

📖 R(UE) 2018/848

# FILIÈRE VIANDE EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE : ABATTOIRS, BOUCHERIES



Images libres de droit – Licence CC0



Attention, ce document ne remplace pas  
la réglementation en vigueur



CAB/CERT09/GT21-1  
Mise à jour le : 12/10/2022

Application du règlement bio européen  
et de ses textes secondaires

# SOMMAIRE

---

- LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR
- LE CONTEXTE REGLEMENTAIRE
- LES EXIGENCES GÉNÉRALES
- LES ACHATS & VENTES D'ANIMAUX OU DE PRODUITS ANIMAUX
- LE TRANSPORT ET MISE EN STABULATION DES ANIMAUX
- L'ABATTOIR
- LES ATELIERS DE DÉCOUPE
- LES BOUCHERIES
- VALORISATION
- PRÉPARER SON AUDIT BIO QUALISUD



## LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR

---

### Règlements européens et français :

- Règlement cadre (UE) N° 2018/848 modifié, amendé, complété par un corpus de textes secondaires dont le R(UE) 2021/1165 et le RUE 2021/279
- 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](http://www.qualisud.fr)

## CONTEXTE REGLEMENTAIRE

---

■ RUE 2018/848 Chapitre 2

Ce guide concerne tous les opérateurs abattoirs, ateliers de découpe et boucheries travaillant des produits couverts le RÈGLEMENT (UE) 2018/848 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 30 mai 2018 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques : bovins, équins, porcins, ovins, caprins, lapins, volailles notamment.

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.





# LES EXIGENCES GÉNÉRALES

RUE 2018/848 Annexe II Partie IV

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 ;
- Liste à jour des fournisseurs, garanties fournisseurs (certificats, factures, BL, attestations non OGM, ...) avec enregistrement des contrôles effectués à réception des produits ;
- Liste 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 ;
- La 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.*

*Un registre des réclamations clients doit également être tenu à jour.*



# LES ACHATS & VENTES D'ANIMAUX OU DE PRODUITS ANIMAUX

---

 RUE 2018/848 Annexe II Partie IV

## ○ 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.

## ○ Identification lors de la vente : 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 ». L'utilisation du nom de QUALISUD 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).



## LE TRANSPORT ET MISE EN STABULATION DES ANIMAUX

---

■ RUE 2018/848 Annexe II Partie 2

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, équines, 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.

# L'ABATTOIR

---

■ RUE 2018/848 Annexe II Partie IV

L'abattoir agit soit comme acheteur, soit comme sous-traitant :

- ✓ 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 sous-traitant (ne facture que la prestation d'abattage), son donneur d'ordre peut, sous certaines conditions, le faire contrôler sous sa responsabilité et doit en faire la demande auprès de QUALISUD.

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 d'autres animaux 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.

## ○ Tenue de registres à jour

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.

## LES ATELIERS DE DÉCOUPE

RUE 2018/848 Annexe II Partie IV

Avant toute mise en œuvre de produits biologiques, vous devez posséder l'ensemble des garanties biologiques présentées ci-dessus (*Voir Garanties à l'achat*).

Les **contrôles à réception** sont obligatoires et doivent être enregistrés : ils 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).





## LES BOUCHERIES

---

RUE 2018/848 Art. 24 & RUE 2021/1165 Art. 6 et 7

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 dans l'Annexe V du RUE 2021/1165.

Le contrôle de ces des recettes se fait lors du contrôle ; néanmoins si vous souhaitez rajouter des nouveaux produits en cours d'année, il est nécessaire de le signaler via un formulaire d'extension des produits transformés à retourner dûment complété à l'adresse mail [bio@qualisud.fr](mailto:bio@qualisud.fr)

**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 et n'induisent pas en erreur le consommateur.

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 préimprimé 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](http://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 de la direction départementale de protection des populations \_ DDPP ainsi que celle de la Direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes \_ DGCCRF.

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

# VALORISATION

RUE 2018/848 Annexe II Partie IV

## ○ 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 préventives et de précaution 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.

## ○ Etiquetage / Communication :



RUE 2018/848 Chapitre IV et Annexe V




Tous les produits finis préemballés doivent être identifiés en stock par des étiquettes visibles : étiquettes reprenant les informations précitées.

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 Préparateurs de denrées alimentaires destination alimentation humaine téléchargeable sur [www.qualisud.fr](http://www.qualisud.fr)).

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).

# PRÉPARER SON CONTRÔLE QUALISUD


## LES ENREGISTREMENTS

 RCE 2021/279 & RCE 2021/1691

La tenue des registres suivants est nécessaire. Ils doivent contenir toutes les interventions effectuées lors de la fabrication des produits, 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 PRÉSENTER

 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.

### 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 et sont enregistrés ; en cas de doute, celle-ci ne devra pas être commercialisée.

## 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 et les preuves des vérifications à réception des produits ;
- ✓ 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.



Pixabay.com - licence CC0





## VOS OUTILS DU QUOTIDIEN :

---



[www.qualisud.fr](http://www.qualisud.fr)



05 53 20 35 60



[bio@qualisud.fr](mailto:bio@qualisud.fr)