



# Guide des préparateurs et transformateurs en agriculture biologique

## Pourquoi ce guide ?

Dans le but de vous aider dans votre démarche en agriculture biologique (AB), nous vous proposons ce guide. Celui-ci vous permettra de mieux comprendre la réglementation en vigueur sur les produits biologiques, qui s'appliquent aux préparateurs.

En aucun cas ce guide ne peut se substituer aux textes réglementaires en vigueur, qui seuls font foi.

Vous pouvez retrouver ces textes réglementaires sur le site de l'INAO (<https://www.inao.gouv.fr/>) ou sur notre site : [www.certipaq.com/programme-de-certification-bio/](http://www.certipaq.com/programme-de-certification-bio/).

Dans le cadre de la réglementation relative aux produits biologiques, sont considérées comme des préparateurs, les sociétés réalisant des opérations de conservation ou de transformation des produits biologiques ou en conversion, ou toute autre opération effectuée sur un produit non transformé sans modifier le produit initial, telles que l'abattage, la découpe, le nettoyage ou la mouture, ainsi que l'emballage, l'étiquetage ou les modifications apportées à l'étiquetage concernant la production biologique.

CERTIPAQ BIO vous remercie de votre confiance.

## Les étapes 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 sur : <http://www.agencebio.org/vos-outils/notifications/>.

### **L'engagement auprès de CERTIPAQ BIO :**

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

- par mail : [devisbio@certipaq.com](mailto:devisbio@certipaq.com)
- via notre site internet : <https://www.certipaq.com/certification-bio/demande-devis/>
- par tél. : 02.51.05.41.32

2) Compléter, signer et nous transmettre le contrat de certification (incluant le devis), sans oublier de notifier votre activité auprès de l'Agence Bio.

### **Les contrôles et l'obtention du certificat AB :**

Suite à votre engagement, Certipaq Bio réalise le contrôle en vue de la première certification (contrôle initial) de vos activités en AB. En fonction du résultat du contrôle, vous recevrez votre premier certificat de conformité en AB.

Ensuite, 2 contrôles sont réalisés en moyenne chaque année chez les préparateurs, dont 1 contrôle complet.



## Les principales règles de la réception à l'expédition

### Réception des produits

- Vérifier les certificats AB des fournisseurs (au plus tard à la réception des produits).
- Vérifier les mentions de conformité à l'AB figurant sur les étiquetages des produits et sur les documents d'accompagnement (bons de livraison et factures).
- Enregistrer les contrôles à réception et conserver les documents des fournisseurs.

### Stockage des produits

- En cas d'activité mixte bio/en conversion/non bio, assurer une identification et une séparation physique ou dans le temps des produits bio, en conversion et non bio (identification des produits et des zones de stockage, de la réception à l'expédition).

### Process et recettes

- Utiliser des ingrédients agricoles biologiques.
- L'utilisation d'additifs, d'ingrédients non bio et d'auxiliaires technologiques est restreinte. Sont autorisés les additifs et auxiliaires technologiques listés en annexe V du RUE 2021/1165.
- Les préparations non biologiques de micro-organismes (dont les levures) et d'enzymes alimentaires sont autorisées (sauf les enzymes à utiliser comme additif).
- Seuls certains arômes naturels sont autorisés (cf. chapitre sur les arômes).
- Utiliser du sel sans additif (ou présence dûment justifiée).
- Obtenir les garanties non OGM, de non ionisation et d'absence de nanomatériaux manufacturés pour toute substance non biologique utilisée (additifs, auxiliaires technologiques, levures, arômes, ...).
- Utilisation de techniques autorisées pour la transformation des denrées alimentaires selon l'article 23 du RUE 2020/464.

### Préparation des produits et traçabilité

- En cas d'activité mixte bio/en conversion/non bio, effectuer les préparations par séries complètes en les séparant physiquement ou dans le temps, identifier et stocker séparément les lots de façon à éviter tout mélange ou échange, réaliser les préparations uniquement après un nettoyage adapté des installations.
- Enregistrer les opérations de nettoyage, les mouvements de produits (entrées, sorties), les préparations et les états de stocks.
- Assurer la traçabilité des matières premières et des produits fabriqués.
- Comptabilité matière : tenir à disposition les enregistrements permettant de vérifier la cohérence des bilans matières (entre les entrées, les sorties, les utilisations, les stocks).

### Expédition des produits et publicité

- Toute expédition de produit bio ou en conversion doit être accompagnée d'un bon de livraison ou d'une facture mentionnant le caractère bio du produit et, dans le cas des produits non préemballés et non étiquetés, le nom ou le code de CERTIPAQ BIO (FR-BIO-09).
- Les étiquettes doivent être conformes aux règles d'étiquetage de la réglementation sur les produits biologiques (en particulier aux articles 30 à 33 du règlement (UE) 2018/848). Certipaq Bio met à votre disposition un guide sur l'étiquetage des produits biologiques.
- Les supports de communication : proscrire toute communication pouvant induire en erreur le consommateur ou l'utilisateur, respecter les chartes graphiques en cas d'utilisation des logos biologiques européen ou français .

## Le descriptif de l'activité

Les préparateurs de denrées alimentaires biologiques (ou en conversion) doivent établir et tenir à jour une description complète de leur activité en AB.

Cette description comprend notamment :

- la liste des sites, leurs coordonnées et les plans (ou schémas) détaillés des installations utilisées pour la réception, la transformation, le conditionnement, l'étiquetage et le stockage des produits,
- la liste des sous-traitants, leurs coordonnées et la description des prestations effectuées,
- la liste des produits et activités pour lesquels la certification AB est demandée,
- le descriptif des recettes et des procédés de fabrication (par exemple sous la forme d'un diagramme de fabrication).

Les préparateurs doivent tenir informé CERTIPAQ BIO de toute modification impactant la certification de leurs activités.

## Les mesures de précaution

Les préparateurs doivent mettre en place des procédures, pour garantir la conformité en AB des produits à chaque étape, de la réception à l'expédition.

Ces procédures, fondées sur une identification des étapes critiques, doivent notamment décrire :

- 1) le contrôle à réception des produits (cf. chapitre précédent),
- 2) les mesures pour séparer et identifier les produits biologiques, en conversion et non biologiques (cf. chapitre précédent),
- 3) les mesures de nettoyage des installations et le contrôle périodique de leur efficacité,
- 4) les mesures pour prévenir l'apparition d'organismes nuisibles et de maladies,
- 5) les mesures à prendre en cas de doute sérieux sur la conformité aux règles de la production biologique :
  - identifier et isoler le produit concerné,
  - vérifier si le soupçon peut être étayé,
  - ne pas commercialiser ou utiliser le produit en tant que produit biologique ou en conversion, sauf si le soupçon a été levé,
  - si la suspicion est confirmée ou si le doute ne peut être levé, avertir immédiatement Certipaq Bio et informer par écrit dans les plus brefs délais les clients concernés.

D'autres mesures de précaution peuvent être mises en œuvre selon les risques spécifiques à l'activité, notamment :

- un plan d'analyses interne, en faisant appel à des laboratoires accrédités et agréés pour la recherche de contaminants susceptibles de remettre en cause le caractère biologique des produits (résidus de pesticides, OGM, ...).

Les préparateurs doivent tenir à jour un registre des réclamations avec leur suivi.

Pour le nettoyage et la désinfection des installations de transformation et de stockage, la réglementation AB n'a pas établie à ce jour de liste restreinte de produits. Une telle liste devrait être disponible et applicable à partir du 1/01/2024.

## Les références au mode de production biologique

Denrées alimentaires transformées pour lesquelles il est possible de faire référence au mode de production biologique :

Référence au mode de production biologique	Type de produit et principales conditions
<p><b>Produit pouvant être étiqueté comme biologique</b></p> <p>Référence à l'AB dans la dénomination de vente</p> <p>La liste des ingrédients indique lesquels sont biologiques</p> <p>Logo européen biologique obligatoire pour les denrées préemballées</p>  <p>Logo AB français facultatif</p> <p>Code de Certipaq Bio (FR-BIO-09) obligatoire</p> <p>Mention d'origine (du type « Agriculture UE/non UE ») obligatoire si le logo européen est utilisé</p>	<p><b>Le produit contient au moins 95 % d'ingrédients d'origine agricole biologiques</b></p> <p>Aucun ingrédient agricole non biologique n'est utilisé, sauf ceux autorisés conformément à la réglementation (cf. chapitre suivant)</p> <p>Le produit est conforme aux règles de production énoncées à l'annexe II, partie IV, et aux règles établies conformément à l'article 16, paragraphe 3 du règlement (UE) 2018/848 (cf. chapitres précédents)</p>
<p><b>Uniquement dans la liste des ingrédients</b></p> <p>Logos biologiques interdits</p> <p>Code de Certipaq Bio (FR-BIO-09) obligatoire</p> <p>La liste des ingrédients indique lesquels sont biologiques et indique le pourcentage total d'ingrédients biologiques d'origine agricole</p>	<p><b>Le produit contient moins de 95 % d'ingrédients d'origine agricole biologiques</b></p> <p>un ingrédient biologique ne doit pas être présent concomitamment avec le même ingrédient non biologique</p> <p>Seuls les additifs et auxiliaires technologiques listés en annexe V du RUE 2021/1165 peuvent être utilisés</p>
<p><b>Dans le même champ visuel que la dénomination de vente et dans la liste des ingrédients</b></p> <p>Référence à l'AB dans la dénomination de vente clairement reliée à un ingrédient biologique</p> <p>Logos biologiques interdits</p> <p>Code de Certipaq Bio (FR-BIO-09) obligatoire</p> <p>La liste des ingrédients indique lesquels sont biologiques et indique le pourcentage total d'ingrédients biologiques d'origine agricole</p>	<p><b>Denrée dont l'ingrédient principal est un produit de la pêche ou de la chasse</b></p> <p>Tous les autres ingrédients d'origine agricole sont biologiques (sauf les additifs)</p> <p>Seuls les additifs et auxiliaires technologiques listés en annexe V du RUE 2021/1165 peuvent être utilisés</p>
<p><b>Produit pouvant être étiqueté « en conversion vers l'agriculture biologique »</b></p> <p>Logos biologiques interdits</p> <p>Code de Certipaq Bio (FR-BIO-09) obligatoire</p>	<p><b>Produit d'origine végétale contenant un seul ingrédient végétal d'origine agricole</b></p> <p>Le produit a été préparé à partir d'un ingrédient récolté au moins 12 mois après le début de conversion de la parcelle</p>

Pour plus de précisions sur les règles d'étiquetages des produits biologiques, Certipaq Bio met à votre disposition un guide sur l'étiquetage des produits biologiques. Vous pouvez également vous référer au guide d'étiquetage des denrées biologiques établi par l'INAO et aux textes réglementaires en vigueur.

## Le calcul du pourcentage d'ingrédients biologiques

Pour le calcul du pourcentage d'ingrédients biologiques, ne sont pris en compte que les ingrédients d'origine agricole entrant dans la composition de la denrée alimentaire.

Les substances suivantes sont considérées comme des ingrédients d'origine agricole et doivent être prises en compte :

- les additifs alimentaires énumérés à l'annexe V partie A, section A1 du règlement (UE) 2021/1165 et marqués d'un astérisque, ainsi que les additifs sans astérisque dont l'origine en bio est requise selon cette même annexe,
- les arômes,
- les levures et produits à base de levure.

Le sel et l'eau ne rentrent pas dans le calcul du pourcentage d'ingrédients biologiques.

Le calcul du pourcentage d'ingrédients biologiques est effectué par rapport au total des ingrédients d'origine agricole entrant dans la préparation du produit.

## L'utilisation d'ingrédients agricoles non biologiques

Jusqu'au 31/12/2023, les ingrédients agricoles non biologiques utilisables, dans la limite de 5% du total des ingrédients d'origine agricole, sont listés à l'annexe IX du règlement (CE) n°889/2008.

Une très forte réduction de cette liste est prévue à compter du 1/01/2024. A compter de cette date, sera applicable la liste de l'annexe V partie B du règlement (UE) 2021/1165 qui comporte les ingrédients suivants :

- 2 espèces d'algues,
- écorce du Pau d'Arco uniquement pour les mélanges de kombucha et de thé,
- boyaux à partir de matières premières naturelles d'origine animale ou végétale,
- gélatine issue d'autres sources que porcine,
- minéraux du lait en poudre / liquide uniquement pour certaines utilisations,
- poissons sauvages et animaux aquatiques sauvages provenant de pêcheries certifiées durables et uniquement lorsqu'ils ne sont pas disponibles en aquaculture biologique.

Dans le cas où un ingrédient agricole non disponible en bio ne figure pas sur cette liste restreinte, il est possible d'obtenir une autorisation auprès de l'INAO pour l'utilisation de cet ingrédient.

Cette autorisation est accordée pour une période de 6 mois applicable à tous les opérateurs en France. Elle ne peut être prolongée que pour deux périodes de six mois chacune.

Les demandes de dérogation pour l'utilisation d'ingrédients non biologiques doivent être effectuées via le système de saisine par voie électronique accessible depuis le site internet de l'INAO ([Dérogations en agriculture biologique - INAO](#)).

Vous trouverez également sur ce site la liste des ingrédients pour lesquels une dérogation nationale est en vigueur, et pour lesquels il n'est donc pas nécessaire de formuler de demande. Ce site indique aussi les ingrédients pour lesquels il n'est plus possible d'obtenir une telle dérogation.

Un ingrédient biologique ne doit pas être présent concomitamment avec le même ingrédient non biologique ou en conversion.

## L'utilisation d'arômes dans les denrées alimentaires biologiques

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022, seuls peuvent être utilisés des « **arômes naturels de X** » (définis aux articles 16.2, 16.3, 16.4 du règlement (CE) n°1334/2008). Exemples : arôme naturel de vanille, arôme naturel de citron. Un « arôme naturel de X » non biologique peut être utilisé dans la préparation de denrées alimentaires biologiques.

La partie aromatisante des arômes doit être composée à 95% au moins :

- d'une substance aromatisante naturelle (SAN) (art. 3.2.c du règlement (CE) n°1334/2008), ou
- d'une préparation aromatisante (PA) obtenue à partir d'une denrée alimentaire (art. 3.2.d. i) du règlement (CE) n°1334/2008).

Dans la partie non aromatisante (« support »), tout additif ayant un impact dans le produit fini (et qui de ce fait doit être étiqueté sur le produit final) doit être autorisé en bio.

**Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022, les arômes naturels, dont la désignation légale est la suivante, ne sont plus autorisés :**

- « **arôme naturel de X avec autres arômes naturels** » (défini à l'article 16.5 du règlement 1334/2008),
- « **arôme naturel** » (défini à l'article 16.6 du règlement 1334/2008).

Un arôme naturel de X biologique et le même arôme naturel de X non biologique ne peuvent pas être utilisés dans le même produit.

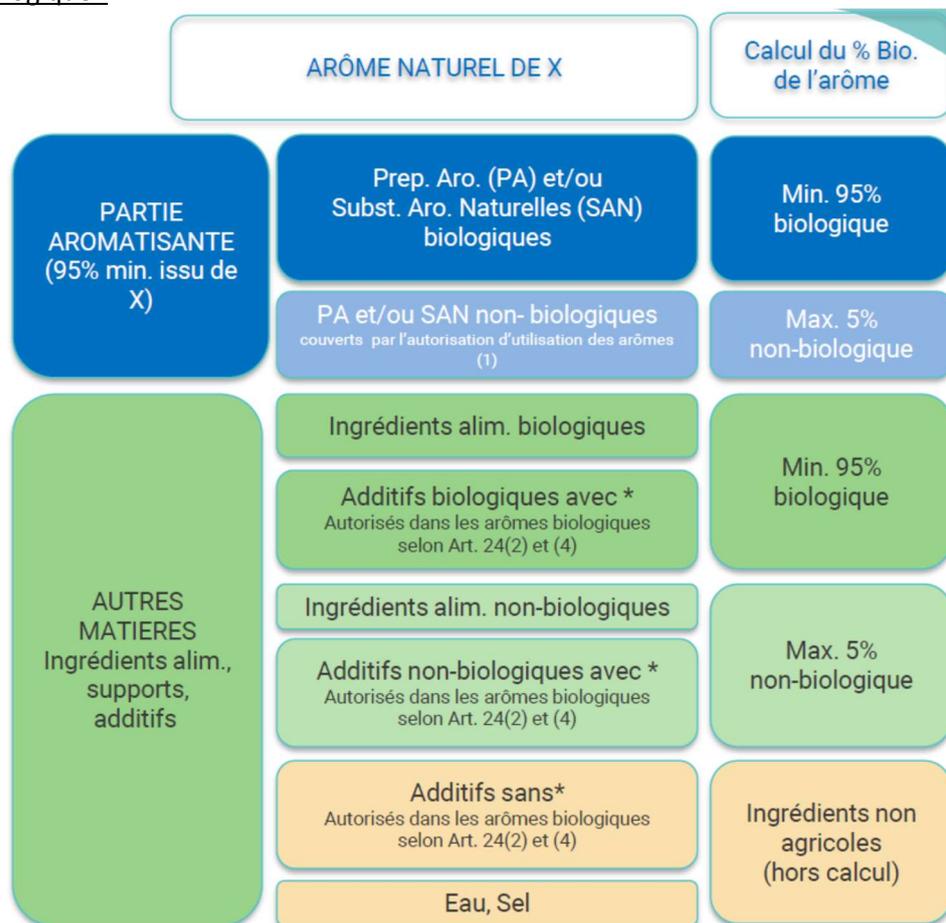
## La certification biologique des arômes

Les arômes biologiques doivent être classés en tant que « arôme naturel de X ».

La partie aromatisante (préparation aromatisante et/ou substance aromatisante naturelle) doit être biologique au moins à 95% (en poids) ; les 5% maximum restant bénéficiant d'une autorisation directe.

La partie non aromatisante (support, additif, ...) biologique doit répondre aux mêmes règles que pour la certification de denrées alimentaires biologiques (ingrédients bio, additifs et auxiliaires technologiques autorisés, etc...).

Schéma d'un arôme biologique :



Sources : SNIAA / INAO

Additifs\* = d'origine agricole

## Les principaux textes de référence

- le règlement (UE) 2018/848 : les articles 7, 16, 25 et 30 et l'annexe II partie IV,
- le règlement (UE) 2021/1165,
- le règlement (UE) 2020/464 : l'article 23,
- le guide d'étiquetage des denrées biologiques établi par l'INAO,
- la note 2022 sur les arômes en AB établie par l'INAO.
- <https://www.inao.gov.fr/Espace-professionnel-et-outils/Produire-sous-signes-de-qualite-comment-faire/Derogations-en-agriculture-biologique>