

# L'ETIQUETAGE DES PRODUITS BIOLOGIQUES



Images libres de droit – Licence CC0

Attention, ce document ne remplace pas la réglementation en vigueur



CAB/CERT09/GT23-0  
Mise à jour le : 13/06/2023



Application du règlement bio européen  
et de ses textes secondaires

## SOMMAIRE

<b>LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR.....</b>	<b>2</b>
<b>LES TYPES DE CERTIFICATION DES PRODUITS TRANSFORMÉS.....</b>	<b>2</b>
<b>L'ÉTIQUETAGE.....</b>	<b>2</b>
• <b>LES PRODUITS BIO : +95% d'ingrédients agricoles bio .....</b>	<b>2</b>
▪ Rappel des règles de composition .....	2
▪ Mentions d'étiquetage.....	5
• <b>PRODUIT « EN CONVERSION VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE » .....</b>	<b>6</b>
▪ Rappel des règles de composition .....	6
▪ Mentions d'étiquetage.....	6
• <b>PRODUITS CONTENANT CERTAINS INGREDIENTS BIOLOGIQUES .....</b>	<b>7</b>
▪ Rappel des règles de composition .....	7
▪ Mentions d'étiquetage.....	7
• <b>PRODUITS ISSUS DE LA CHASSE ET DE LA PECHE .....</b>	<b>7</b>
▪ Rappel des règles de composition .....	7
▪ Mentions d'étiquetage.....	7
• <b>FAIRE VALIDER SES ETIQUETTES AVANT LE CONTROLE .....</b>	<b>8</b>



Devels.com licence

# 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 textes secondaires
- Cahier des charges français et ses avenants
- Règle d'usage de la marque AB

Autres documents de référence :

- Guide de lecture de l'INAO pour l'application des règlements
- Note de lecture de l'INAO « [Guide d'étiquetage des denrées biologiques](#) ».

Vous trouverez l'ensemble des textes sur le site de Qualisud : [www.qualisud.fr](http://www.qualisud.fr)


# LES TYPES DE CERTIFICATION DES PRODUITS TRANSFORMÉS

Il existe quatre grands types de produits certifiés et valorisables avec des référence à l'AB :

- Les produits « bio » : >95% d'ingrédients agricoles bio
- Les produits en conversion
- Les produits contenant des ingrédients biologiques
- Les produits dont l'ingrédient principal est issu de la chasse ou de la pêche

# 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

### ▪ Rappel des règles de composition

#### ○ Les matières premières agricoles brutes utilisables

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

- Plus de 95% d'ingrédients agricoles sont certifiés bio
- Si utilisation d'ingrédients non bio :
  - listés en Annexe IX du RCE 889/2008 jusqu'au 31/12/2023 puis en Annexe V - partie B du RCE 2021/1165
  - sur autorisation de l'INAO



## ○ 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 doivent être listés en [Annexe V Partie A du RCE 2021/1165](#).

- 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

## ○ Les règles de concomitance

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 et ceux devant être d'origine biologique sont considérés comme agricoles.

RECAPITULATIF DES POSSIBILITÉS =

LES TYPES D'INGREDIENTS	LES REGLES		
<b>Ingrédients agricoles</b>  Min 50%	Agricole BIO	Ingrédients dont arômes et levures certifiés biologiques	Min 95% de la part agricole
	Agricole NON BIO	Listé en Annexe V Partie B du RCE 2021/1165 et Annexe IX du RCE 889/2008 jusqu'au 31/12/2023	Max 5 % de la part agricole
		Autorisation par les instances nationales	
		Levures non bio avec attestation d'indisponibilité	
		Arômes naturels de X	
Agricole Bio	Additifs et auxiliaires listé en Annexe V Partie A du RCE 2021/1165 ; marqué d'un astérisque* avec obligation de source biologique	Min 95% de la part agricole	
Agricole non BIO	Additifs et auxiliaires listé en Annexe V Partie A du RCE 2021/1165 ; marqué d'un astérisque*	Max 5 % de la part agricole	
<b>Ingrédients non agricoles</b>  Max 50 %  Additifs, technologiques, auxiliaires, colorants, enzymes et micro-organismes, minéraux, vitamines, acides aminés et micronutriments	Non agricole	Enzyme et autres microorganismes utilisés traditionnellement dans les denrées (non OGM, non RI)	Max 50 % de la totalité des ingrédients
	Non agricole	Minéraux, vitamines, acides aminés, micronutriments SI EXIGE PAR LA REGLEMENTATION GENERALE	Max 50 % de la totalité des ingrédients
	Non agricole	Additifs et auxiliaires dont colorants  Listé en Annexe V Partie A du RCE 2021/1165 (sans astérisque*)	Max 50 % de la totalité des ingrédients
Eau, sel	Non comptabilisés comme des ingrédients		

## ▪ Mentions d'étiquetage

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.
- 
- Le code de l'Organisme Certificateur : **FR-BIO-16 pour QUALISUD**
  - **L'origine des matières premières agricoles** :
    - ✓ « Agriculture UE/non UE » en cas d'origine mixte UE/non UE avec plus de 5% non UE
    - ✓ « Agriculture non UE » si 95 % d'origine pays tiers
    - ✓ « Agriculture UE » Si 95 % d'origine européenne
    - ✓ « Agriculture Pays » ou « Agriculture Région » si 95% provient d'un seul pays, ou d'une seule région administrative

*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.*

- La **référence aux ingrédients d'origine biologique** dans la liste des ingrédients : ingrédients bio avec astérisque renvoyant à la mention « issus de l'agriculture biologique » ; les ingrédients sont cités par ordre d'importance décroissante, avec ceux d'origine agricole situés en premier.

### 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

### IDENTIFICATION

Raison sociale, code emballer, estampille sanitaire, service consommateurs

### ORIGINE DES MP

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

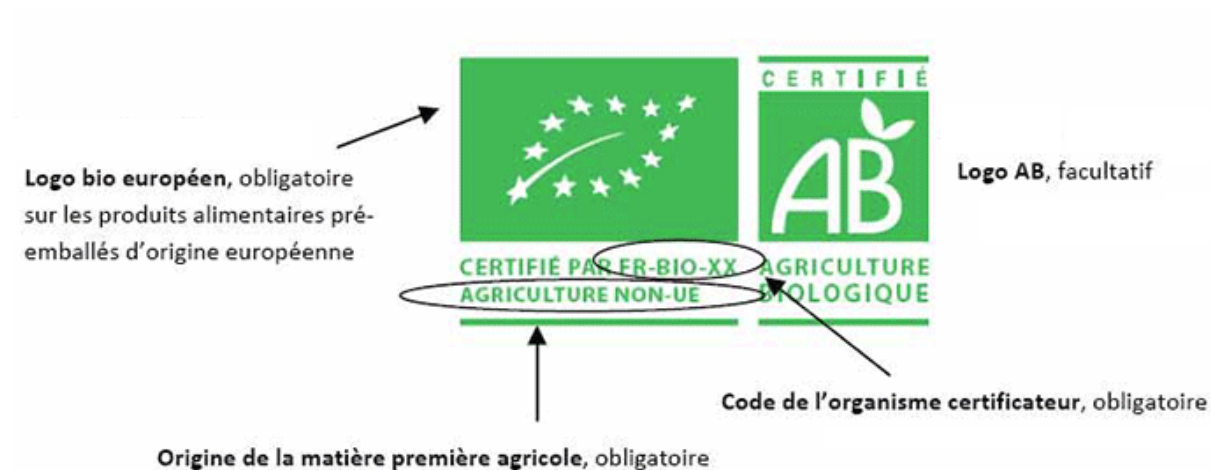
### CODE OC

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

- Le logo AB ainsi que celui de l'organisme certificateur sont **facultatifs**. En cas d'utilisation du logo AB, celui-ci ne doit pas être plus visible que le logo européen.



Les règles d'usage du logo AB sont disponibles sur la page de l'Agence Bio <https://www.agencebio.org/vos-outils/utiliser-les-logos/>



## PRODUIT « EN CONVERSION VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE »

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

### ▪ Rappel des règles de composition

- 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" : attention aux chaptalisations sur les vins en conversion !

### ▪ Mentions d'étiquetage

- Aucun logo utilisable
- Référence à l'OC obligatoire : FR-BIO-16 pour QUALISUD
- Mention « Produit en conversion vers l'agriculture biologique » dans un format ne la faisant pas plus ressortir que la dénomination de vente

## PRODUITS CONTENANT CERTAINS INGREDIENTS BIOLOGIQUES

RCE 2018/848 \_ Art.30

### ▪ Rappel des règles de composition

Le produit doit respecter les principes de préparation utilisés pour fabriquer une denrée alimentaire bio :

- 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 agricoles non bio ne sont pas soumis à restriction
- Les additifs utilisés sont ceux listés en Annexe V Partie A du RCE 2021/1165



### ▪ Mentions d'étiquetage

- Aucun logo utilisable
- Référence à l'OC obligatoire : FR-BIO-16 pour QUALISUD
- Référence à l'AB uniquement dans la liste des ingrédients avec précision des ingrédients biologiques sans distinction de forme, de couleur et de style de caractère : **le terme bio dans les dénominations de vente est interdit**
- Indication du % total des ingrédients agricoles biologiques par rapport à la totalité des ingrédients agricoles

## PRODUITS ISSUS DE LA CHASSE ET DE LA PECHE

RCE 2018/848 \_ Art.30

### ▪ Rappel des règles de composition

Le produit doit également contenir des ingrédients d'origine agricole bio et respecter les principes de préparation utilisés pour fabriquer une denrée alimentaire bio :

- 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

### ▪ Mentions d'étiquetage

- Aucun logo utilisable
- Référence à l'OC obligatoire : FR-BIO-16 pour QUALISUD
- Référence à l'AB : possible dans la dénomination de vente mais uniquement pour 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

ISSU DE LA PÊCHE DURABLE / ISSU DE LA CHASSE	
<b>DÉNOMINATION DE VENTE</b>	
<b>Ingrédients :</b>	<b>Valeurs nutritionnelles :</b>
ingrédient pêche/chasse 1 (60%), ingrédient agricole 2* (30%), ingrédient 3 additif/auxiliaire (7%), sel (2%), eau (1%)	- -
*issus de l'agriculture biologique	
contient 31% d'ingrédient agricoles biologiques	
Fabriqué en France par :	
Lot :	
DLUO / A consommer jusqu'au :	
	<b>FR BIO 16</b>



## FAIRE VALIDER SES ETIQUETTES AVANT LE CONTROLE




Sur demande via le formulaire CAB/CERT09/I030/3, disponible sur le site Internet, QUALISUD peut étudier la conformité des étiquettes.

C'est une étape préliminaire recommandée avant impression. En effet, en cas d'utilisation d'étiquettes non conformes, un manquement sera relevé lors des contrôles, et les étiquettes non conformes pourraient être à détruire.

L'étude de conformité d'étiquetage pour denrées alimentaires est basée sur les éléments déclarés et ne préjuge pas des règles imposées par la réglementation générale.

**Joindre tous les projets d'étiquetage à étudier (étiquettes + contre-étiquettes) avec mention de l'échelle et des références de couleur utilisés (pantone/RVB).**

Le formulaire permet de préciser quel type de produit est concerné, et rappelle les grandes règles à respecter :

POUR TOUS PRODUITS	
<input type="checkbox"/> Dénomination produit - marque <input type="checkbox"/> Nom et adresse + code emballer ou estampille sanitaire au besoin <input type="checkbox"/> Mention « Certifié par QUALISUD FR-BIO-16 » ou « Certifié par FR-BIO-16 » ou « FR-BIO-16 » <input type="checkbox"/> Pour les produits composés : conformité liste ingrédients / recette (→ identification dans la liste des ingrédients biologiques) <input type="checkbox"/> En cas d'utilisation du logo QUALISUD : respect de la charte graphique ( <i>facultatif</i> )	
<input type="checkbox"/> <b>Produits biologiques (au moins 95% d'ingrédients agricoles biologiques)</b>	
<input type="checkbox"/> Mention « produit biologique » ou « biologique » ou « bio » sur la face principale ( <i>facultatif</i> ) <input type="checkbox"/> Logo européen obligatoire pour les préemballés (sauf produits importés et composés d'ingrédients certifiés selon le CC-FR-BIO) dans le respect de sa charte graphique ( <a href="http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/logo_fr">http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/logo_fr</a> ) <input type="checkbox"/> Indication de l'origine des ingrédients (OBLIGATOIRE en cas d'usage du logo européen, placée juste en dessous du code de l'organisme certificateur et dans le même champ visuel que le logo européen) : « AGRICULTURE UE / NON UE » ou « AGRICULTURE NON UE » ou « AGRICULTURE UE » ou : <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Si &gt; 95% des ingrédients issus de France : « AGRICULTURE France »</li> <li><input type="checkbox"/> Si &gt; 95% des ingrédients issus d'une région : « AGRICULTURE REGION » – sous réserve de respect des règles de protections des indications géographiques conformément au R(UE) 1169-2011, art. 26</li> </ul> <input type="checkbox"/> Si utilisation du logo AB, respect de la charte graphique (utiliser le logo de CERTIFICATION). <i>Les différents logos sont disponibles sur le site de QUALISUD</i>	 FR-BIO-16 AGRICULTURE UE  FR-BIO-16 AGRICULTURE UE/non UE
<input type="checkbox"/> <b>Produits contenant certains ingrédients biologiques</b>	
<input type="checkbox"/> Pas de concomitance d'un même ingrédient en bio et/ou en conversion et/ou en conventionnel <input type="checkbox"/> Indication obligatoire « X% des ingrédients agricoles sont issus de l'agriculture biologique » <input type="checkbox"/> Référence au bio UNIQUEMENT dans la liste des ingrédients et dans une couleur, format, style identiques aux autres ingrédients	
<input type="checkbox"/> <b>Produits de la pêche ou de la chasse</b>	
<input type="checkbox"/> Ingrédient principal de la pêche ou de la chasse ET TOUS les autres agricoles biologiques avec des non agricoles autorisés dans le règlement (UE) 2018/848, art. 24.2 et détaillés à l'annexe V du règlement (UE) 2021/1165. <input type="checkbox"/> Indication obligatoire « X% des ingrédients agricoles sont issus de l'agriculture biologique » <input type="checkbox"/> Référence au bio dans le même champ visuel que la dénomination de vente UNIQUEMENT en relation avec les ingrédients biologiques et dans une couleur, format, style identiques aux autres ingrédients	<b>AUCUN LOGO BIO</b>
<input type="checkbox"/> <b>Produits en conversion</b>	
<input type="checkbox"/> Monoingrédient végétal en 2 <sup>ème</sup> année de conversion <input type="checkbox"/> Indication obligatoire « Produit en conversion vers l'agriculture biologique » dans une même couleur, format, style	<b>AUCUN LOGO BIO</b>