

Guide Prestataire de Services

Réglementations en vigueur :

Règlement (CE) N° 834/2007 du 28 Juin 2007

Règlement (CE) N° 889/2008 du 5 Septembre 2008



A qui est destiné ce guide ?

La Réglementation Bio s'applique à toute entreprise souhaitant faire référence à l'agriculture biologique pour toutes prestations de services possibles concernant les produits bio.

⇒ Exemples de Prestations de Services (liste non exhaustive):

- Collecte,
- Stockage,
- Triages, Séchages,
- Abattage,
- Fabrications à façon,
- Conditionnement à façon

Les Etapes de la Certification

La Notification à l'Agence Bio :

Comme tout opérateur ayant une activité en Agriculture Biologique, **l'Entreprise doit déclarer son activité auprès de l'Agence Bio (Communiquer ses coordonnées, son activité et son Organisme Certificateur)**

Plus d'informations : <http://www.agencebio.org/notifier-son-activite-en-agriculture-biologique>

L'Engagement auprès de CERTIPAQ BIO:

Prendre contact avec CERTIPAQ BIO afin de recevoir votre devis chiffré selon l'activité que vous souhaitez faire certifier.

- Par mail : devisbio@certipaq.com
- Par Tel : 02.51.05.41.32
- Via notre site internet : <http://www.certipaqbio.com/demande-de-devis-transformateur/>

Signer le Contrat de Certification et le devis pour s'engager auprès de CERTIPAQ BIO.

Les Contrôles :

Conformément au Plan de Contrôles de CERTIPAQ BIO validé par l'INAO, le Prestataire de Services relève de la Catégorie des Préparateurs.

En 1^{ère} année d'engagement ; seul le contrôle d'Evaluation est réalisé

En année de croisière, c'est au minimum 2 contrôles par an qui sont réalisés.

Les règles à respecter :

Dispositions concernant	Règles à respecter par l'Entreprise
Réception des Produits	<ul style="list-style-type: none"> - Vérification des garanties des Donneurs d'Ordre : Certificats Bio, BL/Facture mentionnant « Bio » et le Code de l'Organisme de Certification du Fournisseur - Contrôle Visuel : Etiquette/Identification des Produits réceptionnés - Enregistrement des Réceptions : conserver les documents des Fournisseurs, ou sur une base traçabilité le cas échéant.
Stockage des Produits	En cas d'activité Mixte Bio/non bio : l'entreprise doit assurer l'identification et une séparation physique entre les produits (via l'identification des produits, ou zonage identifié par exemple)
Manipulation des Produits	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Produit vrac (Légumes, Céréales...)</u> : <ul style="list-style-type: none"> - Procédure de Nettoyage à mettre en place et à appliquer afin qu'il n'y est pas de risque de contamination entre une opération bio et non bio (Séparation dans l'espace ou dans le temps) - Enregistrement des opérations de nettoyage et des mouvements de marchandises - Suivi traçabilité - <u>Produit pré-emballé déjà conditionné/étiqueté</u> : <ul style="list-style-type: none"> - Enregistrement des Mouvements de marchandises - Suivi Traçabilité
Expédition des Produits	<ul style="list-style-type: none"> - Toute Expédition de Produit Bio doit être accompagnée d'un BL ou une facture mentionnant le caractère bio du produit + Mention que la Prestation réalisée est certifiée par FR-BIO-09 (si CERTIPAQ BIO certifie le Prestataire)
Suivi Documentaire	<ul style="list-style-type: none"> - Détenir le certificat bio des Donneurs d' Ordre, - Traçabilité : être capable d'identifier le produit bio (Sur Produit, au stock, en zone d'expédition + identification sur Facture de prestation - Comptabilité Matière : être capable de démontrer l'équilibre Matière entre les Entrées, les Sorties et les Stocks

Hygiène et Désinfection

Vous devez suivre les règles d'hygiène obligatoires (en vous basant sur les principes du système H.A.C.C.P) pour maîtriser les points critiques au niveau sanitaire. Vous devez notamment contrôler périodiquement l'efficacité de vos mesures de nettoyage après rinçage (notamment dans le cas de manipulation d'un produit vrac).

L'auditeur vérifiera l'existence de procédures et instructions permettant cette maîtrise.

Concernant les Produits de Nettoyage Désinfection, seuls les produits homologués au contact alimentaire sont utilisables en Agriculture Biologique.