

Actualités réglementaires

Thème : Transformation des denrées alimentaires

N°1

1. Prolongation des règles actuelles pour le nettoyage et la désinfection
2. Prolongation des mesures transitoires pour le vinaigre d'alcool biologique
3. Clarifications sur l'utilisation de certaines substances autorisées en transformation

Transformation des denrées alimentaires



Mise à jour le : 19/05/2026

Prolongation des règles actuelles pour le nettoyage et la désinfection

Évolution concernée :

- Les listes de produits de nettoyage et de désinfection prévues par l'annexe IV du règlement (UE) 2021/1165 ne seront applicables qu'à partir du 1er janvier 2028.
- Jusqu'à cette date, c'est l'annexe VII du règlement (CE) n° 889/2008 qui continue de s'appliquer.
- Les produits de l'annexe IV, partie D, du règlement (UE) 2021/1165 peuvent être utilisés uniquement pour le nettoyage, mais pas comme désinfectants ou biocides.

Qui est impacté ?

- Transformateurs de denrées alimentaires biologiques.
- Producteurs de boissons fermentées (cidre, poiré, hydromel, vins de fruits).
- Ateliers de jus de fruits.
- Conditionneurs et metteurs en marché.
- Opérateurs utilisant des produits de nettoyage/désinfection dans leurs installations.

Dates d'entrée en application :

- Maintien de l'annexe VII du R(CE) 889/2008 **jusqu'au 1er janvier 2028.**
- Application de l'annexe IV du R(UE) 2021/1165 **à partir du 1er janvier 2028.**

Références réglementaires :

- Règlement (UE) 2018/848
- Règlement d'exécution (UE) 2021/1165 :
 - Annexe IV : produits de nettoyage et désinfection.

Points de vigilance :

- Continuer à utiliser les produits de l'annexe VII du R(CE) 889/2008 jusqu'en 2028.
- Ne pas utiliser les produits de l'annexe IV, partie D, comme désinfectants.

Prolongation des mesures transitoires pour le vinaigre d'alcool biologique

Évolution concernée :

Les transformateurs de denrées alimentaires biologiques, en particulier les fabricants de vinaigre d'alcool et de produits fermentés, sont concernés par une tolérance spécifique liée à l'usage de nutriments en fermentation acétique.

🎯 Contexte réglementaire

- Les nutriments utilisés pour activer le développement des bactéries acétiques sont considérés comme des auxiliaires technologiques. À ce titre, ils doivent être conformes à la réglementation biologique et figurer à l'annexe V.A du règlement (UE) 2021/1165.
- Or, la majorité des nutriments utilisés par la filière ne sont pas encore listés dans cette annexe, créant des difficultés techniques pour les producteurs de vinaigre d'alcool biologique.

Tolérance INAO maintenue : Dans l'attente d'une évolution du cadre européen, l'INAO maintient une tolérance encadrée permettant l'usage de nutriments non listés à l'annexe V.A pour la production de vinaigre d'alcool biologique.

Modalités pratiques

- L'utilisation de nutriments non listés reste tolérée jusqu'au 1er juillet 2026.
- Un manquement n°274 sera relevé, mais sous forme d'avertissement, sans impact sur la certification.
- Les vinaigres produits avant cette date pourront être commercialisés jusqu'à écoulement des stocks.
- **Après le 1er juillet 2026 :** la tolérance prendra fin. L'utilisation de nutriments non inscrits à l'annexe V.A deviendra interdite, sauf évolution réglementaire d'ici là.

Dates d'entrée en application :

- Adaptations prolongées **du 1er janvier au 1er juillet 2026** pour certaines mesures transitoires.

Références réglementaires :

- Règlement (UE) 2018/848
- DEC-CONT-AB-4 (mesures et manquements applicables)
- Avis EGTOP et recommandations INAO

Points de vigilance :

- Vérifier la composition des nutriments et produits utilisés
- Assurer une traçabilité claire des lots concernés.

Clarifications sur l'utilisation de certaines substances autorisées en transformation



Évolution concernée :

Le règlement d'exécution (UE) 2025/2501, publié le 12 décembre 2025 et applicable au 1er janvier 2026, modifie le règlement (UE) 2021/1165 concernant les produits et substances autorisés en Agriculture Biologique.

Nouvelles substances autorisées pour les produits transformés biologiques

- Ajout des protéines de pois et protéines de pommes de terre en tant qu'auxiliaires technologiques (annexe V, partie A du R(UE) 2021/1165 modifiée).
- Utilisation possible pour la clarification :
 - des jus de fruits,
 - des vins de fruits (hors raisin),
 - du cidre et du poiré,
 - de l'hydromel.

Sous réserve qu'elles proviennent de la production biologique lorsqu'elles sont disponibles. Cette modification s'appuie sur l'article 24, paragraphe 2, du règlement (UE) 2018/848, qui encadre les additifs et auxiliaires technologiques utilisables en bio. Le règlement (UE) 2018/848 rappelle que le champ d'application couvre « les produits agricoles transformés destinés à l'alimentation humaine ou animale » (considérant 10), ce qui inclut le vinaigre.

Dates d'entrée en application :

- Règlement (UE) 2025/2501 : applicable **au 1er janvier 2026**.
- Nouvelles substances de clarification : applicables pour les produits mis sur le marché **à partir du 1er janvier 2026**.

Références réglementaires :

- Règlement (UE) 2018/848 , Règlement d'exécution (UE) 2021/1165 :
 - Article 6 : additifs alimentaires et auxiliaires technologiques.
 - Annexe V, partie A : liste des auxiliaires technologiques.
- Règlement d'exécution (UE) 2025/2501 (JOUE du 12/12/2025) :
 - Modification de l'annexe V (ajout des protéines de pois et de pomme de terre).

Points de vigilance :

- Documenter la disponibilité en bio des protéines de pois/pomme de terre.
- Mettre à jour les fiches techniques et les recettes.