

**Grille d’auto-évaluation**

Chaîne de commercialisation

Avant-propos : Ce présent document a été rédigé par Bureau Veritas Living Resources dans le cadre du contrat d’assistance technique menée auprès de FranceAgriMer afin d’accompagner la promotion de l’écolabel Pêche durable.

**EXIGENCES COMMERCIALISATION**

**Ces exigences concernent les produits déclarés comme écolabellisés**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Principes** | **Critères** | **Déclinaison** | **Sous-critère** | **Indicateurs** | **Valeur cible** | **Modalité de contrôle** | **Notation** | **Commentaire** |
| **1. Maîtrise des intrants :** L'entreprise démontre une maîtrise des matières premières et s'approvisionne en produits certifiés | 1.1 Maîtrise des fournisseurs : Approvisionnement auprès de fournisseurs certifiés |  |  | Système de référencement et de gestion des fournisseurs | Un système est en place afin de garantir que, lors du référencement de tout nouveau fournisseur de produits écolabellisés, la validité de la certification\* est vérifiée. | Contrôle documentaire : présence des certificats des fournisseurs (correspondant aux bons de livraison). | **C / NC** |  |
| 1.2 Garantie de certification\* des intrants | Pour l’opérateur\* en charge du premier agréage | 1.2.1 L’opérateur\* en charge du premier agréage s’assure de la conformité du produit au certificat présenté par le fournisseur : respect des caractéristiques du produit (espèce, zone de pêche, engin, qualité). | Système de vérification de la certification\* des intrants | Certificats valides et intrants couverts par le champ de certification\* (Annexe au certificat) au moment du premier agréage | Contrôle documentaire :  agréage des produits conforme au certificat du fournisseur. | **C / NC** |  |
| A la suite de la chaîne de commercialisation | 1.2.2 Lorsque l’acheteur s’approvisionne en produits certifiés, l’étiquetage et les documents d’accompagnement du produit attestent la certification\* du produit. La mention de l’écolabel doit être présente sur la caisse ou sur les barquettes, sur les libellés  d’achat, les bons de livraison et les factures. | Etiquetage et documents d’accompagnement | L’étiquetage et les documents d’accompagnement du produit attestent la certification\* du produit. | Contrôle visuel et documentaire : identification des produits écolabellisés sur les caisses ou sur les barquettes, sur les libellés d’achat, les bons de livraison et les factures. | **C / NC** |  |
| **2. Identification des produits certifiés** | 2.1 Identification claire et permanente des produits (réception, stockage, transformation, conditionnement, vente). Dans le cas de la transformation des produits, la mention de l’écolabel doit être indiquée sur les  nouveaux conditionnements. |  |  | Système d'identification des produits certifiés dans l'entreprise | Un système d’identification formalisé des produits écolabellisés est en place afin de permettre d’identifier clairement les produits écolabellisés parmi le reste de la production. | Contrôle visuel : vérification de l’identification des produits écolabellisés. | **C / NC** |  |
| 2.2 Garanties de non mélange des produits certifiés et non-certifiés |  |  | Système de séparation des produits certifiés  et non-certifiés à chaque étape. | Présence d’un système de séparation des produits certifiés et non-certifiés. La séparation doit être temporelle ou spatiale. | Contrôle visuel de la séparation spatio- temporelle entre les produits écolabellisés et les autres. | **C / NC** |  |

Remarque : seuls les principes et critères suivants sont à auto-évaluer pour les pêcheurs en vente directe déjà écolabellisés « Ecolabel Pêche Durable – Production » :

**Principe 1. Maîtrise des intrants : L'entreprise démontre une maîtrise des matières premières et s'approvisionne en produits certifiés**

* 1.1 Maîtrise des fournisseurs : Approvisionnement auprès de fournisseurs certifiés
* 1.2 Garantie de certification\* des intrants

**Principe 4. Qualité du produit fini frais : l'entreprise garantie la qualité du produit fini frais écolabellisé**

* 4.1 Qualité des produits vendus frais entiers en vrac
* 4.2 La présentation à la vente en frais de produits certifiés congelés décongelés sans autre opération de transformation (cuisson, fumaison, salaison, marinade) n’est pas autorisée

**Principe 5. Utilisation conforme du logo et des mentions communicantes**

* 5.1 Maîtrise de l'utilisation du logo et des mentions associées