

GUIDE DES EXIGENCES EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE



**ALPES
CONTRÔLES**
Certification

**LA
TRANSFORMATION**

Définition : un préparateur est un opérateur qui transforme (y compris abattage et découpe) et/ou conditionne des produits.

Tout opérateur qui s'engage en Agriculture Biologique doit respecter les règlements européens suivants :

- 834/2007 : règlement cadre général
- 889/2008 : règlement d'application

Pour les préparateurs le processus de transformation est fondé sur l'utilisation d'ingrédients biologiques, un emploi restreint d'additifs et auxiliaires de fabrication, et le recours à des procédés respectueux de l'écosystème et non polluant.

Cette certification permet de garantir une communication loyale sur les produits biologiques.

PREALABLE

Un descriptif des installations et du process de fabrication devra être complété sur le document fourni avant l'audit par nos soins. Il permet de décrire les installations, la traçabilité des produits biologiques et l'organisation dans le cas du travail de produits bio et non bio.

RECETTES ET INGREDIENTS



Référence : articles 19, 21 RCE 834/2007 et articles 27,29 RCE

Au moins 95% des ingrédients d'origine agricole (hors eau, sel et additifs) d'un produit vendu comme biologique doivent être certifiés biologiques.

Les 5% restants doivent :

- soit figurer dans la liste des ingrédients non bio autorisés à l'annexe IX du règlement (CE) n°889/2008,
- soit être autorisés sur dérogation individuelle délivrée par la ministère de l'agriculture (DGPE) car non disponibles en bio,
- soit être des additifs non bio marqués d'un astérisque à l'annexe VIII du RCE 889/2008.



Les OGM et dérivés d'OGM sont interdits, y compris pour les ingrédients non bio : pour tout ingrédient non bio une garantie sur l'absence d'OGM et de ionisation doit être fournie (exemple : présure, additifs, arômes...).

- Utilisation d'eau potable : une analyse par an disponible si eau du réseau (tolérée si fournit par la mairie), 2 par an si forage,
- Le sel employé est sans anti-agglomérants,
- Les arômes doivent être naturels,
- Seuls certains additifs et auxiliaires sont autorisés en agriculture biologique (liste positive figurant à l'annexe VIII parties A et B du règlement (CE) n°889/2008).

| <i>Garanties documentaires</i> | |
|--|---|
| Fiche validation de recette | Pour chacun des produits la recette doit être détaillée sur le formulaire de demande de validation de recette fournit par nos soins, et à compléter avant l'audit |
| Certificats des fournisseurs | Pour chacun des ingrédients utilisés un certificat en cours de validité doit être présent |
| Liste des fournisseurs | Une liste qui recense l'ensemble des fournisseurs devra être tenue |
| Factures et bons de livraisons avec GARANTIE BIO | Pour chacun des ingrédients utilisés une facture et un bon de livraison mentionnant le caractère biologique |

FABRICATION



Référence : article 26 RCE 889/2008

Procédés interdits et autorisés

Les traitements ionisants repérés par le logo suivant : sont interdits tout comme l'osmose inverse.

Les procédés habituels de transformation sont pour la plupart autorisés. Certains sont cependant plus adaptés au mode de production biologique, afin de préserver les qualités intrinsèques des produits (ex : huile de pression à froid...).

Nettoyage

Un nettoyage approprié des circuits et du matériel de fabrication doit être effectué avant toute fabrication de produits bio, en recourant, le cas échéant, à des produits autorisés par le règlement (CE) n°889/2008 à l'annexe VII et par la réglementation générale.



Enregistrement des fabrications

Des enregistrements indiquant les dates de fabrication, la nature et la quantité des matières premières mises en oeuvre, les quantités de produits finis fabriqués, ainsi que tous les éléments assurant la traçabilité des fabrications (faisant le lien entre les numéros de lots des produits finis et ceux des matières premières) doivent être tenus.

EXIGENCES POUR LES ENTREPRISES MIXTES BIO/ NON BIO



Référence : article 26 RCE 889/2008

Des garanties de non-mélange à tous les stades sont exigées. Cela se traduit notamment par :

- un **stockage** des matières premières et des produits finis bio dans un endroit clairement identifié, séparé,
- une fabrication par séries complètes bio, séparées **physiquement ou dans le temps** des opérations sur les produits conventionnels,
- une comptabilité matière qui distingue bien les achats, ventes et stocks de produits bio et non bio. L'objectif est d'éviter une éventuelle pollution ou contamination,
- prendre toutes les mesures de précaution nécessaires pour **éviter le mélange** entre produits bio et non bio, et éviter les contaminations des produits bio par des substances interdites (OGM,...),
- un nettoyage approprié (purge et/ou rinçage...) des circuits et du matériel de fabrication **avant transformation** des produits bio avec enregistrement,
- si impossibilité de nettoyage, le **déclassement en non bio des premiers produits** fabriqués est possible (un enregistrement des quantités déclassées est nécessaire),
- assurer l'identification et la traçabilité des lots.

STOCKAGE



Référence : article 35 RCE 889/2008

Le stockage des matières premières et des produits finis bio doit être réalisé dans un endroit clairement **identifié, et tenu à l'écart des autres produits.**

Cela n'entraîne pas systématiquement un autre local.



TRANSPORT



Référence : articles 30 et 31 RCE 889/2008

Le transport doit être réalisé dans des emballages, conteneurs ou véhicules **appropriés, fermés** de manière à ce que toute substitution du produit soit impossible et munis d'un étiquetage.

Lors du transport vrac des mesures doivent être prises pour éviter le mélange ou les contaminations croisées entre les produits bio et non bio.

Des garanties peuvent être apportées par des certificats de lavage, et précisées dans les contrats avec les transporteurs.



CAS DE LA SOUS-TRAITANCE



Référence : article 28 RCE 834/2007

Dans le cadre de la certification il est possible de faire effectuer par une entreprise tierce une ou plusieurs opérations de préparation à façon (ex: abattage, conditionnement, étiquetage, stockage,...).

Tous les prestataires en bio doivent être soumis au contrôle d'un organisme certificateur agréé.

Il existe 2 cas de figure pour le régime de contrôle du prestataire :

| Le fournisseur a au plus 2 donneurs d'ordre pour de la prestation sur des produits biologiques | Le fournisseur a plus de 2 donneurs d'ordre pour de la prestation sur des produits biologiques |
|---|--|
| contrôle du façonnier sous le contrat du donneur d'ordre certifié. Le façonnier sera contrôlé mais pas certifié ! Signature d'un formulaire « accord écrit façonnier/donneur d'ordre » fournit par nos équipes | Le façonnier doit se faire certifier en son nom en se rapprochant d'un organisme de contrôle |

A noter que les exigences sont les mêmes que celles des préparateurs concernant la traçabilité et le non mélange.

CAS PARTICULIER DE L'ABATTAGE

Présence des garanties biologiques sur les bons de livraisons des animaux et factures. En cas de doute sur la garantie biologique des animaux vivants, ils ne sont pas valorisés avec une référence à l'agriculture biologique;

Séparation et identification des animaux depuis le déchargement jusqu'à l'expédition. L'abattage des animaux biologiques doit être réalisé par série complète, sur du matériel préalablement nettoyé et si possible en début de journée. L'étourdissement avant abattage est obligatoire.

Alimentation issue de l'alimentation biologique durant l'attente avant abattage.

Absence de stress des animaux et de l'accès en permanence des animaux aux abreuvoirs.

Pas de stimulation électrique pour manipuler les animaux.

Mise à disposition du registre d'abattage, contenant :

- Pour les espèces bovines, équinnes, ovines, caprines et porcines : date, nom de l'éleveur, Type et nombre d'animaux, numéro d'identification, destinataire, poids, ainsi que les lettres « BIO » ou « AB »,
- Pour les volailles : date, nom de l'éleveur, type et nombre d'animaux, n° de bague, destinataire et poids, ainsi que les lettres « BIO » ou « AB ».

ETIQUETAGE



Référence : articles 23,24 du RCE 834/2007 et articles 57,58 RCE

Les projets d'étiquetage doivent systématiquement être soumis à Alpes Contrôles pour validation. Un formulaire spécifique est prévu à cet effet.

Un guide reprenant les informations obligatoires est disponible sur demande.

Le respect des règles générales d'étiquetage s'impose.

Le logo européen est obligatoire sur les produits pré-emballés .



Les règles d'usage de la marque AB comprenant les formulaires de demande d'utilisation (étiquetages ou supports de communication) sont téléchargeables sur le site Internet de l'Agence Bio.

Vos factures et bons de livraisons devront indiquer le caractère biologique du produit.



Besoin d'informations complémentaires ?

Toute notre équipe est à votre écoute et vous accompagne dans votre certification en agriculture biologique.

Alpes Contrôles Certification

3 bis impasse des prairies

P.A.E les Glaisins

Annecy-le-Vieux

74940 Annecy

certification@alpes-contrôles.fr

04.50.64.99.56

