

Réglementation de l'agriculture biologique pour les préparateurs

Distributeurs
Importateurs
Façonniers

Guide pratique

Table des matières

1. Réglementation européenne pour les produits de l'agriculture biologique	3
2. Définitions	3
3. Champs d'application	4
4. Système de certification en Région wallonne et en Région bruxelloise	4
5. Règles générales de préparation	5
5.1. Recettes, étiquetage et mesures préventives de contamination	5
5.2 Procédure de réception des matières premières	25
5.3. Collecte simultanée de produits bio et non bio	26
5.4. Procédés de conservation et de transformation des denrées alimentaires et aliments pour animaux	26
5.5 Stockage des matières premières et produits finis	27
5.6 Transport des produits finis	27
6. Règles de productions spécifiques pour la production de levures biologiques	28
7. Règles de productions et d'étiquetage spécifiques pour les produits du secteur vitivinicole	29
Règles de productions	29
7.2. Règles d'étiquetage pour les vins produits conformément au Règlement (UE) n°889/2008 en vigueur	32
8. Règles de commercialisation spécifiques pour les produits du secteur laitier	32
9. Règles liées aux importations de produits bio	33
9.1. Réglementations	33
9.2. Les différents systèmes d'importation	33
9.3. Définitions	34
9.4. Documents de contrôle	35
9.5. Quels sont les documents nécessaires ?	35
10. Règles d'exportation de produits bio	36
10.1. Cas généraux	36
10.2. Cas particulier des USA	36
11. Exigences pour le contrôle	37
11.1. Notification	37
11.2. Premier contrôle	37
11.3. Visites de contrôles	38
11.4. Accès aux locaux et documents	38
11.5. Mesure à prendre en cas de suspicion d'infractions et d'irrégularités	38
11.6. Contrôle et interprétation des analyses des résidus ou de contaminants	39
11.7. Exigences spécifiques liés aux unités de préparation d'aliments pour animaux	39
11.8. Exigences de contrôles supplémentaires spécifiques aux importations de produits	40
11.9. Récapitulatif des documents à tenir à jour	40
11.10. Conditions de dispenses du système de contrôle pour les points de ventes	42
12. Annexes	43
13. Adresses utiles :	44

1. Réglementation européenne pour les produits de l'agriculture biologique

Ce document est un résumé des règles applicables à la préparation, le transport, l'importation et le stockage des produits biologiques en Wallonie et à Bruxelles.

Il est diffusé à **titre indicatif** mais les textes légaux applicables concernant le mode de production et l'étiquetage des produits biologiques sont le Règlement (UE) N°834/2007, le Règlement (UE) N°889/2008 et l'Arrêté du Gouvernement Wallon du 11 février 2010 ainsi que du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 3 décembre 2009.

Des règles spécifiques de traçabilité pour la commercialisation des produits animaux et des produits laitiers sont données au niveau de l'arrêté du gouvernement wallon du 11 février 2010.

Ce document est mis à la disposition des opérateurs contrôlés par CERTISYS de manière à les guider dans la mise en place de leurs activités.

2. Définitions

- ✓ « **Conditionnement** » : l'action de placer une denrée alimentaire dans une enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec la denrée concernée ; cette enveloppe ou ce contenant.
- ✓ « **Emballage** » : l'action de placer une ou plusieurs denrées alimentaires conditionnées dans un deuxième contenant ; le contenant lui-même.
- ✓ « **Étiquetage** » : les termes, mentions, indications, marques commerciales ou noms commerciaux, images ou symboles portant et figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, panneau, bague ou collerette accompagnant un produit ou se référant à ce dernier.
- ✓ « **Organisme génétiquement modifié (OGM)** », un organisme défini par la directive 2001/18/CE du Parlement européen et du Conseil du 12 mars 2001 relative à la dissémination volontaire d'organismes génétiquement modifiés dans l'environnement et abrogeant la directive 90/220/CEE du Conseil (5) et qui n'est pas obtenu par les techniques de modification génétique énumérées à l'annexe I.B de cette directive ;
- ✓ « **Obtenu à partir d'OGM** », dérivé, en tout ou partie, d'organismes génétiquement modifiés, mais non constitué d'OGM et n'en contenant pas ;
- ✓ « **Obtenu par des OGM** », obtenu selon un procédé dans lequel le dernier organisme vivant utilisé est un OGM, mais non constitué d'OGM et n'en contenant pas, ni obtenu à partir d'OGM ;
- ✓ « **Opérateur** » : les personnes physiques ou morales chargées de veiller au respect des exigences du présent Règlement au sein de l'activité biologique qui est sous leur contrôle. Il s'agit des préparateurs, des distributeurs, des sous-traitants et des façonniers.
- ✓ « **Opérations de restauration collective** » : la préparation de produits biologiques dans les restaurants, hôpitaux, cantines et autres entreprises similaires du secteur alimentaire au point de vente ou de fourniture au consommateur final.
- ✓ « **Préparations** » : les opérations de conservation et/ou de transformation des produits biologiques (y compris l'abattage et la découpe pour les produits animaux), ainsi que l'emballage, l'étiquetage et /ou les modifications apportées à l'étiquetage concernant le mode de production biologique.
- ✓ « **Sous-traitance** » : l'opération par laquelle un entrepreneur confie par un sous-traité, et sous sa responsabilité, à une autre personne appelée sous-traitant l'exécution de tout ou partie de l'exécution du contrat d'entreprise ou d'une partie du marché public conclu avec le maître de l'ouvrage.
- ✓ « **Conservation** », toute action, différente de la culture et de la récolte, qui est effectuée sur des produits mais qui n'est pas considérée comme transformation au sens du point u), y compris l'ensemble des actions visées à l'article 2, paragraphe 1, point n), du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil (1), à l'exclusion de l'emballage ou de l'étiquetage du produit;
- ✓ « **Transformation** », toute action visée à l'article 2, paragraphe 1, point m), du règlement (CE) n° 852/2004, y compris l'utilisation des substances visées à l'article 19, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) n° 834/2007. L'emballage ou l'étiquetage ne sont pas considérés comme des opérations de transformation.

3. Champs d'application

Qui doit être contrôlé ?

Tous ceux qui produisent, préparent (transformation, conditionnement, étiquetage), qui importent, qui stockent ou qui commercialisent des produits biologiques doivent être contrôlés officiellement. C'est aussi le cas des façonniers et des sous-traitants (par exemple : séchage de céréales à façon, abattage d'animaux à façon). Cependant, certains points de vente peuvent être dispensés du système de contrôle sous certaines conditions.

En restauration collective, cela dépend de la Région.

En Région Wallonne et Bruxelloise, l'usage de référence bio est autorisé à condition de respecter les règles énoncées au cahier des charges Biogarantie¹ approuvé par Arrêté Ministériel et de soumettre son entreprise à un contrôle auprès d'un organisme agréé.

En Flandre, le contrôle et la certification BIO peuvent être réalisés sur base volontaire.

Quels produits ?

Les règles présentées dans ce livret s'appliquent aux produits agricoles transformés destinées à l'alimentation humaine, aux aliments pour animaux d'élevages, à la production de levure et aux produits issus du secteur vitivinicole.

Les produits de la chasse et de la pêche d'animaux sauvages ne sont pas considérés comme relevant du mode de production biologique mais peuvent faire partie d'une recette dont les produits finis peuvent comporter des indications au mode de production biologique.

4. Système de certification en Région wallonne et en Région bruxelloise

Tout opérateur utilisant les termes "biologique", "écologique", "organique", leurs diminutifs, abréviations, et traductions faisant référence à la méthode de production tant sur l'étiquetage, que sur la publicité ou les factures est tenu de **notifier son activité** et de **se faire contrôler** auprès d'un organisme de contrôle en s'engageant à respecter les référentiels techniques.

Le formulaire de notification (réf. OR3201) dûment complété et signé ainsi que 2 exemplaires du contrat (réf. OR3260) signés doivent être envoyés à un organisme de contrôle agréé comme CERTISYS.

La notification prend effet à la date de réception des documents par l'organisme de contrôle.

Dès réception des documents (notification et contrat), une facture est établie pour l'ouverture du dossier (cf tarif en vigueur, réf. OR3210)

Les contrôles effectués par l'organisme de contrôle sont une vérification de la conformité du mode de production par rapport aux réglementations en vigueur. Suite à ce contrôle, et en cas de conformité, un certificat qui s'applique aux produits est délivré.

Les services publics ont élaboré en collaboration avec le secteur concerné un barème et une grille de sanction harmonisés pour tous les opérateurs contrôlés selon le mode de production biologique. Le barème de sanction précise l'ensemble des sanctions, qui s'échelonnent de la remarque simple à la suspension totale, et leurs implications. La grille des sanctions est quant à elle composée d'un grand nombre de cas de non-conformité avec les sanctions qui s'y rapportent. L'organisme de contrôle est obligé de prononcer, pour chaque non-conformité constatée, la sanction mentionnée dans la grille des sanctions. Le barème et la grille des sanctions sont présentés à l'annexe 2 de l'Arrêté du Gouvernement Wallon du 11 février 2010 qui est disponible sur le site de CERTISYS.

¹« Règles et normes pour le contrôle et la certification Bio de l'Horeca et des collectivités disponible sur le site de CERTISYS ».

5. Règles générales de préparation

5.1. Recettes, étiquetage et mesures préventives de contamination

a) Denrées alimentaires

- Les denrées alimentaires sont toujours fabriquées principalement à partir d'ingrédients d'origine agricole.

Le ratio $\frac{\text{Poids ingrédients agricoles}}{\text{Poids total des ingrédients}}$ est $\geq 51\%$.

- ➔ L'eau et le sel de cuisine **ajoutés** ne sont pas pris en compte dans le ratio ;

Recettes denrées alimentaires avec référence bio dans la dénomination de vente (100-95%)

Pour qu'une denrée alimentaire puisse avoir une référence bio dans la dénomination de vente, **toutes les conditions reprises ci-dessous doivent être respectées** :

- ✓ Tous les ingrédients d'origine agricoles doivent être BIO
- ✓ En cas de non-disponibilité, des ingrédients agricoles non BIO peuvent être utilisés SI
 1. Ils sont repris aux tableaux 4 et 5 **OU**,
 2. Ils ont fait l'objet d'une **autorisation provisoire** par les États-membres sur base d'une demande d'un opérateur. Cette autorisation est valable durant une période de douze mois maxima. L'opérateur doit fournir toutes les preuves exigées attestant que l'ingrédient en question n'est pas disponible en quantité suffisante et qu'il ne peut être importé. Pour cela, un formulaire de demande peut être fournie par CERTISYS.

NB : le renouvellement de l'autorisation d'utilisation de ces ingrédients ne peut s'effectuer qu'à 3 reprises

- ✓ De plus, le ratio $\frac{\text{Poids ingrédients agricoles bio}}{\text{Poids ingrédients agricoles totales}}$ (en %) doit être \geq à **95%**
- ✓ Outre les produits agricoles, seules les substances énumérées aux tableaux 1,2 et 3 peuvent être utilisées dans les denrées alimentaires bio mais cette utilisation doit être réduite au minimum
- ✓ Un même ingrédient agricole ne peut être présent sous la forme bio et conventionnel dans un même produit.

Pour bien comprendre les ratios ci-dessus, il faut savoir que :

- ✓ On entend par **ingrédients agricoles bio** : Les ingrédients d'origine agricoles et biologiques ainsi que les ingrédients énumérés au Tableau 1 et marqués d'un astérisque dans la colonne du code de l'additif et d'origine biologique.
- ✓ On entend par **ingrédients agricoles non bio** : Les ingrédients d'origine agricole et non biologiques ainsi que les ingrédients énumérés au Tableau 1 marqués d'un astérisque dans la colonne du code de l'additif et d'origine non bio ainsi que les ingrédients énumérés aux Tableaux 4 et 5.
- ✓ On entend par **ingrédients agricoles totales** = ingrédients agricoles bio + ingrédients agricoles non bio.
- ✓ Les préparations et substances visées au Tableau 3. ainsi que les substances visées aux Tableaux 1 et 2 non marquées d'un astérisque dans la colonne du code de l'additif **ne sont pas** considérées comme des ingrédients d'origine agricole. Ils ne sont donc pas repris dans le calcul du pourcentage bio.
- ✓ **Dans ce calcul** : les **levures et produits à base de levures** sont considérés comme ingrédients d'origine agricole.

Tableau 1 : Les additifs alimentaires, y compris les supports utilisés dans la production de denrées alimentaires biologiques transformées, de levures et de produits à base de levures biologiques (Règlement (UE) n°889/2008, an

VIII partie A)

Code	Dénomination	Préparation de denrées alimentaires		Conditions particulières	Déclaration « sans OGM » requise ?
		D'origine végétale	D'origine animale		
E 153	Charbon végétal médicinal		X	Fromage de chèvre cendré / Morbier	
E 160b*	Annatto, bixine, norbixine		X	Fromage Red Leicester / Fromage Double Gloucester / Cheddar / Mimolette	X
E170	Carbonate de calcium	X	X	Ne peut être utilisé pour colorer ni enrichir des produits en calcium	
E220	Dioxyde de soufre	X	X (uniquement pour l'hydromel)	Dans les vins de fruits (*) et l'hydromel avec et sans addition de sucres : 100 mg (**)	
E224	Métabisulfite de potassium	X	X (uniquement pour l'hydromel)	Dans les vins de fruits (*) et l'hydromel avec et sans addition de sucres : 100 mg (**)	
E223	Métabisulfite de sodium		X	Crustacés (2)	
E 250(1) ou E 252(1)	Nitrite de sodium		X	Pour les produits à base de viande (2) Pour E 250 : dose indicative d'incorporation exprimée en NaNO 2 : 80 mg/kg Pour E 252 : dose indicative d'incorporation exprimée en NaNO 3 : 80 mg/kg Pour E 250 : quantité maximale résiduelle exprimée en NaNO 2 : 50 mg/kg Pour E 252 : quantité maximale résiduelle exprimée en NaNO 3 : 50 mg/kg	
	Nitrate de potassium		X		
E 270	Acide lactique	X	X		X
E 290	Dioxyde de carbone	X	X		
E 296	Acide malique	X			X
E 300	Acide ascorbique	X	X	Produits à base de viande (2)	X
E 301	Ascorbate de sodium		X	Produits à base de viande (2) en liaison avec les nitrites et nitrates	X
E 306*	Extrait riche en tocophérol	X	X	Antioxydant	X
E 322*	Lécithines	X	X	Produits laitiers (2) A compter du 1er janvier 2019 : Uniquement quand ils sont issus de matières premières biologiques.	X
E 325	Lactate de sodium		X	Produits à base de lait et produits à base de viande	X
E 330	Acide citrique	X	X		X
E 331	Citrate de sodium	X	X		X
E 333	Citrates de calcium	X			X

E 334	Acide tartrique [L(+)-]	X	X (uniquement pour l'hydromel)		X
E 335	Tartrates de sodium	X			X
E 336	Tartrate de potassium	X			X
E 341 (i)	Phosphore monocalcique	X		Poudre à lever pour farine fermentante	
E 392*	Extraits de romarin	X	X	Uniquement quand ils sont issus de la production biologique	
E 400	Acide alginique	X	X	Produits à base de lait (2)	
E 401	Alginate de sodium	X	X	Produits à base de lait (2)	
E402	Alginate de potassium	X	X	Produits à base de lait (2)	
E 406	Agar-agar	X	X	Produits à base de lait et produits à base de viande (2)	***
E 407	Carraghénane	X	X	Produits à base de lait (2)	***
E 410*	Farines de graines de caroubes	X	X		***
E 412*	Gomme de Guar	X	X		***
E 414*	Gomme arabique	X	X		***
E 415	Gomme xanthan	X	X		X
E 418	Gomme gellane	X	X	Uniquement avec une forte teneur en acyle	X
E 422	Glycérol	X		D'origine végétale. Le glycérol peut uniquement être utilisé pour des extraits de plantes et des arômes, c'est à dire, que grâce à ses propriétés spécifiques, il peut être utilisé comme un solvant et un support pour les arômes (bio). Par conséquent le glycérol peut uniquement être utilisé lors du processus d'extraction. Il ne peut pas être utilisé comme humectant (agent hydratant) pour l'encapsulation (capsule souple).	X
E 440*(i)	Pectine	X	X	Produits à base de lait (2)	X
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	X	X	Matériel d'encapsulation pour capsules	X
E 500	Carbonates de sodium	X	X		
E 501	Carbonates de potassium	X			
E 503	Carbonates d'ammonium	X			
E 504	Carbonates de magnésium	X			
E 509	Chlorure de calcium		X	Coagulation du lait	

E 516	Sulfate de calcium	X		Support	
E 524	Hydroxyde de sodium	X		Traitement en surface des «Laugengebäck» et correction de l'acidité dans les arômes biologiques	
E 551	Dioxyde de silicium	X		Antiagglomérant pour herbes et épice, arômes et propolis	
E 553b	Talc	X	X	Agent d'enrobage pour les produits à base de viande	
E 901	Cire d'abeille	X		Uniquement en tant qu'agent d'enrobage en confiserie Cire d'abeille issue de l'apiculture biologique	
E 903	Cire de Carnauba	X		Uniquement en tant qu'agent d'enrobage en confiserie Cire de carnauba issue de l'apiculture biologique	
E 938	Argon	X	X		
E 939	Hélium	X	X		
E 941	Azote	X	X		
E 948	Oxygène	X	X		
E 968	Érythritol	X	X	Uniquement quand ils sont issus de la production biologiques, sans recours à la technologie d'échanges d'ions.	

(*) Dans ce contexte, le « vin de fruits » est défini comme le vin fabriqué à partir d'autres fruits que le raisin y compris

(**) Teneurs maximales disponibles provenant de toutes les sources, exprimées en SO₂ en mg/l.

(***) Non, à moins qu'il y ait un support

(1) Cet additif ne peut être employé que s'il a été démontré à la satisfaction de l'Autorité compétente qu'il n'existe aucune alternative technologique donnant les mêmes garanties sanitaires et/ou permettant de maintenir les caractéristiques propres du produit.

(2) La restriction ne porte que sur les produits animaux.

Tableau 2 : Auxiliaires technologiques et autres produits pouvant être utilisés pour la transformation d'ingrédients d'origine agricole produits selon le mode de production biologique (Règlement (UE) N°889/2008, ann VIII partie B)

Dénomination	Préparation de denrées alimentaires		Conditions particulières	Déclaration « sans OGM » requise ?
	D'origine végétale	D'origine animale		
Eau	X	X	Eau potable au sens de la directive 98/83/CE du Conseil	
Chlorure de calcium	X		Agent de coagulation	
Carbonate de calcium	X			
Hydroxyde de calcium	X			
Sulfate de calcium	X		Agent de coagulation	
Chlorure de magnésium (ou nigari)	X		Agent de coagulation	
Carbonate de potassium	X		Séchage du raisin	
Carbonate de sodium	X	X		
Acide lactique		X	Pour réguler le pH de la saumure dans la fabrication de fromage (1)	X
Acide citrique	X	X		X
Hydroxyde de sodium	X		Production de sucre(s); Production d'huile à l'exclusion de la production d'huile d'olive	
Acide sulfurique	X	X	Production de gélatine (1) Production de sucre(s) (2)	
Acide chlorhydrique		X	Production de gélatine Pour la régulation du pH de la saumure dans la fabrication du Gouda, de l'Edam et du Maasdammer, du Boerenkaas, du Friese et du Leidse Nagelkaas	
Hydroxyde d'ammonium		X	Production de gélatine	
Peroxyde d'hydrogène		X	Production de gélatine	
Dioxyde de carbone	X	X		
Azote	X	X		
Éthanol	X	X	Solvant	X
Acide tannique	X		Auxiliaire de filtration	
Ovalbumine	X			

Caséine	X			X
Gélatine	X			
Ichtyocolle	X			
Huiles végétales	X	X	Lubrifiant, agent antiadhérent ou antimoussant Uniquement quand ils sont issus de la production biologique	X
Gel ou solution colloïdale de dioxyde de silicium	X			
Charbon activé	X			
Talc	X		En conformité avec le critère de pureté spécifique pour l'additif alimentaire E 553b	
Bentonite	X	X	Agent colloïdal pour hydromel (1)	
Cellulose	X	X	Production de gélatine (1)	X
Terre à diatomées	X	X	Production de gélatine (1)	
Perlite	X	X	Production de gélatine (1)	
Coques de noisettes	X			
Farine de riz	X			
Cire d'abeille	X		Agent antiadhérent Cire d'abeille issue de l'apiculture biologique	
Cire de carnauba	X		Agent antiadhérent Uniquement quand elle est issue de matières premières biologiques.	
« Acide acétique/vinaigre		X	Uniquement quand il est issu de la production biologique pour la transformation du poisson, uniquement de source biotechnologique, sauf s'il est produit à partir d'OGM ou par des OGM.	
Chlorhydrate de thiamine	X	X	Uniquement à utiliser dans la transformation des vins de fruits, y compris le cidre, le poiré et l'hydromel	X
Phosphate diammonique	X	X	Uniquement dans la transformation des vins de fruits, y compris le cidre, le poiré et l'hydromel	
Fibre de bois	X	X	L'origine du bois devrait être limitée aux produits certifiés comme ayant été récoltés de manière durable. Le bois utilisé ne doit pas contenir de composants toxiques (traitement après récolte, toxines naturelles ou obtenues à partir de micro-organismes).	
(1) La restriction ne porte que sur les produits animaux.				
(2) La restriction ne porte que sur les produits végétaux.				

Tableau 3 : Substances pouvant être incorporées dans une formulation alimentaire bio (Règlement (UE) n°889/2008 article 27 b-f)

Les préparations de micro-organismes normalement utilisées dans la transformation des denrées alimentaires, les enzymes à utiliser comme additifs alimentaires doivent toutefois être énumérées à l'annexe VIII, partie A
Les substances et produits classés dans la catégorie des substances aromatisantes naturelles ou des préparations aromatisantes naturelles (<i>en conformité avec le Règlement (UE) n°1334/2008</i>),
Les colorants utilisés pour l'estampillage de la viande et des coquilles d'œufs (<i>en conformité avec la directive 94/36/CE</i>),
L'eau potable et les sels (avec chlorure de sodium ou chlorure de potassium comme composants de base) généralement utilisés dans la transformation des denrées alimentaires,
Les minéraux (y compris les oligo-éléments), vitamines, acides aminés et micronutriments, à condition que : <ul style="list-style-type: none"> a. Leur emploi dans des denrées alimentaires de consommation courante soit «expressément exigé sur le plan juridique», c'est-à-dire directement imposé par des dispositions du droit de l'Union ou des dispositions de droit national compatibles avec le droit de l'Union, avec comme conséquence que les denrées alimentaires ne peuvent en aucun cas être mises sur le marché en tant que denrées alimentaires de consommation courante si les minéraux, les vitamines, les acides aminés ou les micronutriments ne sont pas ajoutés, OU b. En ce qui concerne les denrées alimentaires mises sur le marché comme présentant des caractéristiques ou produisant des effets particuliers sur le plan de la santé ou du point de vue nutritionnel ou en rapport avec les besoins de catégories particulières de consommateurs : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Dans les produits visés à l'article 1er, paragraphe 1, points a) et b), du règlement (UE) no 609/2013 du Parlement européen et du Conseil (*), leur utilisation soit autorisée par ledit règlement et les actes adoptés sur la base de son article 11, paragraphe 1, du présent règlement, pour les produits concernés, ou ✓ Dans les produits régis par la directive 2006/125/CE de la Commission (**), leur utilisation soit autorisée par ladite directive, ou ✓ Dans les produits régis par la directive 2006/141/CE de la Commission (***), leur utilisation soit autorisée par ladite directive.

Tableau 4 : Produits végétaux non transformés et produits dérivés de ces derniers par transformation (Règlement (UE) n°889/2008 Ann IX.)

Fruits, noix et graines comestibles :
- Gland: <i>Quercus</i> spp.
- Noix de cola : <i>Cola acuminata</i>
- Groseilles à maquereau : <i>Ribes uva-crispa</i>
- Fruits de la passion : <i>Passiflora edulis</i>
- Framboises (séchées): <i>Rubus idaeus</i>
- Groseilles rouges (séchées): <i>Ribes rubrum</i>
Épices et herbes comestibles:
- Poivre d'Amérique : <i>Schinus molle</i> L.
- Graines de raifort : <i>Armoracia rusticana</i>
- Petit galanga: <i>Alpinia officinarum</i>
- Safran bâtard: <i>Carthamus tinctorius</i>

- Cresson de fontaine : <i>Nasturtium officinale</i>
Divers:
- Algues, y compris les algues marines, dont l'utilisation est autorisée dans la préparation de denrées alimentaires non biologiques

Tableau 5 : Produits végétaux (Règlement (UE) n°889/2008 Ann IX.)

Graisses et huiles, raffinées ou non raffinées, n'ayant pas été modifiées chimiquement, provenant de végétaux <u>autres que</u> les végétaux suivants :
- Cacaoyer: <i>Theobroma cacao</i>
- Cocotier: <i>Cocos nucifera</i>
- Olivier: <i>Olea europaea</i>
- Tournesol: <i>Helianthus annuus</i>
- Palme: <i>Elaeis guineensis</i>
- Colza: <i>Brassica napus, rapa</i>
- Carthame : <i>Carthamus tinctorius</i>
- Sésame: <i>Sesamum indicum</i>
- Soja: <i>Glycine max</i>
Sucres, amidons et autres produits suivants, provenant de céréales et tubercules :
- Fructose
- Feuilles minces en pâte de riz
- Feuilles minces de pain azyne
- Amidon de riz ou de maïs cireux, n'ayant pas été modifié chimiquement
Divers:
- Protéine de pois <i>Pisum</i> spp.
- Rhum, obtenu exclusivement à partir de jus de canne à sucre
- Kirsch préparé à base de fruits et d'arômes visés à l'article 27, paragraphe 1, point c).
Produits animaux
- Organismes aquatiques, ne provenant pas de l'aquaculture et autorisés dans la préparation de denrées alimentaires non biologiques
- Gélatine
- Lactosérum en poudre « <i>herasuola</i> »
- Boyaux

Récapitulatif de la recette

Le **tableau ci-dessous** schématise la nature des ingrédients qui peuvent entrer dans la formule d'une denrée alimentaire

avec référence bio dans la dénomination de vente.

Ingrédients agricoles ≥ 51%				Ingrédients non agricoles		Ingrédients non pris en compte dans le calcul du pourcentage agricole
Biologiques ≥ 95 %		Non biologiques ≤ 5%		Non pris en compte dans le calcul du pourcentage bio		
Ingrédients agricoles bio	Additifs du Tableau 1 marqués d'un astérisque et d'origine bio + Levure BIO	Ingrédients ² des Tableau 4 et 5	Additifs du Tableau 1 marqués d'un astérisque d'origine non bio + Levure non BIO	Additifs et auxiliaires des Tableau 1 non marqués d'un astérisque et Tableau 2	Substances du Tableau 3	Eau et sel de cuisine ajouté
		Ingrédients faisant l'objet d'une autorisation provisoire par les Etats membres				

Étiquetage de denrées alimentaires avec référence bio dans la dénomination de vente (100-95%)

- ✓ La référence à l'agriculture biologique peut apparaître **dans la dénomination de vente**.
- ✓ La liste des ingrédients indique quels sont les ingrédients biologiques (voir illustration)
- ✓ Le **numéro de code de l'organisme de contrôle** dont dépend l'opérateur qui a mené à bien la dernière opération de production ou de préparation (voir définition) doit figurer sur l'étiquetage. La référence à l'organisme de contrôle doit se faire sous la forme "XX³-BIO-99⁴"
- ✓ Exemple : « BE-BIO-01 » pour CERTISYS et figure dans le même champ visuel du logo européen.
- ✓ Le **logo communautaire** est obligatoire pour les denrées alimentaires préemballées à destination des consommateurs et il doit figurer sur l'emballage. Il est facultatif sur les produits importés. Les caractéristiques du logo sont à l'annexe XI du Règlement (UE) n°889/2008.
- ✓ Lorsque le logo européen est utilisé, les produits doivent également porter la **mention "Agriculture UE"** ou "**Agriculture non UE**" ou "**Agriculture UE/non UE**" en fonction de l'origine des ingrédients qui représentent plus de 2% en poids des matières premières agricoles.
 - L'indication d'origine apparaît dans le même champ visuel que le logo européen et
 - Cette indication ne doit pas apparaître dans un caractère, une couleur ou un style plus apparent que la dénomination de vente.
- ✓ Toutes ces indications sont inscrites à un endroit apparent de manière à être facilement visibles, clairement lisibles et indélébiles.

²Les ingrédients agricoles non bio et en conversion doivent être différents de l'ingrédient agricole bio

³Code iso du pays dans lequel ont eu lieu le contrôle

⁴Numéro de référence de l'organisme de contrôle attribué par l'Etat membre

Exemple d'étiquette pour la catégorie de produits bio 100% - 95%

•Dénomination du produit

•La liste des ingrédients indique quels sont les produits biologiques

•Référence au mode de production biologique (obligatoire)

•Logo européen obligatoire sur les produits préemballés
Taille:
 - hauteur: minimum 9 mm (pour les très petits emballages, peut être réduite à 6 mm)
 - largeur minimale : 13,5 mm
 - rapport hauteur/largeur : 1/1,5
Couleur:
 - en contraste ou couleur identique au fond de l'emballage autorisé
 - logo étoilé noir si le fond de l'emballage est blanc ou clair
 - étoiles blanches ou noires selon le contraste avec le fond de l'emballage

•Référence au numéro de code de l'organisme de contrôle (obligatoire): figure dans le même champ visuel que le logo

•Référence à l'origine des ingrédients (obligatoire): doit figurer directement sous la référence à l'organisme de contrôle : (agriculture UE/Non UE ou facultativement nom du Pays dans le cas où tous les ingrédients proviennent du même pays)

Pour plus d'informations, veuillez consulter notre site web www.certisys.eu

Recettes de denrées alimentaires avec référence bio uniquement dans la liste des ingrédients (<95%)

Le **tableau ci-dessous** schématise la nature des ingrédients qui peuvent entrer dans la formule d'une denrée alimentaire avec référence bio dans la liste des ingrédients.

Ingrédients agricoles ≥ 51%		Ingrédients non agricoles		Non pris en compte dans le calcul du pourcentage agricole	
Biologiques		Non biologiques		Non pris en compte dans le calcul du pourcentage bio	
Ingrédients agricoles bio	Additifs du Tableau 1 marqués d'un astérisque et d'origine bio + Levure BIO	N'importe quel ingrédient agricole non bio peut être incorporé (également la levure non BIO)	Additifs et auxiliaires des Tableaux 1 et 2 non marqués d'un astérisque	Substances du Tableau 3	Eau et sel de cuisine ajouté

Étiquetage de denrées alimentaires avec référence bio dans la liste des ingrédients (<95%)

- ✓ La référence à l'agriculture biologique peut apparaître **uniquement dans la liste des ingrédients**
- ✓ La liste des ingrédients indique quels sont les ingrédients biologiques (voir illustration) et le **pourcentage total** d'ingrédients biologiques par rapport à la quantité totale d'ingrédients d'origine agricole. Le pourcentage

apparaît dans une couleur, un format et un style de caractères identiques à ceux des autres indications de la liste des ingrédients.

- ✓ Le **numéro de code de l'organisme de contrôle** dont dépend l'opérateur qui a mené à bien la dernière opération de production ou de préparation (voir définition) doit figurer sur l'étiquetage. La référence à l'organisme de contrôle doit se faire sous la forme "XX-BIO-99".

Exemple : « BE-BIO-01 » pour CERTISYS.

- ✓ Toutes ces indications sont inscrites à un endroit apparent de manière à être facilement visibles, clairement lisibles et indélébiles
- ✓ Le **logo communautaire** est interdit

Recettes de denrées alimentaires contenant un produit issu de la chasse ou de la pêche

Pour pouvoir mettre une référence au bio dans le même champ visuel de la dénomination de vente et dans la liste des ingrédients, toutes les conditions suivantes doivent être respectées :

- **L'ingrédient principal** doit être un produit de la chasse ou de la pêche,
- Les autres ingrédients d'origine agricole doivent tous être biologiques,
- Les ingrédients non agricoles (additifs, auxiliaires, ...) peuvent être utilisés pour autant qu'ils soient repris aux tableaux 1, 2 et 3, et leur utilisation doit être réduite au minimum
- Un ingrédient biologique ne doit pas être présent concomitamment avec le **même ingrédient** non biologique ou issu de la production en conversion,
-

Récapitulatif de la recette

Le **tableau ci-dessous** schématise la nature des ingrédients qui peuvent entrer dans la formule d'une denrée alimentaire avec référence bio dans la liste des ingrédients et contenant principalement un produit issu de la chasse ou de la pêche.

Ingrédient de la chasse ou de la pêche ≥ 51%	Ingrédients agricoles bio		Ingrédients non agricoles	
		Ingrédients agricoles bio	Additifs du Tableau 1 marqués d'un astérisque et d'origine bio (+ levure non BIO)	Additifs et auxiliaires des Tableaux 1 non marqués d'un astérisque et du Tableau 2 (+ levure non BIO)

Étiquetage de denrées alimentaires contenant un produit issu de la chasse ou de la pêche

- On peut faire référence à l'agriculture biologique **dans la liste des ingrédients** et **dans le même champ visuel que la dénomination de vente** (! pas dans la dénomination de vente).
- La référence à l'agriculture biologique est accompagnée du pourcentage total d'ingrédients biologiques par rapport au pourcentage d'ingrédients agricoles, le tout dans les mêmes caractères que la liste des ingrédients. Le pourcentage apparaît dans une couleur, un format et un style de caractères identiques à ceux des autres indications de la liste des ingrédients.
- Le **numéro de code de l'organisme de contrôle** dont dépend l'opérateur qui a mené à bien la dernière opération de production ou de préparation (voir définition) doit figurer sur l'étiquetage. La référence à l'organisme de contrôle doit se faire sous la forme "XX-BIO-99" (exemple : « BE-BIO-01 » pour CERTISYS)
- Toutes ces indications sont inscrites à un endroit apparent de manière à être facilement visibles, clairement lisibles et indélébiles
- Le **logo communautaire** est interdit.

Le saviez-vous ?

Produits issus de la chasse et de la pêche ≠ produits issus de l'aquaculture.

➔ « **Aquaculture** » : l'élevage ou la culture d'organismes aquatiques mettant en œuvre des techniques visant à augmenter, au-delà des capacités naturelles du milieu, la production des organismes en question; ceux-ci demeurent, tout au long de la phase d'élevage ou de culture, et jusqu'à la récolte incluse, la propriété d'une personne physique ou morale.

La chasse et la pêche font référence aux animaux sauvages.

Recette de denrées alimentaires avec un ingrédient en conversion

Les denrées alimentaires produites à partir de cultures en conversion consistent en **un seul ingrédient végétal d'origine agricole** ; (exemple : un concombre ou un jus de pomme peut être étiqueté en conversion mais pas un yaourt aux fraises ni un jus de pommes et poires)

Étiquetage de denrées alimentaires avec un ingrédient en conversion

- Les produits végétaux en conversion (c'est-à-dire récoltés au moins 12 mois après la date de notification) peuvent porter l'indication "produit en conversion vers l'agriculture biologique".
- Cette indication ne peut pas ressortir plus que la dénomination de vente du produit,
- Le **numéro de code de l'Organisme de contrôle** dont dépend l'opérateur qui a mené à bien la dernière opération de production ou de préparation (voir définition) doit figurer sur l'étiquetage. La référence à l'organisme de contrôle doit se faire sous la forme "XX-BIO-99"
Exemple : « BE-BIO-01 » pour CERTISYS.
- Toutes ces indications sont inscrites à un endroit apparent de manière à être facilement visibles, clairement lisibles et indélébiles
 - Le **logo communautaire** est interdit (834 art 25.1 paragraphe 2, Ann XI partie A).



b) Aliments pour animaux d'élevages

Règles applicables à toutes recettes

- La transformation à l'aide de solvants de synthèse de toute matière première pour aliments des animaux utilisée ou transformée dans le cadre de la production biologique est interdite.
- L'incorporation de facteurs de croissance et d'acides aminés de synthèse est interdit.

Recette aliments pour animaux avec référence bio dans la dénomination de vente (100-95%)

Pour qu'un aliment pour animaux puisse avoir une référence bio dans la dénomination de vente, **toutes les conditions reprises ci-dessous doivent être respectées** :

1. La **totalité** des ingrédients d'origine végétale ou animale sont bio, **et**
2. Au moins 95 % de la **matière sèche** du produit est constituée de tels ingrédients.
3. Seules les substances suivantes peuvent être utilisées dans la transformation des aliments biologiques pour animaux et l'alimentation des animaux issus de l'élevage biologique :
 - a) les matières premières d'origine minérale pour aliments des animaux, qui sont énumérées au Tableau 6 ; pour autant qu'elles soient produites ou préparées sans solvants chimiques;
 - b) les épices, herbes aromatiques et mélasses non issues de l'agriculture biologique, à condition :
 - i) que leur forme biologique ne soit pas disponible ;
 - ii) qu'elles soient produites ou préparées sans solvants chimiques ; et
 - c) les matières premières pour aliments des animaux qui sont énumérées au Tableau 7, pour autant qu'elles soient produites ou préparées sans solvants chimiques.
 - d) les matières premières biologiques d'origine animale pour aliments des animaux ;
 - e) les produits provenant de la pêche durable à condition :
 - i) qu'ils soient produits ou préparés sans solvants chimiques ;
 - ii) que leur utilisation soit limitée aux aliments uniquement destinés aux non herbivores ; et
 - iii) que l'utilisation d'hydrolysats de protéines de poisson soit limitée uniquement aux aliments destinés uniquement aux jeunes animaux ;
 - f) le sel marin, le sel gemme brut de mine ;
 - g) les additifs pour l'alimentation des animaux, énumérés aux tableaux 8 à 16 ; si un de ces produit est d'origine agricole, il doit être bio.

Récapitulatif de la recette

Le **tableau ci-dessous** schématise la nature des ingrédients qui peuvent entrer dans la formule d'un aliment pour animaux avec référence bio dans la dénomination de vente.

Matière sèche							Eau
Ingrédients végétaux ou animaux d'origine biologiques ≥ 95%		Ingrédients non-agricoles ≤ 5%					
Ingrédients végétaux ou animaux d'origine biologiques	Additifs aux Tableaux de 8 à 15 d'origine agricole et bio (889 Ann VI)	Matières premières d'origine minérale au Tableau 6	Matières premières au tableau 7	Sel marin, sel gemme brut de mine	Les produits provenant de la pêche durable sous conditions	Additifs aux Tableaux 8 à 16 d'origine non agricole	

→ **Ingrédients d'origine animale ou végétale non biologique ou en conversion non autorisés.**

Étiquetage des aliments pour animaux d'élevage avec référence bio dans la dénomination de vente (100-95%)

1. La référence au bio peut se faire dans la dénomination de vente et dans la liste des ingrédients.
2. Le **numéro de code de l'Organisme de contrôle** dont dépend l'opérateur qui a mené à bien la dernière opération de production ou de préparation (voir définition) doit figurer sur l'étiquetage. La référence à l'organisme de contrôle doit se faire sous la forme "XX-BIO-99" (exemple : CERTISYS BE-BIO-01).
3. Le logo biologique de l'Union européenne peut être utilisé.
4. Si le **logo biologique de l'Union européenne** est utilisé, les produits doivent également porter la **mention** "Agriculture UE" ou "Agriculture non UE" ou "Agriculture UE/non UE" suivant que les ingrédients qui sont à plus de 2% des ingrédients agricoles proviennent ou non de l'Union européenne. Ces indications ne doivent pas apparaître dans caractère, une couleur ou un style plus apparent que la dénomination de vente.

Recette aliments pour animaux d'élevage étiquetés « Peut être utilisé en agriculture biologiques conformément aux Règlements (UE) n°834/2007 et (UE) n°889/2008 » (<95%)

Pour qu'un aliment pour animaux puisse porter la référence « Peut être utilisé en agriculture biologiques conformément aux Règlements (UE) n°834/2007 et (UE) n°889/2008 » **toutes les conditions ci-dessous doivent être respectées :**

1. Les **ingrédients agricoles en conversion** peuvent entrer dans la composition de l'aliment et peuvent entrer simultanément avec le même ingrédient d'origine bio.
2. Certaines **matières premières d'origine agricole non bio** peuvent être utilisés mais ne peuvent entrer simultanément avec le même ingrédient bio ou en conversion (834 art 18.2).
- a) Les aliments protéiques uniquement pour les aliments uniquement destinés aux porcins et volailles (jusqu'au 31-12-2020) - (889 art 43)
- b) Les épices, herbes aromatiques et mélasses non bio, à condition :
 - I. Que leur forme biologique ne soit pas disponible ;
 - II. Qu'elles soient produites ou préparées sans solvants chimiques ;
3. **Matières premières autres que biologiques végétales autorisées**
 - a) Les matières premières **non bio** d'origine végétale ou animale ou d'autres matières premières pour aliments des animaux qui sont énumérées au Tableau 7, pour autant qu'elles soient produites ou préparées sans solvants chimiques, et
 - b) Les matières premières biologiques d'origine animale pour aliments des animaux,
 - c) Les matières premières d'origine minérale pour aliments des animaux, qui sont énumérées au Tableau 6,
 - d) Les produits provenant de la pêche durable à condition :

- i. Qu'ils soient produits ou préparés sans solvants chimiques,
 - ii. Que leur utilisation soit limitée aux non herbivores, et
 - iii. Que l'utilisation d'hydrolysats de protéines de poisson soit limitée uniquement aux jeunes animaux,
- e) Le sel marin, le sel gemme brut de mine,
- f) Les additifs pour l'alimentation des animaux, énumérés aux Tableaux 8 à 16.

Récapitulatif de la recette

Le Tableau ci-dessous schématise la nature des ingrédients qui peuvent entrer dans la formule d'un aliment pour animaux étiquetés « *Peut être utilisé en agriculture biologiques conformément aux Règlements (UE) n° 834/2007 et (UE) n°889/2008* »

Matière sèche									
Ingrédients végétales ou animales				Ingrédients non agricoles					
Biologiques		En conversion	Non biologiques		Matières premières d'origine minérale au tableau 6	Matières premières au tableau 7	Sel marin, sel gemme brut de mine	Additifs aux tableaux 8 à 16 d'origine non agricole.	Produits issus de la pêche durable sous conditions
Ingrédients végétaux ou animaux d'origine bio	Additifs aux tableaux 8 à 16 d'origine agricole bio.	Uniquement en 2ème année de conversion	Epices, herbes aromatiques et mélasses sous conditions	Aliments riches en protéine sous conditions					

Matières premières d'origine minérale autorisées pour la transformation des aliments pour animaux (Règlement (UE) n°889/2008 annexe V 1.)

Tableau 6 : Matières premières d'origine minérale autorisées pour la transformation aliments des animaux

Coquilles marines calcaires
Maërl
Lithothamne
Gluconate de calcium
Carbonate de calcium
Oxyde de magnésium (magnésie anhydre)
Sulfate de magnésium
Chlorure de magnésium
Carbonate de magnésium
Phosphate monocalcique défluoré
Phosphate dicalcique défluoré
Phosphate de calcium et de magnésium
Phosphate de magnésium
Phosphate monosodique
Phosphate de calcium et de sodium
Chlorure de sodium
Bicarbonate de sodium
Carbonate de sodium
Sulfate de sodium
Chlorure de potassium

Autres matières premières autorisées pour la transformation des aliments biologiques pour animaux (Règlement (UE) n°889/2008 annexe V2)

Tableau 7 : (Sous-)produits de fermentation de micro-organismes dont les cellules ont été inactivées ou tuées :

Saccharomyces cerevisiae
Saccharomyces carlsbergiensis

Additifs autorisés pour la transformation des aliments biologiques pour animaux (Règlement (UE) N°889/2008 annexe VI)

Additifs technologiques

Tableau 8 : Agents conservateurs :

Numéro ID ou groupe fonctionnel	Substance
E 200	Acide sorbique
E 236	Acide formique
E 237	Formiate de sodium
E 260	Acide acétique
E 270	Acide lactique
E 280	Acide propionique
E 330	Acide citrique

Tableau 9 : Antioxydants :

Numéro ID ou groupe fonctionnel	Substance
1b06(i)	Extraits de tocophérols tirés d'huiles végétales
1b306(ii)	Extraits riches en tocophérols tirés d'huiles végétales (riches en delta-tocophérols)

Tableau 10 : Agents émulsifiants et stabilisateurs, épaississants et gélifiants

Numéro ID ou groupe fonctionnel	Substance	Description, conditions d'utilisation
E 322	Lécithines	Uniquement si issus de matières premières biologiques Utilisation limitée aux aliments pour animaux d'aquaculture

Tableau 11 : Liants, agents antimottants

Numéro ID ou groupe fonctionnel	Substance	Description, conditions d'utilisation
E 535	Ferrocyanure de sodium	Dosage maximal : 20 mg/kg NaCl (calculé en anions ferrocyanure)
E 551b	Silice colloïdale	
E 551c	Kieselgur (terre à diatomées, purifiée)	
1m558i	Bentonite-	
E 559	Argiles kaolinitiques exemptes d'amiante	
E 560	Mélanges naturels de stéarites et de chlorite	
E 561	Vermiculite	
E 562	Sépiolite	
E 566	Natrolite-phonolite	
1g568	Clinoptilolite d'origine sédimentaire	
E 599	Perlite	

Tableau 12 : Additifs pour l'ensilage :

Numéro ID ou groupe fonctionnel	Substance	Description, conditions d'utilisation
1k	Enzymes et micro-organismes	Utilisation limitée à la production d'ensilage lorsque les conditions climatiques ne permettent pas une fermentation suffisante

Tableau 13 : Additifs sensoriels

Numéro ID ou groupe fonctionnel	Substance	Description, conditions d'utilisation
2b	Composés aromatiques	Uniquement des extraits de produits agricoles

Additifs nutritionnels

Tableau 14 : Vitamines

Numéro ID ou groupe fonctionnel	Substance	Description, conditions d'utilisation
3a	Vitamines et provitamines	Provenant de produits agricoles Monogastriques et les animaux d'aquaculture Dans le cas de vitamines synthétiques, seules les vitamines identiques à celles provenant de produits agricoles peuvent être utilisées pour les monogastriques et les animaux d'aquaculture Ruminants Dans le cas de vitamines synthétiques, seules les vitamines A, D et E identiques à celles provenant de produits agricoles peuvent être utilisées pour les ruminants.

Tableau 15 : Oligo-éléments

Numéro ID ou groupe fonctionnel	Substance
E1 Fer	- oxyde ferrique - carbonate ferreux - sulfate ferreux, heptahydraté - sulfate ferreux, monohydraté
3b201 3b202 3b203	- iodure de potassium - iodate de calcium, anhydre - Granulés enrobés d'iodate de calcium anhydre
3b301 3b302 3b303 3b304 3b305	Acétate de cobalt(II) tétrahydraté Carbonate de cobalt(II) Carbonate hydroxyde (2:3) de cobalt(II) monohydraté Granulés enrobés de carbonate de cobalt(II) Sulfate de cobalt(II) heptahydraté
E4 Cuivre 3b409	- carbonate basique de cuivre, monohydraté - oxyde de cuivre - sulfate de cuivre, pentahydraté - Trihydroxychlorure de dicuivre (TBCC)
E5 Manganèse	- carbonate manganeux - oxyde manganeux - sulfate manganeux, monohydraté
E6 Zinc 3b609	- oxyde de zinc - sulfate de zinc, monohydraté - sulfate de zinc, heptahydraté - Hydroxychlorure de zinc monohydraté (TBZC)
E7 Molybdène	- molybdate de sodium
E8 Sélénium 3b810, 3b811, 3b812, 3b813 et 3b817	- sélénate de sodium - sélénite de sodium - Levure sélénée inactivée

Tableau 16 : Additifs zootechniques

	Substance
4a, 4b, 4c et 4d	Enzymes et micro-organismes dans la catégorie des «additifs zootechniques» Enzymes et micro-organismes dans la catégorie des «additifs zootechniques»

Règles d'étiquetage d'Aliments pour animaux d'élevage étiquetés « Peut être utilisé en agriculture biologiques conformément aux Règlements (UE) n° 834/2007 et (UE) n° 889/2008 » (<95%)

- ✓ La mention suivante peut être utilisée pour les produits contenant des matières premières bio et/ou des matières premières issues de produits **en conversion** et/ou des produits et **substances visés aux annexes V et VI**: «*Peut être utilisé en agriculture biologique conformément aux règlements (UE) N°834/2007 et (UE) N°889/2008*»
- ✓ Le **numéro de code de l'Organisme de contrôle** dont dépend l'opérateur qui a mené à bien la dernière opération de production ou de préparation (voir définition) doit figurer sur l'étiquetage. La référence à l'organisme de contrôle doit se faire sous la forme "XX-BIO-99" (exemple : « BE-BIO-01 » CERTISYS).
- ✓ Interdiction d'utiliser le **logo biologique de l'Union Européenne**

Conditions d'utilisation des indications relatives aux aliments transformés pour animaux

Les indications prévues dans l'étiquetage des aliments pour animaux :

- a) Sont distinctes des mentions visées à l'article 5 de la directive 79/373/CEE du Conseil (1) ou à l'article 5, paragraphe 1, de la directive 96/25/CE du Conseil ;
- b) Sont présentées dans une couleur, un format ou une police de caractères qui ne la mettent pas plus en évidence que la description (*directive 79/373, art 5.1.a*) ou le nom (*directive 96/25/CE art 5.1.b*) de l'aliment pour animaux.
- c) Sont accompagnées, dans le même champ visuel, d'une mention indiquée en poids de matière sèche, se référant :
 - i. Au pourcentage de matières premières pour aliments des animaux issues de l'agriculture biologique ;
 - ii. Au pourcentage de matières premières pour aliments des animaux provenant de produits en conversion* ;
 - iii. Au pourcentage de matières premières pour aliments des animaux ne relevant pas des points i) et ii) ;
 - iv. Au pourcentage total d'aliments pour animaux d'origine agricole ;
- d) Sont accompagnés d'une liste des noms des matières premières pour aliments des animaux issues de l'agriculture biologique ;
- e) Sont accompagnés d'une liste des noms des matières premières pour aliments des animaux provenant de produits en conversion vers l'agriculture biologique.

L'indication « *Peut être utilisé en agriculture biologique conformément aux règlements (UE) N°834/2007 et (UE) N°889/2008* » devrait également être accompagnée d'une référence rappelant à l'agriculteur que l'utilisation des aliments pour animaux doit se faire conformément aux dispositions en vigueur, par exemple :

- ✓ Le pourcentage de chaque aliment non-bio** autorisés dans la ration alimentaire
- ✓ L'origine des matières premières ainsi que le pourcentage dans l'aliment***,



Exigences réglementaires pouvant être rappelées à l'éleveur sur l'étiquetage

* L'agriculteur doit prendre en compte que l'incorporation dans la ration alimentaire d'aliments en deuxième année de conversion est autorisée à concurrence de 30 % de la formule alimentaire en moyenne. Lorsque ces aliments en conversion proviennent d'une unité de l'exploitation même, ce chiffre peut être porté à 100 %.

** L'agriculteur doit prendre en compte que cela s'applique seulement aux porcs et volailles, et que l'incorporation n'est autorisée qu'à hauteur de 5% de ces MP dans la ration alimentaire annuelle (en % de MS produits agricoles) et uniquement si ces matières premières sont non disponibles en bio. Les épices, herbes aromatiques et mélasses non bio, à condition :

- Que leur forme biologique ne soit pas disponible ;
- Qu'elles soient produites ou préparées sans solvants chimiques ; et
- Que leur utilisation soit limitée à 1 % de la ration alimentaire d'une espèce, calculée chaque année en pourcentage de matière sèche des aliments pour animaux d'origine agricole ;

*** Dans le cas des herbivores, au moins 60 % des aliments sont produits en coopération avec d'autres exploitations biologiques situées dans la même région⁵. Dans le cas des porcs et des volailles, au moins 20 % des aliments sont produits dans la même région.

5.2 Procédure de réception des matières premières

Lorsqu'un opérateur procède à la réception de matières premières pour la fabrication d'aliments bio, il doit **vérifier les garanties** que les matières premières soient autorisées dans la fabrication de ces aliments BIO.

a) Vérification des garanties des matières premières

✓ **Matières premières agricoles BIO**

Chaque opérateur doit vérifier systématiquement les certificats BIO de ses fournisseurs. Il doit contrôler si l'activité, les produits et les dates de validité sont corrects.

✓ **Matière premières agricoles non BIO et matières premières non agricole**

Dans ce cas, les opérateurs doivent vérifier les garanties spécifiques par rapport aux OGM et rayonnement ionisant.

✓ **Non OGM**

- Dans les cas des "**OGM**" et des "**produits obtenus à partir d'OGM**", l'opérateur vérifie les étiquetages (étiquettes, fiches techniques,)
- Dans les cas des produits non destinés à l'alimentation humaine ou animale ainsi que les "**produits obtenus par des OGM**", l'opérateur vérifie la **déclaration non OGM** de leur fournisseur qui peut être établie conformément à l'annexe XIII du Règlement (UE) n°889/2008 (annexe 1 du présent livret)

✓ **Non traités au rayonnement ionisant**

L'opérateur doit vérifier l'étiquette⁶ du produit et la fiche technique du fournisseur.

b) Vérification de l'emballage et des mentions obligatoires

Dès réception d'un produit bio, l'opérateur vérifie la bonne fermeture de l'emballage ou du conteneur lorsque celle-ci est requise ainsi que la présence des mentions obligatoires sur l'étiquette et sur les documents d'accompagnement (bons de livraison, factures d'achats).

⁵ Par même région, pour la Wallonie on entend la Belgique, le Grand-Duché de Luxembourg, et les régions suivantes en France : Nord-Pas-de-Calais, Picardie, Haute Normandie, Ile de France, Champagne-Ardenne, Lorraine et Alsace, en Allemagne : Rhénanie du Nord-Westphalie, Rhénanie Palatinat, Sarre, Brade Wurtemberg, et Hesse, aux Pays-Bas : Zeeland, West Nederland, Oost Nederland,, Zuid Nederland

⁶ La Directive 2000/13 indique les produits qui ont été ionisés doivent porter la mention « traité par rayonnements ionisants » ou « traités par ionisation »

Nom et adresse du fournisseur (et du vendeur s'ils sont différents)
Nom du produit (cas des aliments composés pour animaux : description)
N° de lot qui doit permettre de faire le lien entre le lot et les documents comptables
Référence à l'agriculture biologique
Référence à l'organisme de contrôle du fournisseur

Si ces produits sont transportés directement entre deux opérateurs contrôlés, les emballages peuvent ne pas être fermés, mais les indications ci-dessus doivent être reprises dans un document de transport.

c) Enregistrement des vérifications

Dès que les éléments ci-dessus ont été vérifiés et que tout est cohérent, l'opérateur enregistre les résultats de la vérification établie.

d) Mise en place d'une procédure de réception reprenant les points a), b) et c)

e) Mesures de prévention pour opérateurs mixtes

Les opérateurs mixtes doivent mettre en place des mesures pour prévenir tout risque de contamination des matières premières bio par d'autres matières premières non bio lors du stockage après réception. La mise en œuvre des mesures de précaution doit être enregistrées et ces éléments sont mis à la disposition de CERTISYS.

5.3. Collecte simultanée de produits bio et non bio

Les opérateurs peuvent procéder à la **collecte simultanée** de produits bio et non bio uniquement lorsque des mesures appropriées sont prises pour prévenir tout risque de mélange ou d'échange des produits biologiques et non biologiques et pour garantir l'identification des produits biologiques.

Dans ce cas, l'opérateur doit également tenir à la disposition de l'organisme de contrôle un historique avec les informations relatives aux jours, heures, circuits de collecte et dates et heures de réception des produits.

5.4. Procédés de conservation et de transformation des denrées alimentaires et aliments pour animaux

Exigences applicables pour tous les opérateurs (Mixte et 100% BIO)

1. Les produits biologiques doivent être produits sans utiliser d'**OGM** et sans utiliser de produits dérivés d'organismes génétiquement modifiés. Cette contrainte s'applique aussi bien aux végétaux qu'aux animaux et aux produits agricoles comme aux produits transformés et aux aliments pour le bétail.
2. Le traitement des aliments biologiques ou de matières premières utilisées dans les aliments bio par **rayonnement ionisant** est interdit.
3. Toutes les matières premières utilisées dans la transformation des produits BIO ainsi que tous les procédés de transformation appliqués respectent les principes relatifs aux **bonnes pratiques de fabrication**,
4. Les opérateurs identifient les points critiques⁷ de la transformation et de la conservation des produits BIO.
 - ✓ Ils mettent en place des **mesures de précaution** pour prévenir tout risque de contamination par des substances ou produits non autorisés ;
 - ✓ Ils mettent en œuvre des nettoyages appropriés, en vérifient l'efficacité et enregistrent les opérations y afférentes.

L'identification des points critiques, l'ensemble des mesures préventives doit être documenté (les procédures BIO) et le respect de celles-ci doit pouvoir être vérifié sur place.

Trois catégories de mesures de précaution importent pour les transformateurs, elles concernent :

1. Les matières premières,

⁷ Étape pour laquelle il existe un danger d'altérer le caractère BIO du produit.

2. Le process
3. Et les produits finis.

Quelques exemples de procédures : commandes de produits BIO, réception de produits BIO, identification de produits BIO, stockage, nettoyage des installations, établissement des documents commerciaux pour produits BIO etc.

L'analyse de risque par l'opérateur consiste à documenter ces mesures de précaution, puis à vérifier le respect de celles-ci en interne, à corriger là où nécessaire et à informer CERTISYS des modifications dans son activité BIO, avec les mesures de précaution adaptées.

Exigences applicables uniquement pour les opérateurs mixtes

1. La préparation d'aliments biologiques doit être séparé dans le temps ou dans l'espace des aliments non biologiques. Ils effectuent les opérations par série complète et veille à ce qu'elles soient séparées physiquement ou dans le temps d'opérations similaires concernant des produits non biologiques ;
2. Stocke les produits biologiques, avant et après les opérations, en les séparant physiquement ou dans le temps des produits non biologiques ;
3. En informe l'organisme de contrôle et tient à leur disposition un registre (= carnet de fabrication) actualisé mentionnant toutes les opérations effectuées et les quantités transformées ;
4. Prend les mesures nécessaires pour assurer l'identification des lots et éviter tout mélange ou échange avec des produits non biologiques ;
5. Effectue les opérations concernant des produits biologiques uniquement après un nettoyage adéquat des installations de production.

5.5 Stockage des matières premières et produits finis

Les zones destinées au stockage des produits sont gérées de façon à assurer l'identification des lots et à éviter tout mélange ou toute contamination par des produits et/ou substances non conformes aux règles de la production biologique. Les produits biologiques doivent pouvoir être clairement identifiés à tout moment.

Lorsqu'un opérateur utilise à la fois des produits non biologiques et des produits biologiques et que ces derniers sont stockés dans des installations de stockage où sont également entreposés d'autres denrées alimentaires ou produits agricoles :

- a) Les produits biologiques sont tenus à l'écart des autres denrées alimentaires et/ou produits agricoles
- b) Toute mesure nécessaire est prise pour assurer l'identification des lots et éviter tout mélange ou échange avec des produits non biologiques ;
- c) Un nettoyage approprié, dont l'efficacité a été contrôlée, est effectué avant le stockage des produits biologiques ; l'opérateur conserve une trace de ces opérations

➔ Le stockage est dans tous les cas soumis au contrôle par un Organisme de contrôle, que ce soit dans le cas d'un sous-traitant ou d'un façonnier.

5.6 Transport des produits finis

a) Règles générales

Les produits bio ne peuvent être transportés vers d'autres unités que dans des emballages ou conteneurs ou véhicules fermés et munis d'une étiquette et de documents d'accompagnement (Bons de livraison, factures de ventes) portant les indications suivantes :

<p style="text-align: center;">Nom et adresse du producteur (et propriétaire et vendeur si nécessaire) Nom du produit (cas des aliments composés pour animaux : description) N° de lot qui doit permettre de faire le lien entre le lot et les documents comptables Référence à l'agriculture biologique Référence à l'organisme de contrôle</p>

Si ces produits sont transportés directement entre deux opérateurs contrôlés, les emballages peuvent ne pas être fermés, mais les indications ci-dessus doivent être reprises dans un document de transport.

b) Règles supplémentaires pour les aliments pour animaux

Outre les dispositions ci-dessus, lorsque les opérateurs transportent des aliments pour animaux vers d'autres unités de production, ou de préparation ou locaux de stockage, ils veillent au respect des conditions suivantes :

- ✓ Au cours du transport, les aliments **biologiques** pour animaux, les aliments **en conversion** pour animaux et les aliments **non biologiques** pour animaux sont physiquement **séparés** ;
- ✓ Les véhicules et/ou conteneurs ayant servi au transport de produits non biologiques ne sont utilisés pour le transport de produits biologiques qu'à condition :
 - Qu'un nettoyage approprié, dont l'efficacité a été contrôlée, ait été effectué avant le début du transport des produits biologiques ; l'opérateur conserve une trace de ces opérations ;
 - Que toutes les mesures appropriées pour assurer le respect des règles bio et gérer les risques de contamination par des produits non autorisés soient mises en œuvre, en fonction des risques évalués, et, le cas échéant, que les opérateurs garantissent que les produits non biologiques ne peuvent être commercialisés comme bio ;
 - Que l'opérateur tiennent les documents afférents à ces opérations de transport à la disposition de l'organisme de contrôle ;
- ✓ Le transport d'aliments biologiques finis pour animaux est séparé physiquement ou dans le temps du transport d'autres produits finis
- ✓ Lors du transport, les quantités de produits au départ ainsi que les quantités délivrées à chaque livraison au cours de la tournée sont enregistrées.

6. Règles de productions spécifiques pour la production de levures biologiques

1. Pour la production de levures biologiques, seules les matières premières suivantes peuvent être utilisées :
 - ✓ Les substrats produits selon le mode biologique,
 - ✓ Les produits et substances se trouvant au Tableau 17,
 - ✓ Les préparations de micro-organismes et d'enzymes normalement utilisés dans la transformation des denrées alimentaires ;
 - ✓ Les enzymes à utiliser comme additifs alimentaires doivent toutefois être énumérées au Tableau 1 ,
 - ✓ L'eau potable et les sels (avec chlorure de sodium ou chlorure de potassium comme composants de base) généralement utilisés dans la transformation des denrées alimentaires ;

Tableau 17 : Auxiliaires technologiques pour la production de levures et de produits à base de levures

Dénomination	Levures primaires	Fabrication et élaboration de levures	Conditions particulières
Chlorure de calcium	X		
Dioxyde de carbone	X	X	
Acide citrique	X		Pour la régulation du pH dans la production de levures
Acide lactique	X		Pour la régulation du pH dans la production de levures
Azote	X	X	
Oxygène	X	X	
Fécule de pomme de terre	X	X	Pour le filtrage Uniquement quand elle est issue de la production biologique
Carbonate de sodium	X	X	Pour la régulation du pH

Huiles végétales	X	X	Lubrifiant, agent antiadhérent ou antimoussant Uniquement quand elle est issue de la production biologique
------------------	---	---	---

2. Les denrées alimentaires ou aliments pour animaux biologiques ne doivent pas contenir à la fois des levures biologiques et des levures non biologiques.

7. Règles de productions et d'étiquetage spécifiques pour les produits du secteur vitivinicole

Règles de productions

1. Les produits du secteur vitivinicole sont obtenus à partir de matières premières biologiques.
2. Seuls les produits et substances énumérés au tableau 18 peuvent être utilisés dans la fabrication des produits du secteur vitivinicole, y compris dans le cadre des procédés et des pratiques œnologiques (*Règlement (UE) n°1234/2007 et au Règlement (UE) n° 606/2009, et notamment à l'annexe IA de ce Règlement*).
3. Seul les procédés et traitements œnologiques conformes aux règlements 1234 et 606 sont autorisés.
4. Le recours aux pratiques, procédés et traitements œnologiques mentionnés ci-après sont **interdits**:
 - a. **Concentration partielle par le froid** visée à l'annexe XV bis, point B 1 c), du Règlement (UE) n°1234/2007 ;
 - b. **Élimination de l'anhydride sulfureux** par des procédés physiques visée à l'annexe I A, point 8, du Règlement (UE) n°606/2009 ;
 - c. **Traitement par électrodialyse pour assurer la stabilisation tartrique du vin** visé à l'annexe I A, point 36, du Règlement (UE) n°606/2009 ;
 - d. **désalcoolisation partielle des vins** visée à l'annexe I A, point 40, du Règlement (UE) n°606/2009;
 - e. **Traitement aux échangeurs de cations pour assurer la stabilisation tartrique du vin** visé à l'annexe I A, point 43, du Règlement (UE) n°606/2009.
5. Le recours aux pratiques, procédés et traitements œnologiques mentionnés ci-après est **autorisé dans les conditions suivantes** :
 - a. En ce qui concerne les traitements thermiques visés à l'annexe I A, point 2, du Règlement (UE) n° 606/2009, **la température ne dépasse pas 70 °C** ;
 - b. En ce qui concerne la centrifugation et la filtration avec ou sans adjuvant de filtration inerte visées à l'annexe I A, point 3, du Règlement (UE) n°606/2009, **la taille des pores n'est pas inférieure à 0,2 micromètre**.
6. La mise en œuvre des pratiques, procédés et traitements œnologiques suivants est **réexaminée** par la Commission avant le 1 août 2018 dans la perspective de leur abandon progressif ou de leur limitation accrue :
 - a. **Traitements thermiques** visés à l'annexe I A, point 2, du règlement (UE) n°606/2009 ;
 - b. **Utilisation de résines échangeuses d'ions** visée à l'annexe I A, point 20, du Règlement (UE) n° 606/2009
 - c. **Osmose inverse** visée à l'annexe XV bis, point B 1 b), du Règlement (UE) n°1234/2007.

Tableau 18 : Produits et substances pouvant être utilisés ou ajoutés dans les produits biologiques du secteur vitivinicole, visés à l'article 29 quater

Type de traitement visé à l'annexe I A du Règlement (UE) n°606/2009	Nom des produits ou substance	Conditions et restrictions spécifiques dans le cadre des limites et conditions fixées au Règlement (UE) n° 1234/2007 et au Règlement (UE) n° 606/2009
Point 1 : utilisation pour aération ou oxygénation	<ul style="list-style-type: none"> - Air - Oxygène gazeux 	
Point 3: centrifugation et filtration	<ul style="list-style-type: none"> - Perlite - Cellulose - Terre à diatomées 	Uniquement comme adjuvant de filtration inerte
Point 4: utilisation afin de créer une atmosphère inerte et de manipuler le produit à l'abri de l'air	<ul style="list-style-type: none"> - Azote - Anhydride carbonique - Argon 	
Points 5, 15 et 21: utilisation	<ul style="list-style-type: none"> - Levures (1) 	
Point 6: utilisation	<ul style="list-style-type: none"> - Phosphate diammonique - Chlorhydrate de thiamine - Levures inactivées, autolysats de levure et enveloppes de levures 	
Point 7: utilisation	<ul style="list-style-type: none"> - Anhydride sulfureux - Bisulfite de potassium ou métabisulfite de potassium 	a) La teneur maximale en anhydride sulfureux n'excède pas 100 milligrammes par litre pour les vins rouges visés à l'annexe I B, point A 1 a), du Règlement (UE) n° 606/2009 avec une teneur en sucre résiduel inférieure à 2 grammes par litre.
		b) La teneur maximale en anhydride sulfureux n'excède pas 150 milligrammes par litre pour les vins blancs et rosés visés à l'annexe I B, point A 1 b), du Règlement (UE) n° 606/2009 avec une teneur en sucre résiduel inférieure à 2 grammes par litre.
		c) Pour tous les autres vins, la teneur maximale en anhydride sulfureux appliquée conformément à l'annexe I B du Règlement (UE) n° 606/2009 le 1 ^{er} août 2010 est diminuée de 30 milligrammes par litre.
Point 9: utilisation	<ul style="list-style-type: none"> - Charbon à usage oenologique 	
Point 10: clarification	<ul style="list-style-type: none"> - Gélatine alimentaire (2) - Matières protéiques d'origine végétale issues de blé ou de pois (2) - Colle de poisson (2) - Ovalbumine (2) - Tanins (2) - Protéines de pommes de terre (2) 	

	<ul style="list-style-type: none"> - Extraits protéiques levuriens (2) - Chitosane dérivé d'<i>Aspergillus niger</i> - Caséinates de potassium - Dioxyde de silicium - Bentonite - Enzymes pectolytiques 	
Point 12: utilisation pour l'acidification	<ul style="list-style-type: none"> - Acide lactique - Acide L (+) tartrique 	
Point 13: utilisation pour la désacidification	<ul style="list-style-type: none"> - Acide L (+) tartrique - Carbonate de calcium - Tartrate neutre de potassium - Bicarbonate de potassium 	
Point 14: addition	<ul style="list-style-type: none"> - Résine de pin d'Alep 	
Point 17: utilisation	<ul style="list-style-type: none"> - Bactéries lactiques 	
Point 19: addition	<ul style="list-style-type: none"> - Acide L-ascorbique 	
Point 22: utilisation pour le barbotage	<ul style="list-style-type: none"> - Azote 	
Point 23: addition	<ul style="list-style-type: none"> - Anhydride carbonique 	
Point 24: addition en vue de la stabilisation du vin	<ul style="list-style-type: none"> - Acide citrique 	
Point 25: addition	<ul style="list-style-type: none"> - Tanins (2) 	
Point 27: addition	<ul style="list-style-type: none"> - Acide métatartrique 	
Point 28: utilisation	<ul style="list-style-type: none"> - Gomme d'acacia (gomme arabique) (2) 	
Point 30: utilisation	<ul style="list-style-type: none"> - Bitartrate de potassium 	
Point 31: utilisation	<ul style="list-style-type: none"> - Citrate de cuivre 	
Point 31: utilisation	<ul style="list-style-type: none"> - Sulfate de cuivre 	
Point 35: utilisation	<ul style="list-style-type: none"> - Mannoprotéines de levures 	
Point 38: utilisation	<ul style="list-style-type: none"> - Copeaux de chêne 	
Point 39: utilisation	<ul style="list-style-type: none"> - Alginate de potassium 	
Point 44 : utilisation	<ul style="list-style-type: none"> - Chitosane dérivé d'<i>Aspergillus niger</i> 	
Point 51 : utilisation	<ul style="list-style-type: none"> - Levures inactivées 	
Type de traitement visé à l'annexe III, point A 2 b), du Règlement (UE) n° 606/2009	<ul style="list-style-type: none"> - Sulfate de calcium 	Pour les vins «vino generoso» ou «vino generoso de licor» uniquement
(1) Pour chacune des différentes souches de levures : provenant de matières premières biologiques si elles sont disponibles		
(2) Provenant de matières premières biologiques si elles sont disponibles		

7.2. Règles d'étiquetage pour les vins produits conformément au Règlement (UE) n°889/2008 en vigueur

- ✓ La référence à l'agriculture biologique peut apparaître **dans la dénomination de vente**
- ✓ La liste des ingrédients indique quels sont les ingrédients biologiques (voir illustration)
- ✓ Le **logo biologique** de l'UE peut être utilisé. Les caractéristiques du logo sont à l'annexe XI.a du Règlement (UE) n°889/2008. Cependant lorsque le logo européen est utilisé,
- ✓ Les produits doivent également porter la **mention "Agriculture UE"** ou "*Agriculture non UE*" ou "*Agriculture UE/non UE*" en fonction de l'origine des ingrédients qui représentent plus de 2% en poids des matières premières agricoles. Ces indications ne doivent pas apparaître dans un caractère, une couleur ou un style plus apparent que la dénomination de vente.
- ✓ Le **numéro de code de l'organisme de contrôle** dont dépend l'opérateur qui a mené à bien la dernière opération de production ou de préparation (voir définition) doit figurer sur l'étiquetage. La référence à l'organisme de contrôle doit se faire sous la forme "XX⁸-BIO-99⁹" (exemple : « BE-BIO-01 » pour CERTISYS) et figure dans le même champ visuel du logo européen.
- ✓ Toutes ces indications sont inscrites à un endroit apparent de manière à être facilement visibles, clairement lisibles et indélébiles.

8. Règles de commercialisation spécifiques pour les produits du secteur laitier

1. L'acheteur attribue au producteur deux identifications distinctes, l'une pour la livraison de lait bio, l'autre pour la livraison de lait non bio.
2. Le producteur doit être en possession d'un **certificat** établi par l'organisme de contrôle pour la production de lait bio.
3. Ces deux identifications sont **implémentées dans un système d'étiquetage** contenant notamment
 - L'identification du producteur,
 - Une référence au mode de production biologique,
 - Une référence à l'organisme de contrôle.
4. **Pour chaque livraison de lait bio**, le producteur utilise **les étiquettes** destinées à la livraison de lait bio. De même, en cas de livraison de lait **non bio** (traitements thérapeutiques, animaux en conversion...), le producteur utilise les étiquettes destinées à la livraison de lait conventionnel.
5. L'acheteur organise de préférence des collectes exclusivement réservées au lait biologique. Si ce n'est pas le cas, un ou plusieurs **compartiments** munis d'un système de pompage séparé sont **exclusivement réservés au lait biologique**.
6. A toutes les étapes de production, de stockage, de transport et de transformation de lait biologique, les cuves, compartiments, citernes et autres tanks contenant du lait biologique **doivent être identifiés avec une référence à la production biologique**.



⁸Code iso du pays dans lequel ont eu lieu le contrôle

⁹Numéro de référence de l'organisme de contrôle attribué par l'Etat membre

9. Règles liées aux importations de produits bio

Un produit bio provenant d'un pays non européen doit toujours être accompagné d'un Certificat de contrôle (certificat de lot) émis par TRACES lors de chaque dédouanement. En fonction du pays d'origine, il existe deux systèmes pour importer un produit bio : un système pour les produits provenant d'un pays équivalent et un système basé sur la reconnaissance d'organismes de contrôle désignés aux fins d'équivalence.

9.1. Réglementations

Les textes légaux applicables concernant le régime d'importation de produits biologiques en provenance de pays tiers sont :

- Le Règlement (EU) n°**889/2008**
(annexe XII : certificat bio et annexe XII bis : certificat bio dans le cadre de l'exportation)
- La version compilée du Règlement (EU) n°**1235/2008**

9.2. Les différents systèmes d'importation

Depuis le 01/07/2012, l'accès au marché européen peut se faire via 2 possibilités :

9.2.1. **Pays tiers présentant des garanties équivalentes (annexe III du Règlement(EU) n°1235/2008)**

Certains pays tiers ont été reconnus comme appliquant des règles de production et de contrôle équivalentes à celles appliquées dans l'Union européenne.

Ces 12 pays sont : Argentine, Australie, Canada, Costa-Rica, Inde, Israël, Japon, Suisse, Tunisie, Etats-Unis, Nouvelle-Zélande et la République de Corée.

Pour chacun de ces pays, le règlement précise les conditions requises pour que les produits importés entrent dans le cadre de l'équivalence. Ces points concernent :

- ✓ Les catégories de produits ;
- ✓ L'origine des produits ;
- ✓ L'indication des normes de production appliquées dans le pays tiers ;
- ✓ L'autorité compétente responsable dans le pays tiers du système de contrôle, ainsi que ses coordonnées
- ✓ Le nom et l'adresse internet de l'autorité ou des autorités de contrôle ou de l'organisme ou des organismes de contrôle reconnus par l'autorité compétente pour l'exécution des contrôles ;
- ✓ Les noms, adresses internet et numéros de code de l'autorité ou des autorités ou de l'organisme ou des organismes de contrôle responsables dans le pays tiers de la délivrance des certificats aux fins de l'importation dans l'Union ;
- ✓ La durée de l'inscription sur la liste.

Les catégories de produits sont désignées par les codes suivants :

- **A** : produits végétaux non transformés
- **B** : produits animaux vivants ou non transformés
- **C** : produits de l'aquaculture et algues marines
- **D** : produits agricoles transformés destinés à l'alimentation humaine
- **E** : produits agricoles transformés destinés à l'alimentation animale
- **F** : matériel de reproduction végétative et semences utilisées à des fins de culture

9.2.2. Organismes de contrôle désignés à des fins d'équivalence (annexe IV du Règlement (EU) n° 1235/2008)

La Commission a établi une liste d'OC qu'elle reconnaît comme faisant appliquer des règles de production et de contrôle équivalentes à celles appliquées dans l'Union européenne. Pour chacun de ces OC, le règlement précise les conditions requises pour que les produits importés entrent dans le cadre de l'équivalence. Ces points concernent les catégories de produit. A chaque catégorie de produit correspond un code (voir point 2.1).

Exemple pour Certisys

Pays tiers	Code	Catégorie de produits					
		A	B	C	D	E	F
Benin	BJ-BIO-128	X	-	-	X	-	-
Burundi	BI-BIO-128	X	-	-	X	-	-
Burkina Faso	BF-BIO-128	X	-	-	X	-	-
Cote d'Ivoire	CI-BIO-128	X	-	-	X	-	-
Cameroun	CM-BIO-128	X	-	-	X	-	-
Ghana	GH-BIO-128	X	-	-	X	-	-
Mali	ML-BIO-128	X	-	-	X	-	-
Rwanda	RW-BIO-128	X	-	-	X	-	-
Sénégal	SN-BIO-128	X	-	-	X	-	-
Togo	TG-BIO-128	X	-	-	X	-	-
Tanzanie	TZ-BIO-128	X	-	-	X	-	-
Uganda	UG-BIO-128	X	-	-	X	-	-

9.2.3. Cas particuliers

Les 3 pays de l'Association Européenne de Libre-échange (AELE) que sont l'Islande, la Norvège et le Lichtenstein, ont adopté le Règlement bio européen, qui est appliqué tel quel. Il ne faut donc pas de certificat de contrôle (certificat de lot) pour importer des lots en provenance de ces pays. La Suisse, membre de l'AELE, n'a pas adopté le règlement bio européen, mais son règlement est reconnu équivalent.

9.3. Définitions

Chacun des opérateurs suivants doit être contrôlé :

- « **L'exportateur pays tiers** » : est l'opérateur situé en pays tiers qui fait des démarches pour faire sortir la marchandise du pays tiers à destination du marché communautaire.
- « **L'importateur** » : est l'opérateur qui présente un lot en provenance de pays hors de l'Union européenne, en vue de sa mise en libre circulation (= dédouanement) sur le marché européen. Ces produits peuvent être en vrac ou préemballés. L'importateur est donc l'opérateur qui va réaliser (ou faire réaliser en son nom par un transitaire) les formalités douanières pour faire entrer les marchandises dans l'union européenne.
- « **Le premier destinataire** » (ou « *first consignee* ») est l'opérateur auquel le lot est livré physiquement, et qui le reçoit en vue d'une préparation supplémentaire et/ou de sa commercialisation. Le premier destinataire peut être l'importateur lui-même ou son client ou son façonnier par exemple.

Un façonnier qui pratique une activité BIO en Flandre ne doit pas déposer une notification séparée. Cette activité rentre dans le cadre du contrôle de la firme qui sous-traite au façonnier. (Art.6.2 BVR 20/03/2015)

- « **Un pays-tiers** » : est un pays qui ne fait pas partie de l'Union européenne. La Suisse, le Lichtenstein, la Norvège, l'Islande, Monaco et Andorre sont par exemple des pays tiers.

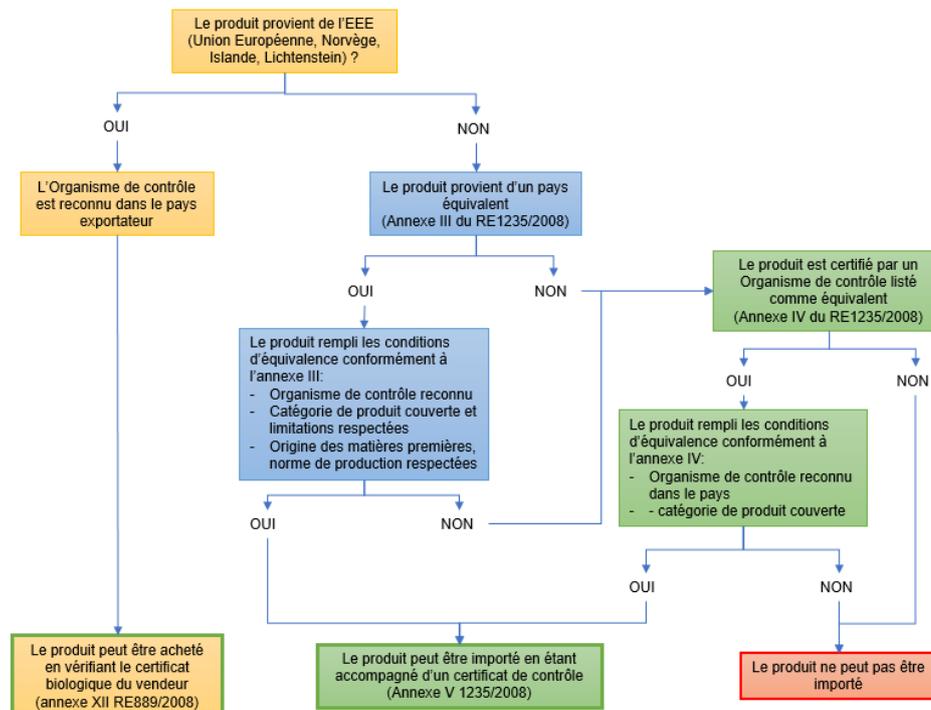
9.4. Documents de contrôle

- Le **certificat de contrôle COI** (ou « *inspection certificate* » ou « *certificat de lot* ») est le document émis par l'organisme de contrôle de l'exportateur pour chaque expédition de marchandises. Ce COI est émis dans TRACES, la base des données européenne qui centralise toute information concernant les importations en Europe. Ce COI est émis par l'organisme de contrôle de l'exportateur. L'importateur et le premier destinataire doivent être enregistrés dans TRACES pour que le COI puisse être émis. L'original de ce document est nécessaire pour le dédouanement des marchandises, et doit être visé par les douanes (modèle de certificat de contrôle : voir annexe V du 1235/2008). Pour obtenir le statut bio dans l'Union européenne, le produit doit obligatoirement être dédouané avec le statut bio ! Si le produit est dédouané sans référence au bio, il ne sera plus possible par la suite d'obtenir le statut bio (pas de marche arrière possible).

A partir au 19/04/2017, en cas d'import d'un produit BIO, l'importateur devra encoder le **code C644** dans la **case 44** de la déclaration de douane (DAU). Ainsi les services de douane sauront qu'une action de leur part est exigée dans TRACES pour que le produit puisse être dédouané BIO.

- Cas particulier : l'**extrait de lot** est émis lorsqu'un même container de marchandises est dédouané en plusieurs fois. La marchandise est alors éclatée en plusieurs lots avant le dédouanement, et chacun des lots fait l'objet d'un « *extrait de lot* ». L'extrait de lot doit être complété par l'opérateur qui a subdivisé le lot, sur la base du certificat de contrôle initial émis par l'organisme de contrôle de l'exportateur (modèle d'extrait de lot : voir annexe VI du 1235/2008).

9.5. Quels sont les documents nécessaires ?



L'importateur doit informer son organisme de contrôle de tout lot devant être importé dans l'UE, et lui communiquer le nom et l'adresse du premier destinataire ainsi que le **certificat de contrôle** relatif à cette

importation.

Chaque arrivage doit être signalé avant dédouanement à l'organisme de contrôle du premier destinataire et à celui de l'importateur s'il s'agit de deux entités différentes.

L'importateur et le premier destinataire tiennent une comptabilité matière et monétaire séparée, sauf s'ils opèrent dans une seule et même unité.

Toutes les informations relatives au transport des marchandises entre l'exportateur et le premier destinataire, et entre le premier destinataire et les destinataires de l'UE doivent être disponibles.

Descriptif : Les points d'entrée des marchandises au sein de la Communauté doivent être renseignés par l'importateur. Toutes les installations utilisées pour le stockage des produits importés doivent être identifiées, et doivent être soumises à un contrôle.

10. Règles d'exportation de produits bio

10.1. Cas généraux

1. Même dans le cas où vous souhaitez uniquement exporter des produits bio vers ces pays, vous devez **notifier votre activité d'exportation** (Point 11.1).
2. De manière générale, tous les produits qui seront commercialisés en Pays-tiers devront au minimum être accompagnés d'un **certificat de lot** émis par CERTISYS. Ceux-ci renseigneront le lieu de production, l'organisme certificateur, la vérification qu'aucun produit non-autorisé n'ait été employé et que les conditions de l'accord ont été respectés (d'éventuelles attestations pourront dès lors accompagner le produit exporté). Ces certificats permettront la traçabilité des produits.
 - ➔ Pour obtenir ce certificat vous introduisez une demande de certificat via MYCERTISYS (intranet) ou contactez certification@certisys.eu.
3. Cependant, renseignez-vous sur le Règlement local du pays-tiers concerné en matière d'importation, chaque pays-tiers est un cas différent. En effet,
 - Certains pays tiers acceptent les produits bio de l'UE comme des produits bio sans certification supplémentaire (c'est le cas la Norvège, l'Islande, le Liechtenstein et la Suisse),
 - D'autres Pays-tiers n'acceptent que les produits bio conformes à leur Règlement en vigueur (c'est le cas du Brésil notamment).
4. Informez CERTISYS de votre projet d'exportation en Pays-tiers. Celui-ci vous donnera les détails nécessaires et fera les vérifications supplémentaires demandées dans l'accord. Ensuite CERTISYS pourra établir un certificat d'inspection qui accompagnera chaque lot.

10.2. Cas particulier des USA

En cas d'exportation de vos produits bio vers les Etats Unis, vous introduisez une demande de certificat via MYCERTISYS (intranet) ou contactez certification@certisys.eu.

CERTISYS établira un certificat de lot (conformément à l'annexe XIIbis) mentionnant les éléments suivants :

- L'origine du produit : soit
 - 1) les produits ont été produits dans l'UE,
 - 2) les produits ont parcouru le processus final ou l'emballage final dans l'UE,
 - 3) Des produits transformés et/ou conditionnés dans l'UE sont préparés à partir d'ingrédients cultivés hors UE mais importé selon un système d'importation reconnu.
- ➔ L'absence d'utilisation des antibiotiques pour les produits d'origine animale. Une attestation doit être joint

au certificat de lot (889 Ann XII bis)

→ L'étiquette des produits conforme peut contenir le logo USDA mais ce n'est pas obligatoire.

Les animaux aquatiques avec référence bio ne peuvent être exportés aux USA.

11. Exigences pour le contrôle

Tout opérateur commercialisant des produits comme bio doit être contrôlé par un organisme agréé et s'acquitter de la redevance fixée dans le tarif approuvé par la Région wallonne. CERTISYS est agréé pour réaliser les contrôles des produits biologiques en Belgique et au Grand-Duché de Luxembourg.

Les labels privés (Biogarantie®, Nature et Progrès, ...) ne dispensent pas du contrôle officiel.

11.1. Notification

L'opérateur qui envisage de mettre sur le marché des produits bio doit compléter le **formulaire de notification** et le contrat avec l'organisme de contrôle agréé.

Il doit également notifier ultérieurement tout changement des données transmises dans cette notification.

11.2. Premier contrôle

a) Pour le **premier contrôle**, l'opérateur établit :

- ✓ Une description complète de l'unité, des locaux et de l'activité concernés.
 - Dans le cas des **préparateurs** (ou sous-traitants), la description complète de l'unité (notamment les unités d'emballage et étiquetage) présente **les installations** utilisées pour, la réception, la transformation, l'emballage, l'étiquetage et le stockage des produits agricoles avant et après les opérations dont ils font l'objet, ainsi que les **procédures applicables au transport** des produits.
 - Dans le cas des **importateurs** (ou sous-traitants), la description complète de l'unité (notamment l'unité de réception des produits bio) porte sur les locaux de l'importateur et ses activités d'importation, et indique les points d'entrée des produits dans la Communauté et toute autre installation que l'importateur entend utiliser pour le stockage des produits importés en attendant leur livraison au premier destinataire.
 - Dans le cas du **premier destinataire** (ou sous-traitants), la description complète de l'unité porte sur les installations pour la réception et le stockage.
- ✓ Toutes les mesures concrètes afin d'assurer le **respect des règles de production biologiques**,
- ✓ Les **mesures de précaution** à prendre en vue d'éviter tout risque de contamination par des substances non autorisées et les mesures de nettoyage dans les lieux de stockage et ce depuis l'arrivée des matières premières à l'expédition des produits finis,
- ✓ Les caractéristiques spécifiques de la méthode de production* utilisée avec demande du certificat de lot à l'Annexe XII bis à CERTISYS.

**Par exemple* : Dans le cas de produits animaux, lors de l'exportation de produits bio aux USA il faut certifier que le produit est bio et ne contient pas d'antibiotiques. Dès lors l'exportateur demande à CERTISYS le document justificatif de l'annexe XIIbis mentionnant à la case 2 que le produit animal est exempt de résidus d'antibiotique.

b) Tous les éléments de descriptions ci-dessus figurent dans une **déclaration** signée par l'opérateur responsable. Cette déclaration comprend également l'engagement de l'opérateur :

- ✓ De réaliser les opérations conformément aux règles de la production biologique ;
- ✓ D'accepter, en cas d'infraction ou d'irrégularité, l'application des mesures prévues dans le cadre des règles de la production biologique ;
- ✓ De veiller à informer par écrit les acheteurs du produit afin de faire en sorte que les indications afférentes au mode de production biologique en soient retirées.
 - D'accepter, lorsque l'opérateur et/ou ses sous-traitants relèvent d'autorités ou d'organismes de contrôle différents conformément au système de contrôle défini par l'État membre concerné, l'échange d'informations entre ces autorités ou ces organismes ;
 - D'accepter, lorsque l'opérateur se retire du système de contrôle, d'informer sans tarder l'autorité

- compétente et l'autorité ou l'organisme de contrôle concernés ;
- D'accepter, lorsque l'opérateur se retire du système de contrôle, que le dossier de contrôle soit conservé pendant une période de cinq ans au moins ;
 - D'accepter d'informer sans tarder l'autorité ou les autorités de contrôle ou l'organisme ou les organismes de contrôle concernés de toute irrégularité ou infraction altérant le caractère biologique de ses produits ou des produits biologiques reçus d'autres opérateurs ou sous-traitants.
- ✓ Dans le **cas des importateurs**, cette déclaration comprend également l'engagement de l'importateur de veiller à ce que toutes les installations qu'il entend utiliser pour le stockage des produits soient soumises à un contrôle par un organisme de contrôle agréé.

Lorsque l'importateur et le premier destinataire forme une seule personne morale, les rapports liés à la déclaration de celui-ci peuvent être liés en un seul et même rapport.

11.3. Visites de contrôles

- ✓ Le premier contrôle est effectué dans les 30 jours après la date de notification.
- ✓ Un contrôle physique sera réalisé chaque année chez chaque opérateur.
- ✓ L'autorité ou l'organisme de contrôle prélève et analyse des échantillons à chaque fois que l'utilisation de techniques ou de produits non autorisés par les règles de la production biologique est suspectée.
- ✓ CERTISYS doit effectuer des contrôles par sondage (principalement inopiné) et des prélèvements sur base d'une évaluation de risque liée au manquement du respect des règles bio.
- ✓ Un rapport de contrôle est établi après chaque visite et contresigné par l'opérateur de l'unité ou son représentant.

11.4. Accès aux locaux et documents

L'opérateur permet à l'Autorité ou à CERTISYS d'accéder, pour les besoins du contrôle, à toutes les parties de l'unité et à tous les locaux, ainsi qu'à la comptabilité et aux justificatifs y afférents ;

Il fournit toute information raisonnablement nécessaire aux fins du contrôle. Dans les unités de préparation où des produits non biologiques sont également transformés, conditionnés ou stockés, l'opérateur fournit à l'avance les plannings de production biologique à son organisme de contrôle.

S'il y a une demande de la part de CERTISYS, il fournit également les résultats des programmes d'assurance qualité menés de sa propre initiative.

11.5. Mesure à prendre en cas de suspicion d'infractions et d'irrégularités

Lorsqu'un opérateur suspecte qu'un produit qu'il a fabriqué, préparé, importé ou reçu d'un autre opérateur n'est pas conforme aux règles de production biologique,

- ✓ Il entame les procédures nécessaires, soit pour déclasser ce produit du circuit bio, soit pour une mise en quarantaine,
- ✓ Il ne peut procéder à la transformation, à l'emballage ou à la vente du produit en cause qu'après dissipation de ce doute, à moins que ce produit ne soit vendu sans référence au bio.
- ✓ En pareil cas de doute, **l'opérateur informe immédiatement son contrôleur CERTISYS.**
- ✓ CERTISYS peut exiger que le produit soit bloqué jusqu'à ce qu'il ait pu s'assurer, grâce aux informations reçues de l'opérateur ou d'autres sources, que le doute a été dissipé.

Lorsque CERTISYS a toutes les raisons de suspecter qu'un opérateur a l'intention de mettre sur le marché un produit non conforme aux règles de la production biologique **il peut bloquer le produit à titre provisoire.**

Avant de prendre une décision en ce sens, CERTISYS **permet à l'opérateur de présenter des observations.** Par après, une décision définitive de sanction sera prise s'il est avéré que le produit ne répond pas aux exigences du Règlement bio. Toutefois, si la suspicion n'est pas confirmée dans le délai prévu, la décision de blocage est annulée au plus tard à l'expiration de ce délai. L'opérateur apporte sa pleine coopération à l'organisme ou à l'Autorité de contrôle afin de lever la suspicion.

11.6. Contrôle et interprétation des analyses des résidus ou de contaminants

CERTISYS et/ou l'opérateur peut prélever un échantillon de produit végétal ou animal et faire exécuter une analyse pour détecter la présence éventuelle de substances non autorisées en agriculture biologique (pesticides, OGM, antibiotiques, additifs, colorants, arômes, exhausteurs de goût, conservateurs, supports, solvants et auxiliaires technologiques). Une analyse par CERTISYS est obligatoire dans les cas où l'utilisation de tels produits est suspectée.

Les échantillons sont envoyés à un laboratoire accrédité pour analyse du ou des paramètres investigué(s).

Concernant les produits phytopharmaceutiques, les résultats d'analyse sont comparés à un seuil propre à la Région Wallonne et Bruxelloise, basé sur la limite de détermination (LOQ). Les résultats d'analyse sont traités de la façon suivante :

1. Si la teneur en résidus < LOQ : résultat négatif
2. Si la LOQ ≤ la teneur en résidus < 1,5 x LOQ : résultat légèrement positif : la grille de sanction prévoit une « **remarque simple** », le produit peut cependant être déclassé en fonction de la responsabilité de l'opérateur dans la contamination constatée, ou suite à la décision d'un organisme de contrôle en amont si la contamination provient d'une matière-première.
3. Si la teneur en résidus ≥ 1,5 x LOQ : résultat positif, dans ce cas, la grille de sanction prévoit un « **déclassement de lot** ».
 - Dans tous les cas, l'opérateur doit également mener les investigations pour déterminer l'origine de la contamination et mettre en place les mesures préventives pour éviter que le problème ne se reproduise,
 - CERTISYS mènera également des investigations pour déterminer si l'opérateur est responsable de cette contamination. Si l'opérateur n'a pas démontré que cette contamination est accidentelle, l'AGW considère alors qu'il y a **utilisation** du produit et par conséquent CERTISYS est obligé d'appliquer selon les cas une sanction conforme au code 2110 de la grille des sanctions.

Comme expliqué au 1er paragraphe l'opérateur effectue également des analyses pour déceler la présence éventuelle de résidus de pesticides. Si des substances interdites en agriculture biologique sont décelées :

- ✓ L'opérateur doit mener les investigations pour déterminer l'origine de la contamination et mettre en place les mesures préventives pour éviter que le problème ne se reproduise,
- ✓ Il doit transférer les résultats d'analyse à son organisme de contrôle après une première investigation, et présenter ses observations (889 art 91.1)
- ✓ CERTISYS a la possibilité de bloquer le lot en attendant de statuer sur la situation,
- ✓ CERTISYS effectuera un prélèvement et une analyse pour confirmer ou infirmer le résultat d'analyse,
- ✓ Si le résultat se confirme, la grille de sanction prévoit selon les résultats, une « **remarque simple** » ou un « **déclassement de lot** » ;

11.7. Exigences spécifiques liés aux unités de préparation d'aliments pour animaux

a) La description complète de l'unité indique :

- ✓ Les installations utilisées pour la **réception**, la **préparation** et le **stockage** des produits destinés à l'alimentation des animaux **avant et après** les opérations les concernant ;
- ✓ Les installations utilisées pour le **stockage** d'autres produits destinés à la **préparation** des aliments pour animaux ;
- ✓ Les installations utilisées pour le stockage des **produits de nettoyage** et de **désinfection** ;
- ✓ La description des aliments composés pour animaux que l'opérateur envisage de produire, (en conformité avec la directive 79/373/CEE), ainsi que l'espèce animale ou la catégorie d'animaux à laquelle l'aliment composé est destiné ;
- ✓ S'il y a lieu, le nom des **matières premières** pour aliments des animaux que l'opérateur envisage de préparer.

- #### **b) Les mesures à prendre par les opérateurs pour garantir le respect des règles de la production biologique comportent les mesures liées aux **bonnes pratiques de fabrication**, les mesures de précaution pour prévenir**

tout risque de contamination par des aliments non bio (points critiques¹⁰) et les mesures de traçabilité.

- c) Pour information, CERTISYS se fonde sur ces mesures pour réaliser une évaluation générale des risques liés à chaque unité de préparation et établir un plan de contrôle. Ce plan de contrôle prévoit un nombre minimal de prélèvements aléatoires, en fonction des risques présumés.

Documents comptables

Les documents comptables comportent également des informations sur :

- ✓ L'origine,
- ✓ La nature,
- ✓ Les quantités des matières premières pour aliments des animaux,
- ✓ Les additifs,
- ✓ Les informations sur les ventes de produits finis;

Visites de contrôle

La visite de contrôle consiste en :

- ✓ Une inspection physique complète de tous les locaux,
- ✓ Des visites ciblées sur la base d'une évaluation générale des risques potentiels de manquement aux règles de la production biologique.

CERTISYS accorde une attention particulière aux **points de contrôle critiques**⁸ mis en évidence pour l'opérateur, en vue de déterminer si les opérations de surveillance et de vérification sont effectuées correctement.

Tous les locaux utilisés par l'opérateur aux fins de son activité peuvent être contrôlés à une fréquence en rapport avec les risques qui y sont associés.

11.8. Exigences de contrôles supplémentaires spécifiques aux importations de produits

L'importateur informe l'organisme de contrôle en temps utile de tout lot devant être importé dans la Communauté, et communique à cet effet:

- Le nom et l'adresse du premier destinataire,
- Une copie du certificat d'inspection.

Sur demande de son organisme de contrôle, l'importateur transmet les informations ci-dessus à l'organisme ou à l'Autorité de contrôle du premier destinataire.

CERTISYS vérifie les documents comptables ainsi que le certificat d'inspection ou les documents justificatifs.

Lorsque l'importateur effectue les opérations d'importation dans différentes unités ou différents locaux, il présente, lorsqu'ils lui sont demandés, les rapports précisant les éventuels dysfonctionnement et manquements aux règles de production bio pour chacune de ses installations.

11.9. Récapitulatif des documents à tenir à jour

a) Comptabilité matières et monétaire

Une comptabilité matières et monétaire est conservée dans l'unité ou les locaux, laquelle permet d'identifier et de rechercher les informations suivantes :

- ✓ les fournisseurs et les éventuels exportateurs des produits,
- ✓ la nature et la quantité de produits biologiques livrés à l'unité et, le cas échéant, la nature et la quantité de tous les matériaux achetés et leur utilisation, ainsi que, le cas échéant, la composition des aliments composés pour animaux,
- ✓ les ingrédients, additifs et adjuvants de fabrication (nature, quantité, origine), conserver les recettes et les fiches

¹⁰Cfr Points critiques (point 5.3.c)

de production dans **le carnet de fabrication**,

- ✓ la nature et la quantité des produits biologiques entreposés dans les locaux,
- ✓ la nature, la quantité, les destinataires et, s'ils sont différents, les acheteurs autres que les consommateurs finaux de tout produit ayant quitté l'unité,
- ✓ Les documents comptables contiennent également les résultats de la vérification effectuée à la réception des produits biologique. Cette vérification porte aussi sur le fait que les produits biologiques achetés sont bien couverts par un certificat,
- ✓ et toute autre information requise par l'organisme de contrôle aux fins de la bonne mise en œuvre du contrôle,
- ✓ Les données figurant dans les documents comptables sont étayées par des justificatifs appropriés.
- ✓ **Les documents comptables font apparaître un équilibre entre les entrées et les sorties pour chaque produit.**

Dans le cas de l'importateur, l'importateur et le premier destinataire tiennent une comptabilité matières et monétaire séparée, sauf s'ils opèrent dans une seule et même unité. Toute information concernant les modalités de transport entre l'exportateur du pays tiers et le premier destinataire et entre les locaux ou les installations de stockage du premier destinataire et les destinataires de la Communauté est fournie sur demande de CERTISYS.

b) Liste des procédures à tenir à jour

- ✓ Procédure de notification en cas de doute sur la qualité biologique des produits
- ✓ Procédure de réception
- ✓ Procédures de nettoyage dans les unités de productions,
- ✓ Les procédures fondées sur une identification systématique des étapes critiques de la transformation,

c) Liste des enregistrements

Réception

- ✓ Vérification des garanties,
- ✓ Bio,
- ✓ non OGM,
- ✓ non traités au rayonnement ionisant,
- ✓ Vérification de la présence des mentions obligatoires sur l'étiquetage,
- ✓ Vérification de la fermeture des emballages lorsque cela est relevant,

Traçabilité

- ✓ En cas de collecte simultanée de produits bio et non bio dans l'unité de production, l'opérateur tient à la disposition de CERTISYS les informations relatives aux jours, heures, circuits de collecte et dates et heures de réception des produits,
- ✓ Système d'enregistrement permettant de retracer les produits à tous les stades de la production, de la préparation et de la distribution,
- ✓ Si des produits non bio sont également préparés et stockés dans l'unité de préparation concernée, l'opérateur tient à jour un **carnet de fabrication** qui reprend l'historique des opérations de productions effectués ainsi que les quantités transformées.

Mesure d'hygiène

- ✓ Nettoyage dans les unités de production
- ✓ Pour les préparateurs d'aliments pour animaux, garder une trace des opérations de nettoyage au niveau des véhicules de transports lorsque ceux-ci ont servi précédemment pour le transport de produits non-bio
- ✓ Garder une trace des opérations de nettoyage au niveau des locaux de stockage lorsque ceux-ci ont servi précédemment pour le stockage de produits non-bio

d) Sous-traitance

- ✓ Une liste des sous-traitants, assortie d'une description de leurs activités et de la mention des organismes ou des Autorités de contrôle dont ils dépendent,

- ✓ Un accord écrit des sous-traitants dans lequel ils déclarent que leur exploitation sera soumise au régime de contrôle,
- ✓ Toutes les mesures concrètes, y compris notamment un système approprié de documentation comptable, à prendre au niveau de l'unité pour garantir que les fournisseurs, les vendeurs, les destinataires et les acheteurs, selon le cas, des produits que l'opérateur met sur le marché puissent être recherchés et identifiés.

11.10. Conditions de dispenses du système de contrôle pour les points de ventes

- a) L'opérateur qui revend directement et sous une **forme préemballée** au consommateur ou à l'utilisateur final des produits biologiques **est dispensé du système de contrôle**, à condition que :
- ✓ il ne produise pas, (2) ne prépare pas, (3) ne stocke pas ailleurs qu'en liaison avec son point de vente,
 - ✓ il n'importe pas d'un pays tiers des produits biologiques ou en conversion vers l'agriculture biologique,
 - ✓ il ne sous-traite pas ces activités à un tiers,
 - ✓ il n'exporte pas des produits fabriqués conformément aux règles de production fixées dans les Règlements.
- b) L'opérateur qui revend directement et sous une **forme non-préemballée** au consommateur ou à l'utilisateur final des produits biologiques **est dispensé du système de contrôle** à condition que :
- ✓ il ne produise pas, (2) ne prépare pas, (3) ne stocke pas ailleurs qu'en liaison avec son point de vente,
 - ✓ il n'importe pas d'un pays tiers des produits biologiques ou en conversion vers l'agriculture biologique,
 - ✓ il ne sous-traite pas ces activités à un tiers,
 - ✓ il n'exporte pas des produits fabriqués conformément aux règles de production fixées dans les Règlements.
 - ✓ le **chiffre annuel d'achat des produits biologiques** destinés à être vendus sous **une forme non-préemballée soit inférieur à 5.000 euros hors T.V.A.**
- c) Tout opérateur dispensé du système de contrôle doit en faire par écrit la déclaration officielle au Service Public de Wallonie. Il s'engage à respecter les dispositions des Règlements et du présent arrêté, et à informer le Service aussitôt que les conditions de la dispense ne sont plus respectées.

12. Annexes

Annexe 1

Modèle de déclaration du vendeur visée à l'article 69

Déclaration du vendeur conformément à l'article 9, paragraphe 3, du Règlement (UE) n ° 834/2007 du Conseil

Nom et adresse du vendeur :

Identification (par exemple numéro de lot ou de stock):

Dénomination du produit:

Composants :

(Préciser tous les composants présents dans le produit/utilisés au cours du dernier procédé de production)

.....
.....
.....
.....
.....

Je déclare que le produit n'a pas été obtenu « à partir » ou « par » des OGM au sens des articles 2 et 9 du Règlement (UE) n ° 834/2007 du Conseil. Je n'ai pas connaissance d'informations qui donneraient à penser que cette affirmation est inexacte.

Je déclare par conséquent que le produit susvisé est conforme aux dispositions de l'article 9 du Règlement (UE) n ° 834/2007 en ce qui concerne l'interdiction d'utiliser des OGM.

Je m'engage à informer immédiatement mon client et son organisme/autorité de contrôle en cas de retrait ou de modification de la présente déclaration, ou si des informations nouvelles venaient à compromettre son exactitude.

J'autorise l'autorité ou l'organisme de contrôle, au sens de l'article 2 du Règlement (UE) n ° 834/2007, dont relève mon client à vérifier l'exactitude de la présente déclaration et, le cas échéant, à prélever des échantillons en vue d'une analyse. J'accepte également que cette tâche soit réalisée par une institution indépendante désignée par écrit par l'organisme de contrôle.

Le soussigné se porte garant de l'exactitude de la présente déclaration.

Pays, lieu et date, signature du vendeur :

Cachet de la société du vendeur (*le cas échéant*):

13. Adresses utiles :

Service Public de Wallonie :

DG03 Département du développement - Direction de la Qualité

<http://spw.wallonie.be/>

Probila Unitrab :

Union Nationale Interprofessionnelle des Transformateurs et Distributeurs de Produits de l'Agriculture Biologique

Rue Nanon, 98 – 5000 Namur

<http://www.probila-unitrab.be>

CERTISYS

Rue Joseph Bouché, 57/3 - B 5310 Bolinne

Tél 081/600.377 - Fax 081/600.313

info@CERTISYS.eu - www.CERTISYS.eu