

Résumé

Il n'existe pas de véritable définition européenne du vin biologique mais **une liste de pratiques culturelles et de vinification interdites pour ces vins.**

Les produits principaux 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
- Quels sont les grands principes de la production bio ? 4
- Peut-on faire du vin bio à partir de raisins issus de l'agriculture conventionnelle et d'une vinification conventionnelle ? 4
- Peut-on faire du vin bio à partir de raisins bio et d'une vinification conventionnelle ? . 4
- Quelles sont les différences entre les vinifications bio et les vinifications conventionnelles ? 5
- Quels sont les ingrédients biologiques qui doivent être utilisés pour produire du vin « bio » ? 5
- Quelles sont les règles à suivre pour réaliser une conversion vers le bio ? 5
- Quelles sont les règles générales applicables à l'exploitation agricole ? 6

- Quelles sont les règles générales applicables à la production végétale ? 6
- Quels sont les engrais, amendements du sol et nutriments autorisés pour la production végétale bio ? 7
- Quels sont les pesticides et produits phytopharmaceutiques pouvant être utilisés pour la production végétale bio ? 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 interdites pour élaborer un vin bio ? 9
- Quelles sont les pratiques œnologiques autorisées sous conditions pour élaborer un vin bio ? 9
- Quelles sont les teneurs maximales en sulfites ? 10
- Quels sont les termes et logos à apposer sur l'étiquette d'un vin biologique ? 10
- Quels sont les contrôles possibles ? 11

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 : mode de production conforme aux règles fixées dans le règlement n°834/2007 à tous les stades de la production, de la préparation et de la distribution. Il s'agit d'un mode de production qui atteste d'une qualité environnementale (système visant à établir une gestion durable pour l'agriculture, qui respecte les cycles naturels, maintient et améliore la santé du sol, de l'eau, des végétaux et des animaux).

Stades de production, de préparation et de distribution² : tous les stades depuis la production primaire d'un produit biologique jusqu'à son stockage, sa transformation, son transport, sa vente et sa fourniture au consommateur final, et 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°834/2007 à tous les stades de la production, de la préparation et de la distribution.

¹ [Article 2a du règlement n°834/2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.](#)

² [Article 2b du règlement n°834/2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.](#)

³ [Article 1b de la directive 2000/13/CE du PE et du Conseil du 20/03/2000.](#)

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.

Marque de conformité⁶ : affirmation, sous la forme d'une marque, de la conformité à un ensemble particulier de normes ou à d'autres documents normatifs.

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

Il n'est pas nécessaire de respecter un cahier des charges particulier pour élaborer du vin bio. Le respect des règlements européens n° 834/2007, n° 889/2008 et n° 2003/2012 suffit pour avoir le droit d'apposer le logo européen « Eurofeuille » et la marque française « AB ».

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](#)

⁴ [Article 2h du règlement n°834/2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.](#)

⁵ [Article 2j du règlement n°1169/2011 relatif à l'information du consommateur sur les denrées alimentaires.](#)

⁶ [Article 2q du règlement n°834/2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.](#)

Quels sont les grands principes de la production bio⁷ ?

La production biologique est fondée sur les principes suivants :

- concevoir et gérer de manière appropriée des procédés biologiques en se fondant sur des systèmes écologiques qui utilisent des ressources naturelles internes au système, selon des méthodes qui :
 - o excluent le recours aux OGM et aux produits obtenus à partir d'OGM ou par des OGM à l'exception des médicaments vétérinaires ;
 - o sont fondées sur l'évaluation des risques, et sur le recours à des mesures de précaution et à des mesures préventives, s'il y a lieu.
- restreindre l'utilisation d'intrants extérieurs. Lorsque leur utilisation est nécessaire ou en l'absence des pratiques et méthodes de gestion appropriées visées au point précédent, elle est limitée aux :
 - o intrants provenant d'autres productions biologiques ;
 - o substances naturelles ou substances dérivées de substances naturelles ;
 - o engrais minéraux faiblement solubles.
- limiter strictement l'utilisation d'intrants chimiques de synthèse aux cas exceptionnels suivants :
 - o en l'absence de pratiques de gestion appropriées ; et
 - o lorsque les intrants extérieurs visés au point précédent ne sont pas disponibles sur le marché ; ou
 - o lorsque l'utilisation des intrants extérieurs visés au point précédent contribue à des effets inacceptables sur l'environnement.
- adapter le cas échéant, dans le cadre du règlement n°834/2007, les règles de la production biologique compte tenu de l'état sanitaire, des différences régionales en matière de climat et de conditions locales, des stades de développement et des pratiques d'élevage particulières.

Peut-on faire du vin bio à partir de raisins issus de l'agriculture conventionnelle et d'une vinification conventionnelle ?

Non, les produits du secteur vitivinicole sont obtenus à partir de matières premières biologiques, c'est-à-dire de raisins biologiques⁸.

Peut-on faire du vin bio à partir de raisins bio et d'une vinification conventionnelle ?

Non, même si initialement, la législation relative à l'agriculture biologique ne concernait pas les conditions d'élaboration des vins.

⁷ [Article 4 du règlement n°834/2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.](#)

⁸ [Article 17 du règlement n°834/2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.](#)

Depuis l'adoption du règlement européen (UE) n° 203/2012 sur le vin biologique, le 8 février 2012, on ne peut parler de vin biologique sans que la matière première, le raisin, et sa vinification ne soient respectueux de certaines exigences.

Par conséquent, on ne peut plus réaliser de vin biologique en recourant à la vinification conventionnelle.

Quelles sont les différences entre les vinifications bio et les vinifications conventionnelles ?

L'agriculture biologique prévoit, par rapport à l'agriculture conventionnelle, des restrictions relatives à l'utilisation de certains produits et substances dans la vinification ainsi que des restrictions et des interdictions portant sur certaines pratiques œnologiques.

[Télécharger le mémo concernant les différences entre les vinifications bio et les vinification conventionnelles.](#)

Quels sont les ingrédients biologiques qui doivent être utilisés pour produire du vin « bio » ?

Les vins biologiques doivent être élaborés à partir d'ingrédients qui sont à plus de 95 % d'origine biologique.

Par exemple :

- raisins : 100% des raisins doivent répondre aux exigences de la réglementation « bio ».
- sucre : du sucre certifié biologique ;
- moût concentré rectifié (MCR) : l'utilisation de résines échangeuses d'ions est autorisée afin de produire du moût concentré rectifié certifiable en « bio » ;
- alcool vinique neutre : alcool vinique neutre bio.

Quelles sont les règles à suivre pour réaliser une conversion vers le bio⁹ ?

Les règles suivantes s'appliquent aux exploitations qui commencent une activité de production biologique :

- la période de conversion débute au plus tôt **au moment où l'opérateur a déclaré son activité aux autorités compétentes et a assujéti son exploitation au système de contrôle** ;
- **l'ensemble des règles établies par le règlement n°834/2007 s'appliquent durant la période de conversion** ;
- des périodes de conversion spécifiques sont définies par type de culture (3 ans pour le vin) ;
- **dans une exploitation ou unité en partie en production biologique et en partie en conversion vers la production biologique, l'exploitant sépare les produits relevant de la production biologique de ceux relevant de la production en conversion, et tient un registre ad hoc permettant d'attester cette séparation** ;
- afin de déterminer la période de conversion susvisée, une période précédant immédiatement la date de début de cette période peut être prise en considération sous certaines conditions.

⁹ [Article 17 du règlement n°834/2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.](#)

Quelles sont les règles générales applicables à l'exploitation agricole¹⁰ ?

L'ensemble d'une exploitation agricole est géré en conformité avec les exigences applicables à la production biologique.

Toutefois, une exploitation peut être scindée en unités clairement distinctes qui ne sont pas toutes gérées selon le mode de production biologique.

Pour les végétaux (et donc pour le raisin), il doit s'agir de variétés différentes pouvant facilement être distinguées.

Lorsque les unités d'une exploitation ne sont pas toutes affectées à la production biologique, l'opérateur sépare les terres, les produits qui sont utilisés pour les unités biologiques ou qui sont produits par ces unités, de ceux qui sont utilisés pour les unités non biologiques ou qui sont produits par ces unités, et il tient un registre ad hoc permettant d'attester cette séparation.

Quelles sont les règles générales applicables à la production végétale¹¹ ?

Outre les règles générales applicables à l'exploitation agricole énoncées, les règles suivantes s'appliquent à la production végétale biologique :

- la production végétale biologique a recours à **des pratiques de travail du sol et des pratiques culturales** qui préservent ou accroissent la matière organique du sol, améliorent la stabilité du sol et sa biodiversité, et empêchent son tassement et son érosion ;
- la fertilité et l'activité biologique du sol sont préservées et augmentées par **la rotation pluriannuelle des cultures**, comprenant les légumineuses et d'autres cultures d'engrais verts et par l'épandage d'effluents d'élevage ou de matières organiques, de préférence compostés, provenant de la production biologique ;
- l'utilisation de **préparations biodynamiques est autorisée** ;
- en outre, les **engrais et amendements du sol** ne peuvent être utilisés que s'ils ont fait l'objet d'une autorisation d'utilisation dans la production biologique ;
- **l'utilisation d'engrais minéraux azotés est interdite** ;
- toutes les techniques de production végétale utilisées doivent empêcher ou réduire au minimum toute contribution à la contamination de l'environnement ;
- la prévention des dégâts causés par les ravageurs, les maladies et les mauvaises herbes repose principalement sur la protection des prédateurs naturels, le choix des espèces et des variétés, la rotation des cultures, les techniques culturales et les procédés thermiques ;
- en cas de menace avérée pour une culture, des produits phytopharmaceutiques ne peuvent être utilisés que s'ils ont fait l'objet d'une autorisation d'utilisation dans la production biologique ;
- pour la production de produits autres que les semences et le matériel de multiplication végétative, seuls les semences et le matériel de reproduction produits selon le mode

¹⁰ [Article 11 du règlement n°834/2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.](#)

¹¹ [Article 12 du règlement n°834/2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.](#)

biologique sont utilisés. À cet effet, la plante-mère, dans le cas des semences, et la plante parentale, dans le cas du matériel de reproduction végétative, ont été produites conformément aux règles établies dans le règlement n° 834/2007 pendant au moins une génération ou, s'il s'agit de cultures pérennes, deux saisons de végétation ;

- les produits de nettoyage et de désinfection pour la production végétale ne peuvent être utilisés que s'ils ont fait l'objet d'une autorisation d'utilisation dans la production biologique.

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

Sont par exemple autorisés :

- les fumiers
- la tourbe
- les algues
- les cendres

[Consulter l'annexe 1 \(engrais, amendements du sol et nutriments\) du règlement n°889/2008 portant modalités d'application du règlement \(CE\) n°834/2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles.](#)

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

Sont par exemple autorisés :

- la cire d'abeille
- les gélatines
- le soufre
- le cuivre

[Consulter l'annexe 2 \(pesticides et produits phytopharmaceutiques\) du règlement n°889/2008 portant modalités d'application du règlement \(CE\) n°834/2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles.](#)

Quels sont les produits et substances / intrants pouvant être utilisés ou ajoutés dans les produits biologiques du secteur vitivinicole¹² ?

Produits et substances pouvant être utilisés ou ajoutés dans les produits biologiques du secteur vitivinicole, visés à l'article 29 quater

Type de traitement visé à l'annexe I A du règlement (CE) n° 606/2009	Nom des produits ou substances	Conditions et restrictions spécifiques dans le cadre des limites et conditions fixées au règlement (CE) n° 1234/2007 et au règlement (CE) n° 606/2009
Point 1: utilisation pour aération ou oxygénation	— Air — Oxygène gazeux	
Point 3: centrifugation et filtration	— Perlite — Cellulose — Terre à diatomées	Uniquement comme adjuvant de filtration inerte
Point 4: utilisation afin de créer une atmosphère inerte et de manipuler le produit à l'abri de l'air	— Azote — Anhydride carbonique — Argon	
Points 5, 15 et 21: utilisation	— Levures (1)	
Point 6: utilisation	— Phosphate diammonique — Chlorhydrate de thiamine	
Point 7: utilisation	— Anhydride sulfureux — Bisulfite de potassium ou métabisulfite de potassium	a) La teneur maximale en anhydride sulfureux n'excède pas 100 milligrammes par litre pour les vins rouges visés à l'annexe I B, point A 1 a), du règlement (CE) n° 606/2009 avec une teneur en sucre résiduel inférieure à 2 grammes par litre. b) La teneur maximale en anhydride sulfureux n'excède pas 150 milligrammes par litre pour les vins blancs et rosés visés à l'annexe I B, point A 1 b), du règlement (CE) n° 606/2009 avec une teneur en sucre résiduel inférieure à 2 grammes par litre. c) Pour tous les autres vins, la teneur maximale en anhydride sulfureux appliquée conformément à l'annexe I B du règlement (CE) n° 606/2009 le 1 ^{er} août 2010 est diminuée de 30 milligrammes par litre.
Point 9: utilisation	— Charbons à usage œnologique	
Point 10: clarification	— Gélatine alimentaire (2) — Matières protéiques d'origine végétale issues de blé ou de pois (2) — Colle de poisson (2) — Ovalbumine (2) — Tanins (2) — Caséines — Caséinates de potassium — Dioxyde de silicium — Bentonite — Enzymes pectolytiques	

Type de traitement visé à l'annexe I A du règlement (CE) n° 606/2009	Nom des produits ou substances	Conditions et restrictions spécifiques dans le cadre des limites et conditions fixées au règlement (CE) n° 1234/2007 et au règlement (CE) n° 606/2009
Point 12: utilisation pour l'acidification	— Acide lactique — Acide L(+) tartrique	
Point 13: utilisation pour la désacidification	— Acide L(+) tartrique — Carbonate de calcium — Tartrate neutre de potassium — Bicarbonate de potassium	
Point 14: addition	— Résine de pin d'Alep	
Point 17: utilisation	— Bactéries lactiques	
Point 19: addition	— Acide L-ascorbique	
Point 22: utilisation pour le barbotage	— Azote	
Point 23: addition	— Anhydride carbonique	
Point 24: addition en vue de la stabilisation du vin	— Acide citrique	
Point 25: addition	— Tanins (2)	
Point 27: addition	— Acide métatartrique	
Point 28: utilisation	— Gomme d'acacia (gomme arabique) (2)	
Point 30: utilisation	— Bitartrate de potassium	
Point 31: utilisation	— Citrate de cuivre	
Point 31: utilisation	— Sulfate de cuivre	Jusqu'au 31 juillet 2015 uniquement
Point 38: utilisation	— Morceaux de bois de chêne	
Point 39: utilisation	— Alginate de potassium	
Type de traitement visé à l'annexe III, point A 2 b), du règlement (CE) n° 606/2009	— Sulfate de calcium	Pour les vins «vino generoso» ou «vino generoso de licor» uniquement

(1) Pour chacune des différentes souches de levures; provenant de matières premières biologiques si elles sont disponibles
(2) Provenant de matières premières biologiques si elles sont disponibles

¹² [Annexe VIII bis du règlement 203/2012.](#)

[Télécharger la liste des intrants œnologiques certifiés bio conformément au règlement \(CE\) n°889/2008.](#)

[Télécharger la notice d'utilisation de la liste des intrants œnologiques certifiés bio conformément au règlement \(CE\) n°889/2008.](#)

Quelles sont les pratiques œnologiques interdites pour élaborer un vin bio¹³ ?

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 sulfureux¹⁴** 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° 2019/934¹⁵](#).
- **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° 2019/934¹⁶](#).

Quelles sont les pratiques œnologiques autorisées sous conditions pour élaborer un vin bio¹⁷ ?

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

- en ce qui concerne les traitements thermiques¹⁸, la température ne dépasse pas 70 °C¹⁹.
- 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 micromètre²⁰.

¹³ [Article 29 quinquies du règlement 889/2008](#) et [article 1er du règlement 203/2012](#).

¹⁴ 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.

¹⁵ 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.

¹⁶ 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 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](#).

¹⁷ [Article 29 quinquies du règlement 889/2008](#) et [article 1er du règlement 203/2012](#).

¹⁸ Visés à [l'annexe I A, point 2, du règlement \(UE\) n°2019/934](#).

¹⁹ Flash-détente est interdite mais la flash pasteurisation est autorisée.

²⁰ 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.

Quelles sont les teneurs maximales en sulfites²¹ ?

- 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

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

Lorsque les termes suivants « bio, biologique, éco, écologique » employés seuls ou avec d'autres termes figurent sur l'étiquette :

a) le numéro de code de l'autorité ou de l'organisme de contrôle dont dépend l'opérateur qui a mené à bien la dernière opération de production ou de préparation figure également sur l'étiquette ;

b) le logo communautaire dit « Eurofeuille », concernant les denrées alimentaires préemballées figure également sur l'emballage ;



²¹ <https://www.vignevin-occitanie.com/fiches-pratiques/la-vinification-biologique/>

c) lorsque le logo communautaire est utilisé, une indication de l'endroit où les matières premières agricoles qui composent le produit ont été produites figure également dans le même champ visuel que le logo et prend l'une des formes suivantes, le cas échéant :

- « **Agriculture UE** » lorsque la matière première agricole a été produite dans l'Union européenne,
- « **Agriculture non UE** » lorsque la matière première agricole a été produite dans des pays tiers,
- « **Agriculture UE/non UE** » lorsqu'une partie de la matière première agricole a été produite dans la Communauté et une autre partie dans un pays tiers.

L'indication « UE » ou « non UE » peut être remplacée ou complétée par le nom d'un pays dans le cas où toutes les matières premières agricoles qui composent le produit ont été produites dans ce pays.

En ce qui concerne l'indication susmentionnée, **les ingrédients présents en petite quantité en poids peuvent ne pas être pris en compte pour autant que leur quantité totale n'excède pas 2 % de la quantité totale en poids de matières premières d'origine agricole.**

L'indication « UE » ou « non UE » susmentionnée ne doit pas apparaître dans une couleur, un format et un style de caractères qui soient plus apparents que la dénomination de vente du produit.

Ces indications sont inscrites à un endroit apparent de manière à être facilement visibles, clairement lisibles et indélébiles.

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 le [règlement \(CE\) n°834/2007](#).

Le logo communautaire n'est pas utilisé pour les produits en conversion.

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.

- [Télécharger le guide d'utilisation de l'Eurofeuille](#)
- [Télécharger les différentes versions du logo Eurofeuille](#)
- [Télécharger les règles d'usage de la marque AB](#)
- [Télécharger la marque AB certifié vert](#)
- [Télécharger la marque AB certifié noir](#)

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 n°1308/2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles](#)
- [Articles 2, 4, 11, 12, 17 du règlement n°834/2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques](#)
- [Article 29 quinquies et annexes 1 et 2 du règlement 889/2008](#)

- [Règlement n°2012/203 modifiant le règlement \(CE\) n°889/2008 portant modalités d'application du règlement \(CE\) n°834/2007 en ce qui concerne le vin biologique](#)
- [Télécharger la liste des intrants œnologiques certifiés bio conformément au règlement \(CE\) n°889/2008](#)
- [Télécharger la notice d'utilisation de la liste des intrants œnologiques certifiés bio conformément au règlement \(CE\) n°889/2008](#)

Droit français

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

Anivin de France

- [Charte des bonnes pratiques d'étiquetage de Vin De France](#)

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.