R(UE) 2018/848

LA PRÉPARATION DE DENRÉES ALIMENTAIRES BIOLOGIQUES DESTINÉES A LA CONSOMMATION HUMAINE

Attention, ce document ne remplace pas la règlementation en vigueur

QUALISUD

CAB/CERT09/GT12-1
Mise à jour le : 08/02/2022

Application du règlement bio européen et de ses textes secondaires

QUALISUD

SOMMAIRE

- LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR
- LES INGRÉDIENTS AUTORISÉS EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE
- LES PROCESS DE PRÉPARATION DES DENRÉES
- LA GESTION DES UNITÉS DE FABRICATON
- L'ÉTIQUETAGE
- QUELQUES CAS SUPPLÉMENTAIRES
- PRÉPARER SON AUDIT BIO QUALISUD

LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR

Règlements européens et français :

- Règlement cadre (UE) N° 2018/848 et ses actes d'exécution – R(UE) 2020/464 et 2021/279 ainsi que modifié, amendé, complété par un corpus de texte secondaires
- Cahier des charges français et ses avenants

Autres documents de référence :

- Guide de lecture de l'INAO pour l'application des règlements

---

Vous trouverez l'ensemble des textes sur le site de Qualisud : www.qualisud.fr

LES TYPES DE CERTIFICATION DES PRODUITS TRANSFORMÉS

LES PRODUITS BIO : +95% d'ingrédients agricoles bio

Les matières premières agricoles brutes utilisables

RCE 2018/848 – Art. 7, 24 & 25 et RCE 2021/1165 _ Art 7

La production de denrées alimentaires biologiques transformées repose, en particulier, sur les principes spécifiques suivants : produire des denrées alimentaires biologiques à partir d'ingrédients agricoles biologiques majoritairement et ce en recourant de préférence à des méthodes biologiques, mécaniques et physiques.

Ainsi,

- La majorité du produit doit être constituée d'ingrédients certifiés bio
- On peut avoir des ingrédients non bio avec une autorisation générale : ils sont listés en Annexe IX du RCE 889/2008 jusqu'au 31/12/2023 puis en Annexe V – partie B du RCE 2021/1165
- Ou un ingrédient non bio pour donner suite à une demande d'autorisation provisoire auprès de l'Etat Membre pour l'utilisation de ce même ingrédient en non bio.

  Cette autorisation :
  - ✓ S'applique à tous les opérateurs dans cet État Membre
  - ✓ Est valable 6 mois et peut être prolongée successivement 2 fois

Un tableau synthétique des refus et validations d'ingrédients non bio au niveau national, tenu par l'INAO sera disponible sur la page des dérogations de l'INAO : https://www.inao.gouv.fr/Espace-professionnel-et-outils/Produire-sous-signes-de-qualite-comment-faire/Derogations-en-agriculture-biologique

Toute demande de dérogation supplémentaire pourra être effectuée via la plateforme https://sve.derogationbio.inao.gouv.fr/#/Login?redirect=%2FListDemande

○ Les additifs, auxiliaires, arômes, enzymes et minéraux compatibles

RCE 2018/848 – Art. 7, 24 & 25 et RCE 2021/1165 _ Art 7

Les additifs et auxiliaires technologiques autorisés sont listés en Annexe V Partie A du RCE 2021/1165. La plupart sont d'origine agricole ou naturelle. Ne sont autorisés en bio que ceux dont l'usage est indispensable à la préparation de certains aliments transformés (ex : la pectine pour la gélification des confitures).

On note que :

- Les préparations de micro-organismes, probiotiques et enzymes normalement utilisées dans la transformation des denrées alimentaires sont autorisées si nécessaires
- Les arômes sont naturels ; et issus soit de préparations aromatisantes naturelles soit de substances aromatisantes naturelles
- Les colorants autorisés sont naturels ou ceux utilisés pour l'estampillage des coquilles et de la viande
- L'eau est potable
- Les sels sont bio ou non bio mais essentiellement composés de chlorure de sodium ou chlorure de potassium (sans antiagglomérants)
- Les minéraux (dont les oligoéléments), vitamines, acides aminés et micronutriments sont autorisés à condition que leur emploi soit validé par un plan communautaire ou national

<u>Extrait du Guide de Lecture de l'INAO – additifs & garanties =</u>

Avant d'utiliser un additif dans la préparation d'une denrée transformée, plusieurs éléments doivent être vérifiés :

- *cas d'un additif apporté par un ingrédient biologique, arôme, additif ou enzyme :*
  - *le besoin technologique essentiel de l'additif est-il démontré ?*
  - *cet additif a-t-il un rôle technologique sur d'autres ingrédients (et d'origine différente) de la denrée transformée ?*

- si oui, cela veut dire qu'il a un impact sur la denrée transformée finale et devra être autorisé dans la règlementation générale ainsi que dans la production biologique pour les ingrédients sur lesquels il a un impact

- si non, l'additif doit être autorisé en AB seulement pour l'ingrédient par lequel il est apporté et non la denrée (sous réserve de l'application du principe de transfert du règlement (CE) n°1333/2008)

- *cas d'un additif apporté par un ingrédient non biologique :*
  - *le besoin technologique essentiel de l'additif est-il démontré ?*
  - *cet additif a-t-il un rôle technologique sur d'autres ingrédients (et d'origine différente)de la denrée transformée ?*

- si oui, cela veut dire qu'il a un impact sur la denrée transformée finale et devra être autorisé dans la production biologique pour les ingrédients sur lesquels il a un impact

- si non, l'additif doit respecter la règlementation générale pour l'ingrédient avec lequel il est utilisé.

Extrait du Guide de Lecture de l'INAO - levures =

Il est possible de continuer à utiliser des levures conventionnelles dans la limite maximale des 5% d'ingrédients non bio pour les produits transformés (il n'est pas nécessaire de recourir à une autorisation spécifique).

Extrait du Guide de Lecture de l'INAO - Sel =

Par respect des principes de l'agriculture biologique, l'emploi de sel sans additifs est privilégié. En cas de nécessité avérée et justifiée auprès de l'organisme certificateur, le sel peut néanmoins contenir des additifs non listés à l'annexe VIII-A du RCE 889/2008=è attente nouvelles annexes, à condition que ces additifs n'aient plus de rôle technologique dans la denrée transformée. Par exemple, pour des raisons de granulométrie, le besoin d'un sel de calibre inférieur à 200 microns peut justifier le recours aux antiagglomérants.

Les règles de concomitance

Extrait du Guide de Lecture de l'INAO =

Deux ingrédients utilisés dans le même aliment transformé et partageant :

- *Une même origine agricole*
- *Des caractéristiques similaires,*
- *Un rôle/fonction similaire dans l'aliment, ET*
- *sont répertoriés sous la même dénomination dans la liste des ingrédients*

sont soumis à la restriction liée à la concomitance pour les ingrédients biologiques et non biologiques.

Pour les ingrédients conformes aux points 1, 2 et 3 mais désignés de manière différenciée dans la liste des ingrédients, les opérateurs doivent justifier que la caractéristique d'un ingrédient par rapport à l'autre ainsi que leurs rôles/fonctions dans l'aliment ne sont pas identiques. Dans ce cas, la restriction susmentionnée ne s'appliquera pas.

Les pourcentages à respecter

RCE 2018/848 _ Art 30

Pour satisfaire les exigences du règlement bio, les denrées alimentaires certifiées bio doivent respecter les règles suivantes :

- Au moins 95 %, en poids, des ingrédients agricoles du produit sont biologiques ;
- Au moins 50% en poids, des ingrédients sont agricoles ;
- Pas de concomitance bio/non bio/en conversion d'un même ingrédient ;
- L'eau et le sel ne sont pas pris en compte pour évaluer le ratio agricole du produit
- Les levures sont comptabilisées comme des ingrédients agricoles ainsi que les arômes

Attention, les additifs et auxiliaires dotés d'un **astérisque** dans l'annexe du règlement sont considérés comme agricoles.

▪ RECAPITULATIF DES POSSIBILITÉS =

<table>
<tr><th>LES TYPES D'INGREDIENTS</th><th colspan="3">LES REGLES</th></tr>
<tr><td rowspan="6">Ingrédients agricoles

Min 50%</td><td>Agricole BIO</td><td>Ingrédients dont arômes et levures certifiés biologiques</td><td>Min 95% de la part agricole</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Agricole NON BIO</td><td>Listé en Annexe V Partie B du RCE 2021/1165 et Annexe IX du RCE 889/2008 jusqu'au 31/12/2023</td><td rowspan="4">Max 5 % de la part agricole</td></tr>
<tr><td>Autorisation par les instances nationales</td></tr>
<tr><td>Levures non bio avec attestation d'indisponibilité</td></tr>
<tr><td>Arômes naturels de X</td></tr>
<tr><td>Agricole Bio</td><td>Additifs et auxiliaires listé en Annexe V Partie A du RCE 2021/1165 ; marqué d'un astérisque* avec obligation de source biologique</td><td>Min 95% de la part agricole</td></tr>
<tr><td>Agricole non BIO</td><td>Additifs et auxiliaires listé en Annexe V Partie A du RCE 2021/1165 ; marqué d'un astérisque*</td><td>Max 5 % de la part agricole</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Ingrédients non agricoles

Max 50 %

Additifs, auxiliaires technologiques, colorants, enzymes et micro-organismes, minéraux, vitamines, acides aminés et micronutriments</td><td>Non agricole</td><td>Enzyme et autres microorganismes utilisés traditionnellement dans les denrées (non OGM, non RI)</td><td>Max 50 % de la totalité des ingrédients</td></tr>
<tr><td>Non agricole</td><td>Minéraux, vitamines, acides aminés, micronutriments SI EXIGE PAR LA REGLEMENTATION GENERALE</td><td>Max 50 % de la totalité des ingrédients</td></tr>
<tr><td>Non agricole</td><td>Additifs et auxiliaires dont colorants

Listé en Annexe V Partie A du RCE 2021/1165 (sans astérisque*)</td><td>Max 50 % de la totalité des ingrédients</td></tr>
<tr><td>Eau, sel</td><td colspan="3">Non comptabilisés comme des ingrédients</td></tr>
</table>

LES AUTRES PRODUITS CONTENANT DES INGRÉDIENTS BIO

Respect des règles générales :

- ✓ Règles de concomitance
- ✓ Respect des techniques générales de la production biologique : absence d'OGM, de rayonnements ionisants ou encore de produits nano manufacturés

○ Produits contenant certains ingrédients biologiques : < 95% d'ingrédients agricoles bio

RCE 2021/1165 _ CHAPITRE IV Art.30 § 5 b)

Il est possible de valoriser un produit contenant quelques ingrédients agricoles biologiques pour autant que le produit contienne qu'il contienne une majorité d'ingrédients agricoles et qu'il respecte les principes de préparation utilisés pour fabriquer une denrée alimentaire bio.

Dans ce cas les règles principales sont :

- Les ingrédients sont majoritairement agricoles, > 50%
- Les ingrédients agricoles sont constitués de moins de 95% d'ingrédients bio, ce % d'ingrédients bio dans le produit fini est donc variable, les ingrédients non bio n'étant pas soumis à restriction
- Les additifs utilisés sont ceux listés en Annexe V Partie A du RCE 2021/1165

○ Produits issus de la chasse et de la pêche

RCE 2021/1165 _ CHAPITRE IV Art.30 § 5 c)

Il est possible de valoriser un produit issu de la pêche ou de la chasse pour autant que le produit contienne également des ingrédients d'origine agricole bio et qu'il respect les principes de préparation utilisés pour fabriquer une denrée alimentaire bio.

Dans ce cas les règles principales sont :

- L'ingrédient principal est soit un produit de la chasse soit un produit de la pêche
- Les ingrédients agricoles sont bio ou listés en Annexe V Partie B du RCE 2021/1165
- Les additifs utilisés sont ceux listés en Annexe V Partie A du RCE 2021/1165

○ Produits en conversion vers l'agriculture biologique

RCE 2021/1165 _ CHAPITRE IV Art.10

Il est possible de valoriser un produit de la production végétale en conversion vers l'Agriculture Biologique pour autant que le produit contienne un seul ingrédient végétal d'origine agricole et qu'une période de conversion d'au moins douze mois avant la récolte ait été respectée.

Dans ce cas les règles principales sont :

- L'unique ingrédient agricole est en conversion vers l'agriculture biologique (mono ingrédient végétal de grade C2 ou C3)
- Les additifs utilisés sont ceux listés en Annexe V Partie A du RCE 2021/1165

De ce fait, il ne peut pas y avoir d'ajout de sucre, même bio, lors de la confection d'une denrée ''en conversion vers l'agriculture biologique''.

FOCUS SUR LES ARÔMES BIOCOMPATIBLES =

Note de l'INAO « Nouvelle règlementation pour l'utilisation des arômes en AB »

TYPE D'ARÖME	GARANTIE	CARACTERISTIQUE
Arôme non certifié bio mais UTILISABLE EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE	Tous les arômes naturels de X sont autorisés	Leur partie aromatisante est composée d'une substance aromatisante naturelle et/ou d'une préparation aromatisante obtenues à partir de denrées alimentaires. Ils contiennent une partie aromatisante composée à plus de 95% de X : flaveur de X > 95% Les additifs sont conformes à minima au règlement communautaire voire à la réglementation bio (Annexe V du RCE 2021/1165) s'ils ont un rôle sur le produit fini
Arôme certifié AB	Arôme naturel de X BIO	95 % de la partie aromatisante doit être bio 95 % de la partie non aromatisante doit être bio Les additifs doivent être listés au RCE 2021/1165 Annexe V

Les deux types d'arômes se soustraient aux exigences du règlement AB en générale :

- Non OGM
- Non rayonnements ionisants
- Non nanomatériaux manufacturés

LES PRINCIPES DE PRÉPARATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

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...). via des procédés de formulation et de transformation assurant le maintien des qualités nutritionnelles présentes dans les matières premières à tous les stades de fabrication. Par ailleurs, sont interdits les process visant à rétablir les propriétés perdues lors des étapes de transformation de la denrée alimentaire.

LES PROCESS

RCE 2018/848 _ Art. 9

Les rayonnements ionisants, résines échangeuses d'ions et l'osmose inverse ne sont pas utilisés dans le traitement des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux biologiques et dans le traitement des matières premières utilisées dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux biologiques.

LES NANOMATÉRIAUX

RCE 2018/848 _ Art. 7

L'utilisation de nanomatériaux manufacturés ou consistant en de tels nanomatériaux est interdite en agriculture biologique.

Extrait du Guide de Lecture de l'INAO =

Le Règlement (UE) n°2018/848 reprend la définition de nanomatériau manufacturé du règlement (UE) n°2015/2283. Un produit qui porte la mention d'étiquetage « nanomatériau manufacturé » dans la liste des ingrédients en application de l'article 18 du règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information aux consommateurs sur les denrées alimentaires ne peut pas être certifié biologique.

LES OGMs

RCE 2018/848 _ Art. 11

L'utilisation d'OGM, de produits obtenus à partir d'OGM et de produits obtenus par des OGM dans les denrées alimentaires, auxiliaires technologiques, micro-organismes est interdite dans la production biologique. Pour garantir l'absence d'OGM et produits obtenus à partir d'OGM, il est possible de se fonder sur les étiquettes du produit qui ont été apposées ou fournies sur tout autre document d'accompagnement.

Extrait du Guide de Lecture de l'INAO =

Matières organiques issues d'agriculture conventionnelle (d'origine animale et/ou végétale, brutes, compostées ou déshydratées) :

Garanties à exiger relatives à la non-incorporation dans ces matières organiques, de végétaux ou de microorganismes génétiquement modifiés ou issus d'OGM (comme par exemple de la litière de végétaux OGM, des fanes de maïs OGM, du tourteau de soja OGM, de produits de fermentation avec microorganismes GM, etc.).

Principe de non-dilution :

Le principe de dilution n'existe pas en matière d'OGM : le seuil de 0,9 % s'applique pour chaque ingrédient ou aliment, pris individuellement, indépendamment de sa proportion dans le produit fini.

Exemple : une denrée contient 0,5 % de gluten de maïs. Si ce gluten contient plus de 0,9 % d'OGM, la denrée devra mentionner que le gluten est OGM.

Note GL 2022 Etiquetage

Produits soumis à "étiquetage de production" : ingrédients issus de graines GM mais dans lesquels on ne retrouve pas d'ADN : lécithine de soja, amidon de maïs, farine de riz, huiles, …

A propos d'une "contamination fortuite ou techniquement inévitable" et des seuils d'étiquetage et/ou de déclassement : s'il ne peut être prouvé qu'une contamination (< 0,9 %) est fortuite ou techniquement inévitable, le produit dans lequel serait détecté des OGM (même au seuil de quantification analytique, soit 0,1 % ou moins) ne peut pas être étiqueté comme biologique.

LES ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES DE SANTÉ

Extrait du Guide de Lecture de l'INAO =

Une denrée alimentaire certifiée biologique composée d'ingrédients d'origine agricole biologiques peut faire apparaitre des allégations nutritionnelles et de santé sur son étiquette sous réserve de respecter le règlement (CE) n°1924/2006 qui encadre l'emploi des allégations d'une part, et le règlement (UE) n°1169/2011 qui prohibe l'usage d'allégations thérapeutiques d'autre part.

LA GESTION DES UNITÉS DE FABRICATION —

GESTION DES RISQUES ET UNITÉS MIXTES

Mesures préventives et de précaution

RCE 2018/848 _ Art.9 § 6 & Art. 28 – Annexe II Partie IV

Des mesures préventives et des mesures de précaution sont prises, si nécessaire, à chaque étape de la production, de la préparation et de la distribution.

Tout opérateur se doit d'identifier les étapes critiques et à risque de ses interventions.

Séparation

RCE 2018/848 _ Art. 10, Art. 28 & Art. 38 – Annexe II Partie IV

Lorsque, les unités de production d'une exploitation ne sont pas toutes gérées conformément aux règles de la production biologique, les opérateurs :

- ✓ Séparent les produits utilisés pour les unités de production biologique et en conversion des produits utilisés pour les unités de production non biologique ;
- ✓ Séparent les produits obtenus respectivement dans les unités de production biologique, en conversion et non biologique ;
- ✓ Tiennent des registres permettant d'attester la séparation effective des unités de production et des produits.

Le stockage

RCE 2018/848 _ Annexe III

Le stockage des matières premières et des produits finis bio doit être réalisé :

- Dans un espace préalablement identifié et marqué ;
- En l'absence de produits conventionnels.

En cas d'activité Mixte Bio/non bio : l'entreprise doit assurer une identification et une séparation physique entre les produits bio et non bio (identification des produits et des zones de stockage, de la réception à l'expédition des produits)

Le transport

RCE 2018/848 _ Annexe III Partie IV

Le transport de préemballés doit être effectué avec des produits suffisamment emballés et fermés de manière à éviter toute substitution avec une identification et un étiquetage conforme au R(UE) 2018/848.

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 des transporteurs.

GESTION DES RISQUES ET PROCEDURES

RCE 2018/848 _ Art. 24 & RCE 2021/1165 _ Art. 5

Schéma de fabrication

Des schémas de production descriptifs permettent de mettre en évidence toutes les interventions réalisées sur les denrées à certifier.

Dans un cas de mixité, les opérations doivent être effectuées après nettoyage complet du matériel enregistré sur une procédure, avec séparation physique ou dans le temps, d'opérations similaires concernant des produits conventionnels.

Il est d'usage que lorsque le nettoyage du matériel ne peut être complet, le déclassement en non bio des premiers produits fabriqués (un enregistrement des quantités déclassées vous sera demandé) soit effectué.

Hygiène

Les règles d'hygiène obligatoires (en vous basant sur les principes du système H.A.C.C.P et/ ou les guides de bonnes pratiques) sont de rigueur pour maîtriser les points critiques au niveau sanitaire. Un contrôle périodique de l'efficacité des mesures de nettoyage après rinçage l'est également.

Pexels.com - licence CC0

Lors du contrôle il sera vérifié l'existence de procédures permettant de garantir

- L'absence de contamination entre les produits bio et non bio via des procédures de nettoyage et de séparation effective dans l'espace ou dans le temps
- L'absence de contamination par tout autre agent comme dans un process de fabrication d'une denrée alimentaire destinée à la consommation humaine
- L'absence de contaminants extérieurs (dératisation, appel à des sociétés tiers pour du nettoyage, ...)

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 en conformément au CCF2010 – apte au contact alimentaire - jusqu'en 31/12/2023 puis en Annexe IV Partie C du RCE 1165/2021.

DE LA RECEPTION A LA CONCEPTION : DES ENREGISTREMENTS OBLIGATOIRES

RCE 2018/848 _ Annexe III et RCE 2021/279

Des enregistrements sont nécessaires pour garantir le suivi de la traçabilité des matières premières et des produits fabriqués, ainsi que les balances entrées/sorties.

Les garanties fournisseurs :

- Enregistrement des contrôles à réception : documents des fournisseurs, date de réception et état des marchandises bio réceptionnées
- Certificats Bio, BL/facture mentionnant « Bio » avec le Code de l'Organisme certificateur du fournisseur obligatoire sur les documents d'accompagnement
- Présence d'une étiquette et identification des produits bio réceptionnés
- Additifs et/ ou auxiliaires technologiques autorisés
- Garantie non OGM et d'absence d'ionisation obligatoire pour levures, bactéries et matières premières non bio, et autres ingrédients potentiellement à risque (maïs, soja, colza, riz)

Description des process et fiches recettes :

- Rédaction des fiches recettes mises en œuvre avec le détail des ingrédients, de leurs pourcentages, de leurs origines
- Recueil descriptif des process utilisés
- Recueil des fiches procédures utilisées pour le nettoyage du matériel
- Recueil des mouvements des marchandises permettant d'effectuer le suivi comptabilité matière et traçabilité

Enregistrement des fabrications :

Ils sont nécessaires à tous les stades ; mentionnant :

- les dates de fabrication
- la nature des denrées, ingrédients et matières premières utilisés dans les process
- les numéros de lot ou tout autre indicatif d'identification des éléments utilisés
- la quantité des matières premières/ingrédients mis en œuvre
- les quantités de produits finis fabriqués
- les opérations de nettoyage

L'ÉTIQUETAGE

Selon la catégorie de produit (bio, en conversion, contenant des ingrédients bio…), les mentions à faire apparaître sur l'étiquetage sont différentes.

RCE 2018/848 _ Art. 30 & 32

LES PRODUITS BIO : +95% d'ingrédients agricoles bio

Les **mentions et inscriptions obligatoires** doivent être conformes et lisibles. A savoir :

- Le logo communautaire / bio Européen : il doit se trouver au moins une fois sur le produit (étiquette, contre-étiquette, collerette non-amovible). La couleur Pantone de référence est le vert Pantone N°376 et le vert (50% cyan + 100% jaune) en cas de recours à la quadrichromie voire le noir et blanc lorsqu'il n'est pas possible de l'appliquer en couleur. La charte graphique doit être dûment respectée.

- La dénomination bio ou biologique
- Le code de l'Organisme Certificateur : FR-BIO-16 pour QUALISUD
- L'origine X des matières premières agricoles à hauteur de 95%
  - ✓ « Agriculture UE » Si 95 % d'origine européenne
  - ✓ « Agriculture non UE » si 95 % d'origine pays-tiers
  - ✓ « Agriculture UE/non UE » en cas de mélange
  - ✓ « Agriculture X » si 95% provenant de X, X étant soit le pays, soit la région.

Attention, en cas de référence à une région, il faut s'assurer de respecter les règles relatives aux Indications Géographiques (IGP, AOP…) : si une IG existe pour le produit avec mention de la région, il faudra bien respecter ces règles avant de faire référence à la région sous le logo européen.

Exemple : Camembert, « Agriculture Normandie » : indication possible uniquement si le produit répond aux règles de l'IG Camembert de Normandie. Dans le cas inverse, seule la mention « Agriculture France » est possible.

- Le logo AB ainsi que celui de l'organisme certificateur sont **facultatifs**

Pour rappel, l'usage du logo AB est indiqué sur la page de l'Agence Bio https://www.agencebio.org/vos-outils/utiliser-les-logos/

Est également disponible la note de lecture de l'INAO « Guide d'étiquetage des denrées biologiques ».

Attention, les étiquettes devront être validées par le service bio de Qualisud bio@qualisud.fr

▪ RECAPITULATIF DES MENTIONS

LOGO UE

Taille
- 9x13,5 mm
- 15 de diamètre soit 6x9 pour les petits emballages

Couleur
- Vert pantone 376 ou 50%cyan et 100% jaune en quadrichromie
- Noir et Blanc
- Si support monotone, le logo peut prendre la couleur monotone
- Si support blanc, le logo peut être en négatif
- Si il est accompagné d'un logo national / officiel alors il peut prendre la même couleur

INGRÉDIENTS

- Liste des ingrédients

- * pour les ingrédients agricoles biologique
avec inscription à la fin de la liste : *bio ou le terme « bio » à la suite de chaque ingrédient bio

ORIGINE DES MP

«Agriculture X »
- si 95% produites en X
- X pouvant être : UE, non UE, France, Région

«Agriculture UE/non UE»
- si mélange

IDENTIFICATION

Raison sociale, code emballeur, estampille sanitaire, service consommateurs

CODE OC

Ajout du Code OC (et du nom)
FR-BIO-16

Sur l'étiquetage des produits transformés, les ingrédients sont cités par ordre d'importance décroissante, avec ceux d'origine agricole situés en premier.

▪ LE LOGO AB

La marque AB se décline en deux versions pour l'étiquetage produit et pour la communication. Son utilisation est toujours facultative.

LOGO DE CERTIFICATION

La marque AB de certification identifie des produits 100% bio ou contenant au moins 95% de produits agricoles bio dans le cas des produits transformés.

LOGO DE COMMUNICATION

Logo à utiliser pour les supports de communication : devanture de magasin, pancarte, site Internet…

LES PRODUITS CONTENANT DES INGRÉDIENTS BIO :

Produits contenant certains ingrédients biologiques : -95% d'ingrédients agricoles bio

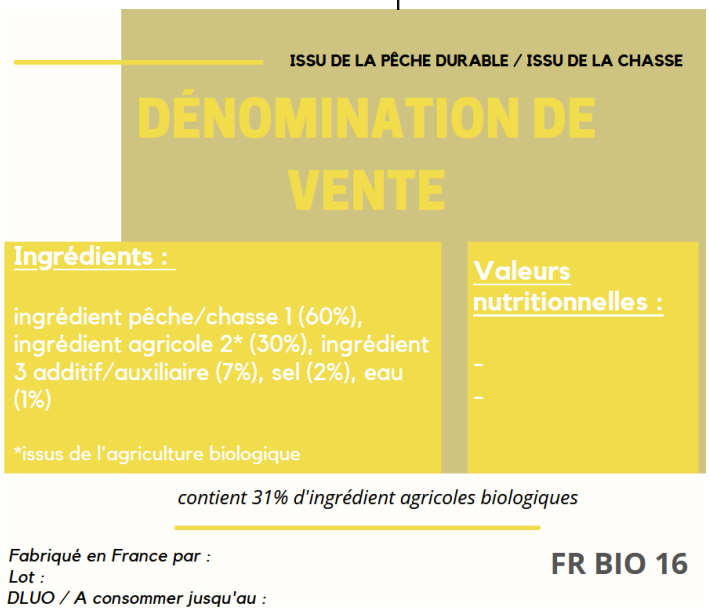
RCE 2018/848 _ Art.30

- Uniquement dans la liste des ingrédients avec précision des ingrédients biologiques sans distinction de forme, de couleur et de style de caractère
- Indication du % total des ingrédients agricoles biologiques par rapport à la totalité des ingrédients agricoles
- Le terme bio dans les dénominations de vente est interdit
- Référence à l'OC uniquement (logo communautaire interdit)

Produits issus de la chasse et de la pêche

RCE 2018/848 _ Art.30

- Dans le même champ visuel que la dénomination de vente mais uniquement en relation avec les ingrédients agricoles biologiques et dans la liste des ingrédients avec précision des ingrédients biologiques sans distinction de forme, de couleur et de style de caractère
- Indication du % total des ingrédients agricoles biologiques par rapport à la totalité des ingrédients agricoles



- Référence à l'OC uniquement (logo communautaire interdit)

Denrée valorisée comme « en conversion vers l'agriculture biologique »

RCE 2021/642 & RCE 2018/848 _ Art.10

- Mention « Produit en conversion vers l'agriculture biologique » dans un format ne la faisant pas plus ressortir que la dénomination de vente
- Référence à l'OC uniquement (logo communautaire interdit)

QUELQUES CAS PARTICULIERS

LA PRODUCTION DE LEVURES BIO

RCE 2018/848 _ Annexe II PARTIE VII

Les règles de production sont :

- Seuls des substrats produits selon le mode biologique sont utilisés. Cependant, jusqu'au 31 décembre 2023, l'addition au substrat (calculé en poids de la matière sèche) d'extrait ou d'autolysat de levure non biologique à concurrence de 5 % est autorisée pour la production de levures bio en cas d'indisponibilité.

- Non concomitance des ingrédients bio et non bio

- Les produits et substances ci-après peuvent être utilisés pour la production, la fabrication et l'élaboration de levures biologiques :

  - ✓ Les auxiliaires technologiques dont l'utilisation est autorisée en bio ;
  - ✓ Les produits et substances de type préparations de micro-organismes et d'enzymes alimentaires normalement utilisés dans la transformation des denrées alimentaires ; préparations aromatisantes naturelles ou substances aromatisantes naturelles ; eau potable et sels bio ou non bio (sans antiagglomérants et issus de chlorure de potassium ou chlorure de sodium)

- Utilisation de produits de nettoyage et de désinfection conformément à l'Art. 5 du RCE 2021/1165

L'ABATTAGE

RCE 2018/848 _ Annexe II Partie IV

Différentes étapes critiques sont à identifier dans les activités d'abattage :

- ARRIVEE DES ANIMAUX ET MISE EN STABULATION : respect des règles de mixité avec séparation des animaux bio et non bio

- CONDITIONS D'ABATTAGE : stress limité, sans stimulation électrique et avec **étourdissement préalable** de l'animal **avant abattage** (Guide de Lecture de l'INAO)

- IDENTIFICATION SUR LA CHAINE D'ABATTAGE ET EN ZONE DE STOCKAGE via l'ATELIER DE DECOUPE : identification du caractère BIO de la carcasse et stockage différencie bio/conventionnel

- HYGIENE / NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DU MATERIEL : utilisation de produits conformément à l'Art. 24 du RCE 2018/848 et à l'Art. 5 du RCE 2021/1165.

- GARANTIES :
  Pour les entrées = Certificat éleveur / négociant / Facture de vente de l'éleveur / négociant / BL / bon de transport / Passeport bovin

Pour les sorties ou l'envoi à un atelier de préparation = L'éleveur / bon de transport / BL de l'abattoir / Certificat de l'abattoir / Ticket de pesée / Facture de vente de l'abattoir / Etiquette carcasse

- REGISTRES : tenir à jour des registres sur toutes les interventions, les mouvements et flux ainsi que sur le registre des réclamations clients.

  Pour note :
  - ✓ Pour les espèces bovines, équines, 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, destinataire et poids, ainsi que les lettres « BIO » ou « AB »

LES BOISSONS ALCOOLISÉES (hors vinification)

RCE 2018/848 _ Annexe II Partie IV

Pour les boissons alcoolisées dont boissons distillées (autre que celles vinifiées) il faut se rapporter aux règles de préparation des denrées alimentaires classiques.

LAITS INFANTILES

RCE 2018/848 _ Annexe II Partie IV

Un substitut du lait maternel, plus communément appelé lait artificiel, préparation infantile, ou encore préparation pour nourrisson, désigne « tout aliment commercialisé ou présenté de toute autre manière comme produit de remplacement partiel ou total du lait maternel, qu'il convienne ou non à cet usage ».

La règlementation générale impose l'ajout d'additifs spécifiques non compatibles avec la règlementation biologique.

La certification des laits infantile de type est possible mais celle des laits (considérés comme des denrées et non des laits infantiles) de 12 à 36 mois & antirégurgitation n'est pas possible en bio car leur mise sur le marché nécessite l'incorporation d'ingrédients non compatibles avec la Règlementation Bio.

LES HERBES AROMATIQUES, ÉPICES, CHARBON VÉGÉTAL

Extrait du Guide de Lecture de l'NAO – Art. 24 du RCE 2018/848 =

Le Codex alimentarius précise que les épices et herbes aromatiques sont les feuilles, tiges, racines, fleurs ou fruits savoureux ou aromatiques d'une variété de plantes utilisés pour donner des saveurs particulières aux aliments et aux boissons.

A titre d'information, le charbon végétal, le bois et les algues n'entrent pas dans cette catégorie.

PRÉPARER LES CONTRÔLES QUALISUD

LES ENREGISTREMENTS

RCE 2021/279 & RCE 2021/1691

La tenue des registres suivants est nécessaire. Ils doivent contenir toutes les interventions effectuées permettant de concevoir les produits d'intérêt, permettant d'assurer la traçabilité et la comptabilité matière :

- ✓ Registres concernant l'utilisation de ces produits, y compris la ou les date(s) à laquelle/ auxquelles le produit a été utilisé, le nom du produit, la quantité utilisée ainsi que des informations sur les lots
- ✓ Registres de tout intrant utilisé dans la production de denrées alimentaires. En cas de production de produits composés, les recettes/formulations complètes indiquant les quantités d'intrants et de produits obtenus sont enregistrées.

LES GARANTIES A PRESENTER

RCE 2018/848 & RCE 2021/279

Tout ingrédient d'origine non agricole doit être accompagné de sa fiche technique et de l'attestation non OGM. Le cas échéant, les catégories concernées sont les suivantes :

- ✓ Additifs alimentaires, y compris les supports pour additifs alimentaires
- ✓ Auxiliaires technologiques
- ✓ Préparation de micro-organismes et d'enzymes

Tout ingrédient d'origine agricole non bio doit être accompagné d'un document attestant de son caractère non OGM et non issus d'un traitement avec des rayonnements ionisants.

LE CONTRÔLE

RCE 2018/848 & 2021/279

Les principaux documents nécessaires pour un contrôle d'activité de préparation :

- Les fiches recettes doivent être disponibles afin de savoir quels sont les éléments utilisés et en quelles quantités pour chaque produit et les dérogations
- Les certificats fournisseurs pour chaque ingrédient
- La liste des fournisseurs et registre des réclamations
- Le numéro d'agrément sanitaire

Les documents relatifs à tout contrôle officiel :

- Les documents fournisseurs (factures, bon de livraison, …) avec mention UAB/AB pour les éléments achetés et/ou vendus
- Les documents comptables et de traçabilité à jour

Ainsi que tout autre document jugé pertinent pour la réalisation du contrôle !

L'accès doit être laissé au contrôleur pour la visite de l'ensemble des locaux et bâtiments de l'entreprise, y compris des unités non biologiques.

VOS OUTILS DU QUOTIDIEN :

www.qualisud.fr

05 53 20 35 60

bio@qualisud.fr