

GUIDE DE CERTIFICATION ETABLI A L'ATTENTION DES METIERS DE LA VIANDE ENGAGES EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Cette fiche concerne tous les opérateurs abattoirs, ateliers de découpe et boucheries travaillant des produits couverts par les règlements CE n° 834/2007 et 889/2008 : bovins, équins, porcins, ovins, caprins, volailles (animaux d'aquaculture non traités dans cette fiche mais certifiables). Elle ne s'applique donc pas aux animaux de la chasse ou de la pêche.

Vous devez suivre les règles d'hygiène obligatoires (principes du système H.A.C.C.P), répondre aux exigences sanitaires en vigueur et contrôler périodiquement l'efficacité de vos mesures de nettoyage après rinçage. L'auditeur vérifiera votre agrément D.S.V ou éventuellement votre dispense d'agrément.

I – Glossaires & Renvois réglementaires

Glossaire :

- ✓ Animaux ou produits conventionnels : animaux élevés en agriculture conventionnelle,
- ✓ DDPP : direction départementale de protection des populations,
- ✓ OGM : organismes génétiquement modifiés

Réglementation :

Règlement cadre européen n°834/2007 du 28 juin 2007

- Article 14.b – pratiques d'élevage et conditions de logement
- Articles 23, 24 - étiquetage
- Articles 28, 29 - système de contrôle

Règlement d'application européen n°889/2008 du 5 septembre 2008

- Article 18 - gestion des animaux
- Articles 26, 27, 28 et 29 - Produits transformés
- Articles 30 à 32 et 35 - Collecte, emballage, transport et stockage des produits
- Articles 57 et 58 - Etiquetage
- Articles 80, 63, 65 et 86 - Exigences de contrôle
- Article 66 - Eléments comptables
- Article 75 - Identification des animaux



Documentation disponible sur www.qualisud.fr

I – Règles générales

L'opérateur doit de façon générale mettre en œuvre tous les moyens nécessaires à prévenir tout risque de contamination croisée par des produits ou substances non autorisées (produits conventionnels, produits obtenus à partir d'OGM, ...) : plan de maîtrise du risque formalisé et mis en œuvre.

Entre autres mesures, une description complète et à jour de son activité biologique et activités annexes est indispensable :

- ✓ Description des locaux, lignes de production, zones de stockage, etc,
- ✓ Personnel affecté formé aux exigences AB,
- ✓ Tenue d'un registre de fabrication précis avec identification des productions AB : date, ordre de passage, matières premières et quantités mises en œuvre, lignes concernées, quantités fabriquées, devenir,
- ✓ Tenue d'un registre des opérations de nettoyage avec identification précise des méthodes et produits de nettoyage utilisés, du moment et de la ligne ou espace concerné,
- ✓ Listing à jour des fournisseurs, garanties fournisseurs (certificats, factures, BL, attestations non OGM, ...) avec enregistrement des contrôles effectués à réception,
- ✓ Listing à jour des produits, formulations et étiquetages en cas d'opérations de transformation.

Pour les sites mixtes (travaillant des animaux ou produits certifiés en agriculture biologique ET conventionnels), des mesures de précaution supplémentaires parmi lesquelles :

- ✓ La séparation physique des matières premières, produits intermédiaires et finis bio / non bio,
- ✓ La séparation dans le temps et/ou l'espace des fabrications bio / non bio,
- ✓ Fabrication du bio par séries entières,
- ✓ L'identification PERMANENTE des animaux ou produits et de leur classe biologique (conventionnel ou biologique).

Une gestion efficace des lots suspects voire déclassés doit en tout état de cause être formalisée et effective ; celle-ci doit prévoir l'information de QUALISUD en cas de suspicion de contamination.

II – Achats / ventes d'animaux ou de produits animaux

Garanties à l'achat d'animal ou de viande :

Avant tout achat, vous devez posséder le certificat de votre fournisseur et vous assurer qu'y apparaissent les animaux ou produits concernés, ses coordonnées et que la validité du certificat couvre la date de l'achat.

A l'arrivée des animaux ou des carcasses, vous devez réceptionner et archiver avec le ticket de pesée fiscale le bon de livraison qui vous est destiné (transmis par l'agriculteur ou le négociant).

Celui-ci doit comporter de façon obligatoire les éléments suivants :

- Nom de l'éleveur et du destinataire,
- Organisme certificateur et nature biologique des animaux,
- Nombre d'animaux et numéro d'identification ou n° lot pour volailles,
- Date de naissance, sexe.

Les produits achetés conditionnés doivent être identifiés par un étiquetage intermédiaire mentionnant l'organisme certificateur du vendeur ainsi que la référence biologique.

Vous devez vous assurer à réception de la facture d'achat que le vendeur y ait bien mentionné son organisme certificateur ainsi que la référence biologique attenante au produit concerné.



Mentions obligatoires sur factures et BL :

- ✓ Identification du produit,
- ✓ Éléments assurant la traçabilité du produit,
- ✓ Quantités livrées, destinataire,
- ✓ Noms et adresses du fabricant,
- ✓ Mention relative à la nature biologique du produit : «issus de l'agriculture biologique» si produit dont 95% au moins de la part des ingrédients agricoles sont des ingrédients issus de l'agriculture biologique, Si vous facturez une prestation de service, la référence à l'agriculture biologique doit être :
« Prestation de (*abattage, découpe, autre*)..... de (*bovins, ovins, viande, autre*)... biologique certifiée par FR-BIO-16 »
- ✓ Référence à QUALISUD sous la forme « Certifié par FR-BIO-16 » ou « Certifié par QUALISUD FR-BIO-16 ». Toute référence à QUALISUD sous la forme nom, adresse, logo est facultative.

Enregistrement des ventes de viande biologique :

En cas de facturation d'animaux, de carcasses ou au colis, conserver les doubles de vos factures

Vente en rayon avec caisse de ventilation : les produits biologiques doivent être identifiables et les récapitulatifs en poids de vente régulièrement édités et conservés.

Si l'identification est impossible par votre caisse, un registre de vente dédié au bio doit être tenu (quantités vendues / type de produit / jour)

Toutefois, si vous vendez sur une espèce donnée des produits uniquement issus de l'agriculture biologique, la tenue d'un registre des ventes n'est pas obligatoire.

III – Transport et mise en stabulation des animaux

Le transport représente un point sensible à maîtriser :

- ✓ Mise en place de moyens visant à empêcher toute confusion durant le transport : identification individuelle pour les espèces bovines, équinnes, ovines, caprines, porcines et du lot pour les volailles avec présence du document d'accompagnement permettant l'identification des animaux transportés et de leur classe biologique (conventionnel ou biologique) avec précision des quantités transportées et déchargées, noms et adresses du vendeur, référence à son organisme certificateur,
- ✓ L'embarquement et le débarquement des animaux s'effectuent sans utilisation d'un type quelconque de stimulation électrique destinée à contraindre les animaux. L'utilisation de calmants allopathiques avant et durant le trajet est interdite.
- ✓ L'alimentation des animaux biologiques pendant la durée d'attente doit être issue de l'agriculture biologique.

Les animaux biologiques doivent être regroupés lors de la mise en stabulation et ne doivent pas être mélangés avec des animaux conventionnels.

IV – Abattage

L'abattoir agit soit comme acheteur, soit comme façonnier :

- ✓ S'il achète et abat des animaux, il entre dans la catégorie « préparateur » et doit à ce titre s'engager à son nom auprès de QUALISUD.
- ✓ S'il est façonnier (ne facture que la prestation d'abattage), son donneur d'ordre peut, sous certaines conditions, l'engager sous sa responsabilité et doit en faire la demande auprès de QUALISUD par le biais du « bon pour accord façonnier » disponible sur simple demande ou téléchargeable sur www.qualisud.fr.



En tout état de cause,

- ✓ la souffrance doit être réduite au minimum au moment de l'abattage,
- ✓ l'abattage des animaux biologiques doit être réalisé par série complète si possible en début de journée, sur du matériel préalablement nettoyé.

Si des obligations réglementaires type gestion du risque d'ESB imposent le passage des animaux biologiques en premier, la réglementation générale prévaut ; le nettoyage avant les séries biologiques reste de rigueur.

Avant abattage, la concordance des documents d'accompagnement transmis doit être vérifiée : bon de livraison, document d'accompagnement et certificat vendeur.

Carcasses et abats doivent être systématiquement identifiés :

- ✓ Sur carcasses : tampon et étiquettes d'identification avec, en plus des indications obligatoires par la réglementation générale, la référence au mode de production biologique.
- ✓ Sur abats : le système de traçabilité doit avoir été approuvé par QUALISUD : la traçabilité doit être totale dès la séparation des carcasses et tout au long de la chaîne d'abattage (boucles spécifiques, encrage, découpe spécifique au bio...). Dans le cas contraire, les abats ne peuvent pas être valorisés en bio et le destinataire doit en être averti.
- ✓ Sur sang : un système de récupération immédiate doit être mis en place avec des contenants identifiés par le nom du destinataire et la référence au bio. L'utilisation de batteurs défibrineurs est autorisée, en revanche l'utilisation d'anticoagulant est interdite à l'exception du citrate de sodium.

Le registre d'abattage est tenu à jour et comporte les indications suivantes : date / nom de l'éleveur / type et nombre d'animaux / numéro d'identification pour les bovins, équins, ovins, caprins ou porcins et n° de bague pour les volailles / destinataire / poids et référence « BIO » ou « AB ».

Les carcasses, abats et sang doivent être stockés regroupés avec leur identification individuelle de façon à éviter tout contact avec des produits conventionnels.

V – Ateliers de découpe

Avant toute mise en œuvre de produits biologiques, vous devez posséder l'ensemble des garanties biologiques présentées § II du présent document.

Les contrôles à réception sont indispensables et permettent de vérifier la cohérence des documents d'accompagnement, garanties et étiquettes intermédiaires.

En cas de doute, d'incohérence ou de documents manquants, la marchandise doit être commercialisée dans le circuit conventionnel.

Découpe et emballage de la viande biologique doivent être effectués par **lots entiers** avec un matériel nettoyé désinfecté si ce matériel n'est pas dédié aux mises en œuvre biologiques.

Les carcasses et pièces de découpe biologiques doivent être stockées avec une identification spécifique excluant tout risque de contamination par des produits conventionnels. Une séparation physique est indispensable (bacs, clayettes, rails, ... spécifiques).

En cas d'opération de conditionnement avec étiquetage à destination du consommateur, l'**étiquette doit avoir été validée par QUALISUD** et répondre aux exigences de la réglementation générale et biologique (cf. Guide étiquetage des denrées alimentaires biologiques joint ou téléchargeable sur www.qualisud.fr).

VI - Boucheries

L'identification des produits biologiques doit être possible sur toute pièce de viande en stock.

En cas de préparation de produits transformés, les ingrédients pouvant être rajoutés dans la préparation des produits carnés doivent être listés annexes VIII et IX du RCE n°889/2008 et être utilisés comme décrits article 27 du RCE 889/2008.

L'auditeur vérifiera la conformité des recettes lors du contrôle ou si vous créez de nouveaux produits en cours d'année, il est nécessaire de le signaler à votre chargé de certification.

En rayon traditionnel, les pièces de viande biologique sont groupées dans un même emplacement du rayon et sont clairement identifiées avec référence à l'agriculture biologique (panonceau, étiquette, affichette).

Les supports de communication faisant référence à l'agriculture biologique sont placés à proximité des produits biologiques.

Lors de la vente, l'étiquette poids/prix doit faire état de la qualité biologique du produit sous la forme «viande issue de l'agriculture biologique »* et de la certification QUALISUD (FR-BIO-16). Il en est de même pour du papier pré-imprimé qui sera alors dédié exclusivement au bio.

En libre service, l'**étiquette type doit avoir été validée par QUALISUD** et répondre aux exigences de la réglementation générale et biologique (cf. Guide étiquetage des denrées alimentaires biologiques joint ou téléchargeable sur www.qualisud.fr).

L'emballage ou l'étiquette doit faire état de la qualité biologique du produit sous la forme «viande issue de l'agriculture biologique »* et de la certification QUALISUD (FR-BIO-16), présenter le logo européen accompagné de l'origine des ingrédients (« Agriculture France », « Agriculture UE », « Agriculture non UE » ou « Agriculture UE/non UE »).

QUALISUD vérifie les mentions relatives à l'agriculture biologique ; la réglementation générale reste du ressort des DDPP.

* «issus de l'agriculture biologique» : pour les produits composés des matières premières provenant de l'agriculture biologique à un taux supérieur ou égal à 95% de la part des ingrédients agricoles.

Toute référence à QUALISUD sous la forme nom, adresse, logo est facultative.

VI - Informations complémentaires

Vous devez en tout état de cause veiller à respecter les points ci-dessous :

✓ **Attestation de notification auprès de l'Agence Bio :**

Vous devez posséder la preuve de notification de votre activité auprès de l'Agence Bio : attestation imprimable depuis <https://notification.agencebio.org/> ou envoyée sur demande par le service de notification au 01 48 70 48 42 ou 01 48 70 48 35.

✓ **Garanties relatives aux achats :**

- * Détenir avant achat les certificats des fournisseurs valables à la date d'achat ;
- * Vérifier la présence des mentions biologiques obligatoires (référence au mode de production biologique ainsi qu'à l'organisme certificateur) sur factures, bons de livraison et étiquettes ;
- * Vérifier l'intégrité des emballages et les maintenir fermés jusqu'à utilisation si produits vendus en vrac mais achetés conditionnés.



Tous ces contrôles sont à effectuer à réception de la marchandise ; en cas de doute, celle-ci ne devra pas être commercialisée.

✓ **Gestion du risque de contamination :**

* Séparer physiquement, en stock comme en rayon, les matières premières biologiques, en conversion et conventionnelles.

* Conserver, en stock comme en rayon, une identification claire des produits, de leur nature biologique et de leur origine : le contrôleur doit pouvoir, lors de ses visites, réaliser sur n'importe quel produit un exercice de traçabilité.

* Mener toutes les mesures nécessaires à la non contamination par des produits de nettoyage, des traitements phytosanitaires sur le lieu de stockage, lors de la fabrication ou du transport.

* Lors d'activités de préparation, toutes les mesures de non mélange, de travail des produits biologiques avec du matériel propre, si possible dédié au bio, d'identification immédiate et conforme. Un registre de fabrication doit être tenu à jour (date, heure, produit, quantité, responsable, identification produit fini).

* Utiliser des produits de nettoyage/désinfection utilisables en agriculture biologique (garanties du fournisseur).

✓ **Etiquetage / Communication :**

Tous les produits finis préemballés doivent être identifiés en stock par des étiquettes visibles : étiquettes reprenant les informations précitées → ces étiquettes doivent avoir fait l'objet d'une validation par QUALISUD et comporter toutes les mentions obligatoires (cf. Formulaire de validation d'étiquetage aliments pour animaux).

Les références aux produits certifiés selon le mode de production biologique et à l'organisme de certification doivent être correctes sur tous les supports de communication (pancartes, affichettes, vitrine, catalogues).

✓ **Suivi comptable :**

Enregistrer les entrées, les préparations et les ventes de façon séparée des conventionnels et conserver les justificatifs (BL, factures, tickets, inventaires) ceci afin de vérifier la concordance exacte entre les volumes mis en œuvre et ceux commercialisés.

Par conséquent une "comptabilité matière" devra être tenue et disponible au moment des visites de contrôle.

✓ **Gestion des réclamations clients :**

Un système d'enregistrement et de traitement des réclamations clients doit être en place.