

GUIDE DES EXIGENCES EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE



ALPES
CONTRÔLES
Certification

LA
TRANSFORMATION

Définitions :

- Préparation : les opérations de conservation ou de transformation des produits biologiques ou en conversion, ou toute autre opération effectuée sur un produit non transformé sans modifier le produit initial, telles que l'abattage, la découpe, le nettoyage ou la mouture, ainsi que l'emballage, l'étiquetage ou les modifications apportées à l'étiquetage concernant la production biologique
- Préparateur : un opérateur qui **transforme et/ou conditionne des produits**.

Tout opérateur qui s'engage en Agriculture Biologique doit respecter **les règlements européens** suivants : 2018/848, règlement cadre général et règlements associés dont le 2020/464 et le 2021 /1165, comprenant les additifs et auxiliaires technologiques, ingrédients non bio, produits de nettoyage autorisés.

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.

PRÉALABLE



Référence : article 39.1 et 28 RUE 2018/848

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 afin d'éviter les contaminations accidentelles (mesures dites de précaution).

RECETTES ET INGRÉDIENTS



Référence : Annexe II, partie 4, § 2 du RUE 2018/848

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** peuvent être :

- des ingrédients non bio autorisés à l'annexe IX du règlement (CE) n°889/2008 (utilisable jusqu'au 31/12/2023) et à l'annexe V, partie B du règlement 2021/1165
- des ingrédients non bio autorisés sur dérogation individuelle collective délivrée par l'INAO car non disponibles en quantité suffisante (liste des ingrédients autorisés consultable sur le site de l'INAO). Les demandes de dérogation sont à effectuer directement auprès de l'INAO via le formulaire <https://sve.derogationbio.inao.gouv.fr/>. Les dérogations seront accordées pour 6 mois et renouvelables 2 fois
- des additifs non bio marqués d'un astérisque à l'annexe V, partie A du Règlement 2021/1165
- des levures
- des arômes naturels de X



FOCUS ARÔMES



Référence : art 30, § 5, iii du RUE 2018/848 et RUE 1334/2008

A compter du 01/01/2022, seuls sont utilisables les « arômes naturels de X » ou les « arômes naturels biologiques de X ».

Un « arôme naturel de X » est composé :

- De substances aromatisantes naturelles et/ou préparations aromatisantes, issues à 95% de la source de X avec maximum 5% non issu de X pour personnalisation ; la flaveur de X doit être reconnaissable
- D'une partie non aromatisante : additif, ou ingrédients alimentaires (huile végétale, alcool...) servant de support.



En conséquence, les « arômes naturels », et les « arômes naturels de X avec d'autres arômes » ne sont plus utilisables.

L'emploi dans la recette de 2 arômes distincts de type « arôme naturel de X » et « arôme naturel de Y » n'est possible que si les 2 flaveurs sont reconnaissables.

Exemple 1 : Arôme naturel de vanille = Conforme

Exemple 2 : Arôme naturel vanille; Arôme naturel de fruits = Non Conforme

Les fiches techniques des arômes devront être disponibles pour contrôler ces dispositions.

- Utilisation d'eau potable : une analyse par an disponible si l'eau du réseau (tolérée si fournit par la mairie), 2 par an si forage
- Le sel employé est sans anti-agglomérants, il n'y a pas d'obligation d'utiliser du sel biologique
- Seuls certains additifs et auxiliaires technologiques sont autorisés en agriculture biologique (liste positive figurant à l'annexe V partie A Règlement 2021/1165, en respectant bien les conditions ou restrictions d'utilisation indiquées).

Procédés non autorisés :

- **Principe de non concomitance** : l'utilisation dans une recette d'un même ingrédient biologique et non biologique n'est pas permise
- **OGM** : Les OGM et dérivés d'OGM sont interdits. Les opérateurs doivent s'assurer que les intrants, additifs, auxiliaires technologiques ou matières premières qu'ils utilisent ne sont pas produits obtenus à partir d'OGM ou par des OGM
- **Ionisation** : la ionisation ou des produits ayant été traités par des rayonnements ionisants sont interdits
- **Nanomatériaux** : les ingrédients contenant des nanomatériaux manufacturés sont interdits.

Documents à fournir lors du contrôle :

<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
Additifs Auxiliaires technologiques Arôme naturel de X Ingrédients non biologiques Levures	Fiche technique Attestation non OGM Attestation non ionisation Attestation ne contenant pas de nanomatériaux manufacturés

FABRICATION



Référence : Annexe II, partie 4 du RUE 2018/848

Procédés interdits et autorisés

Les traitements ionisants 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...).

Précision : RUE 2020/464 article 23

L'utilisation des résines échangeuses d'ions est **autorisée, lorsqu'elles s'avèrent nécessaires**, pour les produits figurant dans la directive 2006/125/CE (Ex : les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge).



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. Jusqu'au 31/12/2023. A compter du 01/01/2024, les produits de nettoyage et désinfection à utiliser seront ceux listés à l'annexe IV du règlement 2021/1165.

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.

Soupçon de manquement aux règles de l'agriculture biologique



Références : Art 27 et 28 RUE 2018/848, Règlement 2021/279, note guide de lecture)

En cas de soupçon de manquement sur la conformité d'un produit biologique, l'opérateur est tenu :

- d'identifier et d'isoler le produit
- de vérifier si le soupçon peut être étayé
- de ne pas mettre sur le marché le produit en tant que produit biologique ou en conversion sauf si le soupçon peut être dissipé
- d'informer immédiatement l'organisme de contrôle et de communiquer toutes les informations nécessaires si le soupçon est étayé ou ne peut pas être dissipé.

Exemple de situation : information reçue d'un fournisseur, doutes sur des techniques de production ou sur des pratiques non conformes (stockage, possible mélange, etc.), étiquetage non conforme, absence de traçabilité, etc.).

EXIGENCES POUR LES ENTREPRISES MIXTES BIO/ NON BIO



Référence : Annexe II, partie 4, paragraphe 1.5 du RUE 2018/848

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 : annexe III.7, RUE 2018/848

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** ou être réalisé séparément dans le temps. Cela n'entraîne pas systématiquement un autre local.



TRANSPORT



Référence : annexe III.2, RUE 2018/848

Le transport doit être réalisé dans des emballages, conteneurs ou véhicules **appropriés, fermés** de manière à ce que toute substitution ou modification 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 34 paragraphe 3 du RUE 848/2018

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, etc.).

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 :

La notion de limite de 2 donneurs d'ordre n'existe plus.

Le sous traitant est certifié :	Le sous-traitant n'est pas certifié :
Son certificat bio en cours de validité avec les process de transformation concernés sera vérifié.	La responsabilité de la gestion du produit biologique n'est pas transférée au sous-traitant, le donneur d'ordre le déclare dans sa notification à l'Agence BIO et son organisme certificateur vérifie alors que la gestion du produit biologique est conforme au règlement chez le sous-traitant, dans le cadre du contrôle du donneur d'ordre.

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 ».

Formation : toutes les personnes impliquées dans la manipulation des animaux ont reçu une formation adéquate telle que requise en particulier par le règlement (CE) n o 1/2005 du Conseil (1) et par le règlement (CE) n o 1099/2009 du Conseil (2), afin de garantir la bonne application des règles de bien-être animal.

ETIQUETAGE



Références : chapitre IV RUE 2018/848, note étiquetage du guide de lecture

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 préemballés .



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.

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



Les mentions à apposer à minima sur les denrées préemballées :

- Logo européen
- Numéro de code de l'organisme certificateur
- Origine du produit (matières premières provenant à 95% d'une même origine). Une origine locale peut être revendiquée (Ex : Agriculture Rhône-Alpes).

Le logo AB est facultatif.

La revendication sur l'étiquette des produits transformés en conversion vers l'Agriculture Biologique n'est possible que si le produit fini contient un seul ingrédient agricole. Pas de mélange possible avec d'autres ingrédients.

Vos factures et bons de livraisons devront indiquer le caractère biologique du produit et l'identité de l'organisme certificateur (nom et/ou numéro de code).

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