrôle, la mise en place du barème et de la grille des sanctions, la gestion des recours et la surveillance des moyens mis en œuvre par l'organisme de contrôle.

Chaque opérateur fait l'objet d'un contrôle minimum par an, complété éventuellement par des visites inopinées avec des fréquences supérieures définies au niveau français, selon le type d'opérateur.

A l'issue du contrôle, un **certificat** qui liste les produits conformes est remis à l'opérateur. Chaque visite de contrôle donne lieu à un rapport, signé par l'opérateur et le contrôleur. Les sanctions vont de l'écart simple au retrait de licence. Elles sont **progressives et cumulatives**.

L'opérateur s'engage à respecter le règlement bio, à accepter contrôles et prélèvements, à signaler tout problème lié à la certification bio et à payer son organisme certificateur.

Des analyses de détection de traces de produits interdits (pesticides de synthèse) peuvent également être effectuées sur les produits ou au champ, par prélèvement.

Les contrôles inopinés par la DGCCRF :

La DGCCRF opère des vérifications régulières concernant la présence de résidus de pesticides dans les produits biologiques, le respect des règles relatives à la production biologique par les opérateurs (notamment l'obligation de faire certifier leur activité) et la loyauté des mentions affichées sur les produits (« bio », « biologique » et termes assimilés) qui ne doivent pas induire le consommateur en erreur.

En 2017, par exemple, plus de 3 600 actions de contrôle ont été menées dans le cadre de cette enquête. Les manquements observés relevaient du respect de la réglementation relative à l'agriculture biologique (certification, règles de production), des problèmes d'étiquetage, de pratiques commerciales trompeuses et, dans une moindre mesure, de traçabilité des produits et de tromperies à l'égard des consommateurs.

S'agissant des suites données à ces manquements, une grande partie des avertissements a concerné des **anomalies mineures ne remettant pas en cause le caractère biologique des produits**.

Des injonctions de mise en conformité ont été prises à l'encontre d'opérateurs pour les enjoindre à notifier leur activité à l'Agence Bio et à se certifier auprès d'un organisme agréé.

Ces mesures de police administrative ont également visé les étiquetages de produits biologiques non conformes (suppression du préfixe bio ou des mentions biologiques).

Les textes de référence :

Droit européen :

- [Règlement \(UE\) n°2018/848 relatif à la production et à l'étiquetage des produits biologiques.](#)
- [Règlement \(UE\) 2021/1165 autorisant l'utilisation de certains produits et substances dans la production biologique.](#)
- [Règlement 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre portant sur l'organisation commune des marchés des produits agricoles](#)
- [Règlement délégué \(UE\) 2019/934 complétant le règlement \(UE\) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil](#)

Droit français

- [Télécharger les règles d'usage de la marque AB](#)
- [Télécharger la marque AB certifié vert](#)
- [Télécharger la marque AB certifié noir](#)

L'utilisation de cette fiche est réservée aux opérateurs de Vin De France. Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information et ne tiennent pas compte de la réglementation nationale applicable à d'autres pays que la France. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer aux textes officiels. L'Anivin de France met tout en œuvre pour offrir aux utilisateurs des informations vérifiées mais ne saurait être tenue pour responsable d'informations incomplètes.