


Nous certifions,

Conformément au Règlement d'exécution (UE) 203/2012 annexe VIII, portant sur les modalités d'application du Règlement (CE) 834/2007, et sur la base des informations délivrées par nos fournisseurs (Lallemand - DANSTAR, Novozymes, Seguin Moreau),

que les produits œnologiques distribués par l'ICV et VVS, mentionnés ci-dessous sont autorisés, dans le cadre d'une production de vin biologique, sous réserve du respect des conditions de mise en œuvre réglementées (dose maximale, moment d'apport...) :

Produit	Commentaire
LEVURES	
<ul style="list-style-type: none"> • ICV K1M[®] • ICV GRE[®] • ICV D47[®] • ICV OPALE[®] et 2.0 • ICV OKAY[®] • ICV D254[®] • ICV D80[®] • ICV D21[®] • ICV THERMOPREMIUM[®] • LALVIN[®] C (Bayanus C) 	<p>Toutes les souches de levures ICV sont des sélections originales ICV et ne sont disponibles sur le marché français, que sous forme conventionnelle.</p> <p>La conformité de ces produits selon le R(UE) 203/2012 et le National Organic Program (NOP) est disponible sur le lien : http://ap.ecocert.com/intrants/index.php?liste=oenologie</p> <p>Lalvin[®] C n'est disponible que sous forme conventionnelle</p>
<ul style="list-style-type: none"> • TANDEM[®] 	<p>Les souches de TanDem[®] ne sont disponibles que sous leur forme conventionnelle</p>
<ul style="list-style-type: none"> • LALLFERM[®] BIO 	<p>LALLFERM[®] BIO est certifiée bio </p>
ENZYMES	
<ul style="list-style-type: none"> • KZYMPPLUS[®] Rouge • KZYMPPLUS[®] Blanc et rosé FCE • FlashZYM[®] G • FlashZYM[®] L • TopZYM[®] FCE • INTENSIA[®] 	<p>Nos enzymes étant toutes des polygalacturonases, elles sont approuvées pour la vinification biologique, pour des utilisations à des fins de clarification, sur moûts et vins, conformément aux décisions du Comité National de l'Agriculture Biologique (CNAB) du 4 juin 2013</p> <p>La conformité de ces produits selon le R(UE) 203/2012 et le National Organic Program (NOP) est disponible sur le lien : http://ap.ecocert.com/intrants/index.php?liste=oenologie</p>
BACTERIES	
<ul style="list-style-type: none"> • Elios[®] 1 • ML Prime[™] • ICY ALTO[®] 	<p>La conformité de ces produits selon le R(UE) 203/2012 et le National Organic Program (NOP) est disponible sur le lien : http://ap.ecocert.com/intrants/index.php?liste=oenologie</p>
MORCEAUX DE BOIS DE CHÊNE	
<ul style="list-style-type: none"> • Oenofirst[®] R00, R01 et PL • OenoFinisher[®] (toutes chauffes et origines) • Oenoblocks[®] (toutes chauffes et origines) • Oenostaves[®] et Oenostaves[®] Collection (toutes chauffes et toutes origines) • Oenochips[®] (toutes chauffes et origines) 	<p>Autorisés également par le National Organic Program (NOP)</p>

Fermaid[®]O, O'Berry[®] et O'Tropic[®] (apports nutritifs organiques azotés pour levures), ne sont pas conformes selon le règlement d'exécution (UE) 203/2012 pour la production de vins biologiques. En revanche, ils le sont pour le National Organic Program (NOP). Lien disponible : <http://ap.ecocert.com/intrants/index.php?liste=oenologie>

Seul votre organisme certificateur est habilité à valider l'utilisation de vos intrants œnologiques. Nous vous invitons à vous en rapprocher, afin de connaître également l'intégralité des démarches administratives de certification.

GROUPE ICV – La Jasse de Maurin – 34970 Lattes – www.icv.fr

Nous certifions par ailleurs que ces produits sont :

➤ **NON OGM**

Ils ne contiennent pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM), n'ont pas été produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, ni été en contact avec des organismes génétiquement modifiés dans leur processus de fabrication, au sens de la Directive 2001/18 (CE) et ses modifications, relative à la dissémination d'OGM.

➤ **SANS IONISATION – SANS NANOTECHNOLOGIE – SANS IRRADIATION**

Ils n'ont subi aucun traitement ionisant ou irradiant au cours de leurs processus d'élaboration. Les nanotechnologies ne sont pas utilisées dans leurs procédés de fabrication.

Lattes, le 3 juillet 2018,



Daniel GRANES
Directeur Scientifique

La version en vigueur de ce certificat, les informations complémentaires et les fiches de sécurité pour les produits qui y sont soumis, sont disponibles sur www.icv.fr. Seules les fiches de données de sécurité sont des documents réglementaires

GROUPE ICV – La Jasse de Maurin – 34970 Lattes – www.icv.fr

GIE ICV-VVS
T. 04 67 07 04 90 – F. 04 67 07 04 95
GIE au capital de 2 108 330 €
Siren : 513617 498 RCS Montpellier

Institut Coopératif du Vin
T. 04 67 07 04 90 – F. 04 67 07 04 95
Union de Coopératives Agricoles – Agrément n°N47
Siren : 775 588 445 RCS Montpellier

Vignobles et Vins Services
T. 04 67 20 26 26 – F. 04 67 20 26 27
SARL au capital de 595 400 €
Siren : 434 969 671 RCS Montpellier