



Guide pour Exporter ses Produits Bio vers les USA



Pourquoi ce guide ?

Dans le but de vous aider dans votre démarche en agriculture biologique, nous vous proposons ce guide pour exporter vos produits vers les USA.

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

CERTIPAQ BIO vous remercie de votre confiance.

Préambule

En 2012 les Etats-Unis et l'Union Européenne (UE) ont signé un accord d'équivalence permettant la commercialisation des produits certifiés Bio selon la réglementation européenne sur le territoire américain.

Cet accord fixe néanmoins certaines conditions :

- les denrées exportées doivent avoir été produites, préparées ou avoir été conditionnées dans leur emballage final dans un pays de l'UE. Les ingrédients composant les produits peuvent être des produits importés conformément aux dispositions communautaires ;
- le **vin** doit répondre à certaines **conditions spécifiques** (voir détail ci-dessous) ;
- les **animaux** doivent être élevés sans aucun recours aux antibiotiques ;
- les produits animaux issus de **l'aquaculture ne sont pas autorisés** à être exportés ;
- toutes les expéditions de marchandise de l'Europe vers les Etats-Unis doivent être accompagnées d'un « **NOP Import Certificate** ». **Ce document doit être établi par l'organisme de contrôle de l'exportateur européen**. Depuis le 19 mars 2024, ce document doit être validé électroniquement dans la base de données en ligne « Organic Integrity Database » mise en place par l'USDA (United States Department of Agriculture).

Avant tout export de produits biologiques vers les USA, nous vous invitons à vous rapprocher de Certipaq Bio pour connaître les modalités.



Conditions particulières pour le vin et les produits animaux

A - Cas du vin et des produits vinicoles

Pour le vin, on distingue deux catégories de produit :

« **Organic wine** » :

L'ajout de SO₂, de métabisulfite de potassium ou de substances non agricoles non listées dans la section 7 CFR 205.605* du National Organic Program (NOP) est interdit.

« **Wine made with organic grapes** » :

L'ajout de SO₂ est autorisé dans la limite de 100 ppm de SO₂ total. Les autres substances non agricoles non listées dans la section 7 CFR 205.605* du National Organic Program (NOP), tel que le métabisulfite de potassium, sont interdites.

**Pour accéder à la liste des substances non agricoles autorisées en vinification, se reporter au lien suivant : [eCFR :: 7 CFR 205.605 -- Nonagricultural \(nonorganic\) substances allowed as ingredients in or on processed products labeled as "organic" or "made with organic \(specified ingredients or food group\(s\)\)."](https://www.ecfr.gov/current/title-7-chapter-I-subchapter-B-section-205-subsection-605)*

Afin de garantir le respect de ces conditions particulières, Certipaq Bio doit contrôler spécifiquement les conditions de vinification des vins certifiés BIO UE et destinés à l'export vers les Etats-Unis. Ce contrôle de l'équivalence NOP est réalisé en même que le contrôle Bio UE.

B – Cas des produits animaux et des denrées contenant des ingrédients d'origine animale

Les produits d'origine animale, y compris ceux incorporés dans les denrées alimentaires (fromages, pâtes aux œufs...), destinés à l'exportation vers les Etats-Unis, doivent provenir d'animaux élevés sans aucun recours aux antibiotiques.

Ces conditions devront également être vérifiées au préalable par Certipaq Bio. A l'issue du contrôle, Certipaq Bio vous délivrera un certificat attestant la non-utilisation d'antibiotiques dans la production biologique de produits animaux à des fins d'exportation.

Si vous utilisez ou commercialisez des denrées ou ingrédients d'origine animale, vous devrez vérifier que vos fournisseurs sont bien en possession d'un certificat attestant la non-utilisation d'antibiotiques.

Règles d'étiquetage (hors vin)

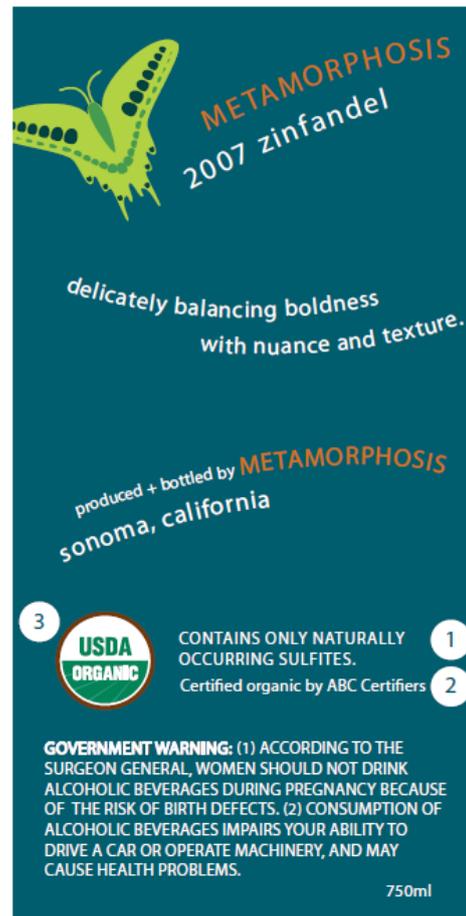
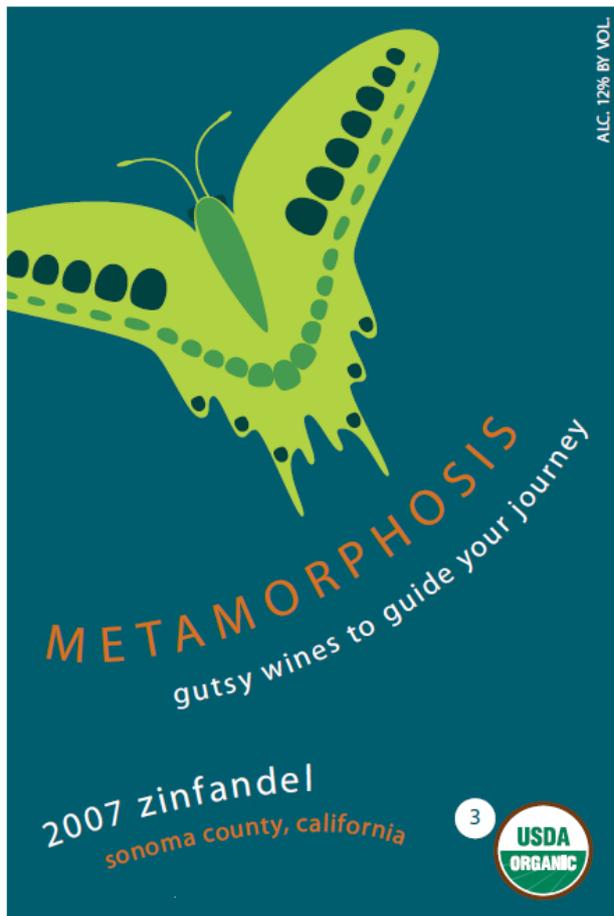
Catégorie Produit	Etiquetage	Logo
<p>100% Organic</p> <p>Doit être certifié « biologique » selon la réglementation BIO UE</p> <p>Doit contenir 100% d'ingrédients bio.</p> <p>Pas d'utilisation d'eau et de sel possible</p> <p>Les additifs et auxiliaires technologiques utilisés doivent être bio.</p>	<p><u>Informations obligatoires :</u></p> <p>* Mention « Certified organic by CERTIPAQ BIO » en dessous des informations qui identifient le fabricant ou le distributeur.</p> <p><u>Informations optionnelles :</u></p> <p>* les logos Bio européen ou américain, * le code FR-BIO-09 (sauf en cas d'utilisation du logo BIO UE).</p> <p><i>Exemple : "100% Organic Wheat Flour"</i></p>	 <p>Et / Ou</p>  <p>FR-BIO-09 Agriculture UE</p>
<p>Organic</p> <p>Doit être certifié « biologique » selon la réglementation BIO UE</p>	<p><u>Informations obligatoires :</u></p> <p>* Identification de chaque ingrédient biologique dans la liste des ingrédients.</p> <p>* Mention « Certified organic by CERTIPAQ BIO » en dessous des informations qui identifient le fabricant ou le distributeur.</p> <p><u>Informations optionnelles :</u></p> <p>* les logos Bio européen ou américain, * le code FR-BIO-09 (sauf en cas d'utilisation du logo BIO UE).</p> <p><i>Exemple : "Organic cake" - Ingredients: Organic Wheat flour, Organic eggs, Organic Sugar, Organic Oil, baking powder, salt.</i></p>	 <p>Et / Ou</p>  <p>FR-BIO-09 Agriculture UE</p>
<p>Made with organic</p> <p>Doit contenir 70 à 95% d'ingrédients bio (sel et eau exclus)</p> <p>Doit être certifié selon la réglementation européenne BIO UE</p>	<p><u>Informations obligatoires :</u></p> <p>* Identification de chaque ingrédient biologique dans la liste des ingrédients.</p> <p>* Mention « Certified organic by CERTIPAQ BIO » en dessous des informations qui identifient le fabricant ou le distributeur.</p> <p><u>Informations optionnelles :</u></p> <p>* le code FR-BIO-09, * le pourcentage d'ingrédients biologiques dans le produit.</p> <p><i>Exemple : "Chocolate with almonds made with organic cacao" - Ingredients: cacao *, butter cacao*, sugar*, almonds, vegetable oil, soy lecithin*. * organic ingredients</i></p>	<p>Logo USDA interdit</p> <p>Logo Européen interdit</p>

Règles d'étiquetage dans le cas du vin

Catégorie Produit	Etiquetage	Logo
<p>Organic wine</p> <p>Doit être certifié « biologique » selon la réglementation BIO UE</p> <p>Les produits utilisés pour la vinification doivent être autorisés par le NOP (liste § 205.605 *) et absence d'ajout de SO2</p>	<p><u>Informations obligatoires :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> * Mention « Certified organic by CERTIPAQ BIO » en dessous des informations qui identifient le fabricant ou le distributeur. * Mention « Contains only naturally occurring sulfites » <p><u>Informations optionnelles :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> * les logos Bio européen ou américain, * le code FR-BIO-09 (sauf en cas d'utilisation du logo BIO UE). 	 <p>Et / Ou</p>  <p>FR-BIO-09 Agriculture UE</p>
<p>Wine made with organic grapes</p> <p>Doit être certifié « biologique » selon la réglementation BIO UE</p> <p>Les produits utilisés pour la vinification doivent être autorisés par le NOP (liste § 205.605 *) et l'ajout de SO2 est limité à 100 mg/l maximum</p>	<p><u>Informations obligatoires :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> * Mention « Certified organic by CERTIPAQ BIO » en dessous des informations qui identifient le fabricant ou le distributeur. * Mention « Contains sulfites » <p><u>Informations optionnelles :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> * le code FR-BIO-09. 	<p>Logo USDA interdit</p> <p>Logo Européen interdit</p>

Exemples d'étiquetage du vin

A – Le vin étiqueté « Organic » ne peut avoir été élaboré avec l'ajout de SO₂. De même, Certipaq Bio a vérifié que seules les substances listées * dans la réglementation NOP ont été utilisées lors des étapes d'élaboration du vin.



1 - Le vin contient naturellement du S₀₂. Certipaq Bio a vérifié l'absence d'ajout de S₀₂ et l'utilisation de produits de vinification autorisés par le NOP (liste du § 205.605).

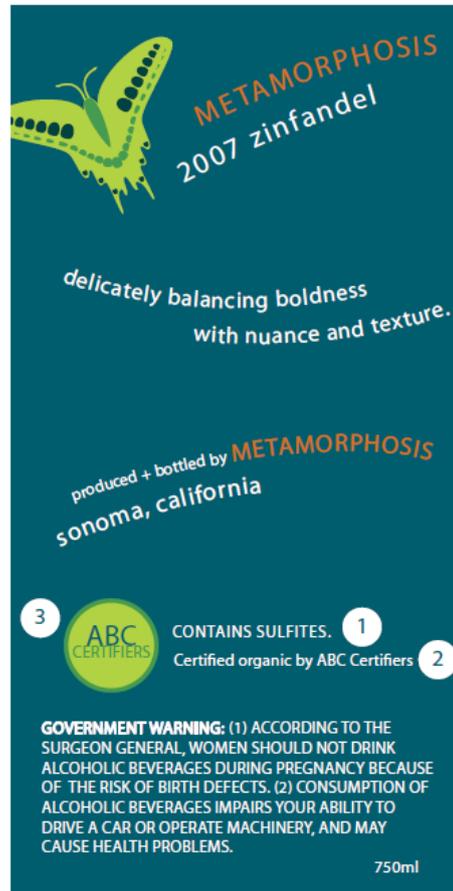
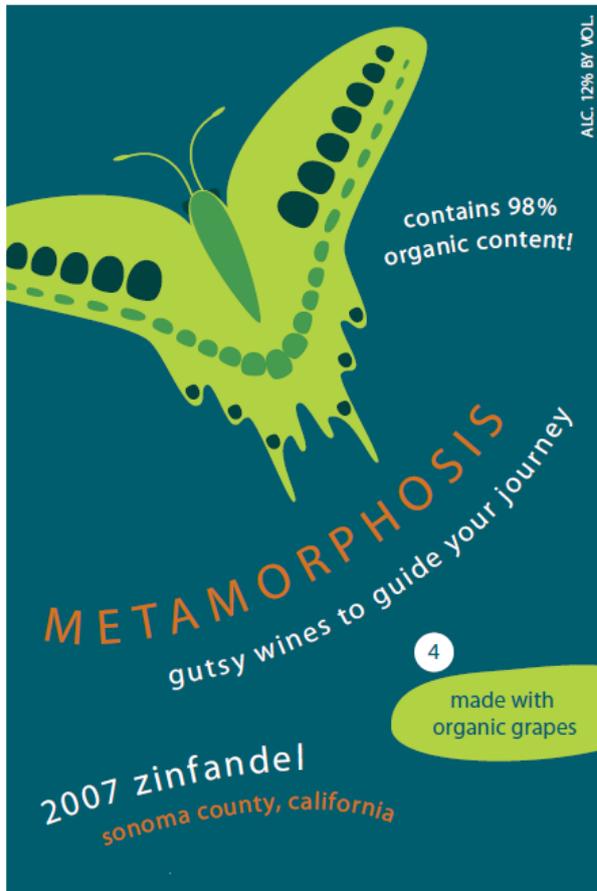
La mention « **Contains only naturally occurring sulfites** » est présente.

2 – La mention « **Certified organic by Certipaq Bio** » est indiquée sous le nom du producteur ou conditionneur ou distributeur.

3 – Le logo Bio UE (eurofeuille) et / ou le logo USDA organic peuvent être apposés sur l'étiquette.



B – Le vin étiqueté « Made with Organic grapes » peut avoir été élaboré avec l'ajout de SO₂ dans la limite de 100 ppm. Certipaq Bio devra également vérifier que seules les substances listées * dans la réglementation NOP ont été utilisées lors des étapes d'élaboration du vin.



1 – L'organisme de contrôle a vérifié que le produit fini contient moins de 100 ppm de SO₂ (suite à une analyse) et a validé les autres substances utilisées lors de la vinification. La mention « **Contains sulfites** » est présente.

2 - La mention de l'organisme de contrôle est indiquée sur la bouteille sous le nom du fabricant, conditionneur ou distributeur avec la mention « **Certified organic by Certipaq Bio** »

3 - Les logos Bio USDA ou BIO UE ne doivent pas figurer sur les étiquettes.

4 - La mention « **Made with organic grapes** » est indiquée sur l'étiquette dans le même format (taille et caractères identiques) et dans une taille de police ne dépassant pas la moitié de celle du texte le plus grand.



Instructions pour compléter le NOP Import Certificate

Si vous êtes l'exportateur du produit qui part aux Etats Unis, merci de nous **transmettre l'étiquette du produit ainsi que les informations ci-dessous**, le plus en amont possible du départ, afin que Certipaq Bio puisse établir le NOP Import Certificate :

- 1- Expédié à** : Noter le nom et l'adresse, y compris le code postal, de la personne ou l'entreprise qui recevra le produit aux États-Unis. S'il ne s'agit pas d'un opérateur certifié, préciser également le nom et prénom du contact, son adresse mail, son numéro de téléphone.
- 2- Poids Net total** : Noter le poids net total de l'expédition. Dans le cas de plusieurs produits expédiés, noter le poids net de chaque produit.
- 3- Conteneurs** : le cas échéant, noter le nombre total de conteneurs aériens ou navals transportant les produits.
- 4- Produit/marque** : pour les produits frais, indiquez le nom générique du ou des produits (ex : citron, salade). Pour les produits emballés, entrez le nom indiqué sur l'étiquetage (figurant à l'avant du paquet).
- 5- Code du produit** : pour chaque produit, vous devez noter le code produit (code à 10 chiffres) répertorié sur le site <http://www.usitc.gov/tata/hts/bychapter/>
- 6- Numéro d'expédition** : Noter les informations d'identification de l'expédition vers les Etats Unis pour les produits concernés par le certificat d'importation NOP. Cela peut être le numéro de vol de l'avion, le nom du navire ou le numéro du conteneur.
- 7- Préparateur final** : Indiquez le nom du producteur ou du préparateur final du produit – Si vous n'êtes pas le dernier préparateur, vous devez nous transmettre son certificat.

Certificat pour les produits animaux destinés à l'export

ANNEXE

CERTIFICAT COMPLÉMENTAIRE ATTESTANT LA NON-UTILISATION D'ANTIBIOTIQUES DANS LA PRODUCTION BIOLOGIQUE DE PRODUITS ANIMAUX À DES FINS D'EXPORTATION

1. Numéro du document:	2. (choisir la mention appropriée) — Opérateur — Groupe d'opérateurs
3. Nom et adresse de l'opérateur ou du groupe d'opérateurs:	4. Nom et adresse de l'autorité compétente ou, le cas échéant, de l'autorité de contrôle ou de l'organisme de contrôle de l'opérateur ou du groupe d'opérateurs et numéro de code s'il s'agit d'une autorité de contrôle ou d'un organisme de contrôle:
5. Numéro de document du certificat fourni à l'opérateur ou au groupe d'opérateurs au titre de l'article 35 du règlement (UE) 2018/848 conformément à l'annexe VI dudit règlement:	
<p>Le présent certificat a été délivré pour attester que l'opérateur ou le groupe d'opérateurs (choisir la mention appropriée) a produit les produits animaux biologiques ci-après sans recourir à des antibiotiques:</p> <p>1.</p> <p>2.</p> <p>3.</p>	
6. Date, lieu: Nom et signature au nom de l'autorité compétente de délivrance ou, le cas échéant, de l'autorité de contrôle ou de l'organisme de contrôle:	7. Certificat complémentaire valable du....[insérer la date] au....[insérer la date]