PRODUITS ŒNOLOGIQUES : CERTIFICAT DE CONFORMITE POUR LA PRODUCTION DE VIN BIOLOGIQUE

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, Canadell),

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	
• ICV K1M® • ICV GRE® • ICV D47® • ICV OPALE® • ICV OKAY® • ICV D254® • ICV D80® • ICV D21® • ICV THERMOPREMIUM® • ICV Chard® • LALVIN® C (Bayanus C)	Toutes les souches de levures ICV sont des sélections originales ICV et ne sont disponibles, que sous forme conventionnelle. 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/liste_intrant/oeno.php* Lalvin® C n'est disponible que sous forme conventionnelle
• TANDEM®	Les souches de TanDem® ne sont disponibles que sous leur forme conventionnelle
• LALLFERM® BIO	LALLFERM® BIO est certifiée bio
ENZYMES	
• KZYMPLUS® Rouge • KZYMPLUS® Blanc et rosé FCE • FlashZYM® G • FlashZYM® L	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 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/liste_intrant/oeno.php*
BACTERIES	
• Elios® 1	Autorisées également par le National Organic Program (NOP)
MORCEAUX DE BOIS DE CHÊNE	
• Copeaux Maestro® (Bois frais, Medium, Intense et US) • Morceaux Maestro® : Rectangulus® Staves Suavissimo® Staves Crescendo® • Copeaux Prim'oak® (bois frais, toasté)	Autorisés également par le National Organic Program (NOP)

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.

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 1er juillet 2014,

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