
Réglementation bio

Notice explicative pour transformateurs, distributeurs, exportateurs et importateurs

Table des matières

INTRODUCTION	4
1 – DÉFINITIONS ET PRINCIPES GÉNÉRAUX	4
1.1 - Définitions	4
1.2 - Principes généraux	5
2 – COMMENCER EN BIO	5
3 – CONTRÔLE D'ORIGINE	5
3.1 - Matières premières biologiques entrantes	5
3.2 - Vérification à la réception de produits importés	6
4 – FORMULATION DU PRODUIT	6
4.1 - Utilisation ingrédients biologiques	6
4.2 - Utilisation d'ingrédients non biologiques	6
4.3 - L'eau et le sel	8
4.4 - Additifs	8
4.5 - Auxiliaires technologiques	10
4.6 - Arômes	12
4.7 - Colorants	12
4.8 - Préparations de micro-organismes et des enzymes	13
4.9 - Minéraux, vitamines, acides aminés et oligo-éléments	13
4.10 - Ingrédients en conversion	13
4.11 - Calcul du pourcentage d'ingrédients biologiques	13
4.12 - Les produits de la chasse ou de la pêche	13
5 – PROCÉDÉS TECHNIQUES	13
5.1 - Organismes génétiquement modifiés	13
5.2 - Les rayonnements ionisants	14
5.3 - Autres techniques	14
5.4 - Spécifications des additifs ou auxiliaire technologiques	14
6 - SÉPARATION DES PRODUITS BIOLOGIQUES ET CONVENTIONNELS	14
6.1 - Stockage	14
6.2 - Préparation	14
7 - NETTOYAGE DES INSTALLATIONS DE PRODUCTION	14
8 – COLLECTE, EMBALLAGE ET TRANSPORT	14
8.1 - Collecte	15
8.2 - Transport	15
9 – ASSURER LA TRAÇABILITÉ	15

10 – SOUS-TRAITANCE À DES TIERS	15
11 – IMPORTATIONS DE PRODUITS BIOLOGIQUES	15
11.1 - Les différents régimes d'importation	16
11.1.1 - Importation de pays reconnus	16
11.1.2 - Importations en provenance des pays tiers par le biais d'un organisme de contrôle reconnu	16
11.1.3 - Cas exceptionnels : Islande, Norvège, Liechtenstein, Suisse	16
11.2 - Administration lors d'importation	16
11.2.1 - Certificat d'inspection	16
11.2.2 - Visa apposé par les douanes et l'autorité régionale	16
11.2.3 - Division en lots (extraits)	17
11.3 - Vérification à la réception de produits importés	17
12 – L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES BIOLOGIQUES	17
12.1 - Produits biologiques contenant au moins 95% d'ingrédients biologiques	17
12.2 - Produits contenant moins de 95% d'ingrédients biologiques	18
12.3 - Produits dont l'ingrédient principal est un produit de la chasse ou de la pêche	18
12.4 - Produits en conversion à l'agriculture biologique	18
13 – LOGOS	18
13.1 - Logo européen	18
13.1.1 - Forme et couleur du logo	18
13.1.2 - Utilisation du logo	19
13.1.3 - Identification du code de l'organisme de contrôle	19
13.1.4 - Indication d'origine	19
13.2 - Autres logos	19
14 – CONTRÔLE, CERTIFICATION ET IRRÉGULARITÉS	20
14.1 - Contrôle et certification	20
14.1.1 - Administration lors de l'inspection	20
14.1.2 - Procédures	20
14.1.3 - Exigences de contrôle spécifiques pour la sous-traitance	20
14.1.4 - Exigences de contrôle spécifiques pour les importateurs	20
14.2 - Irrégularités	21
14.2.1 - Sanctions pour infractions et irrégularités	21
14.2.2 - Mesures en cas de suspicion d'infractions ou irrégularités	21
ANNEXE 1 MODÈLE CERTIFICAT D'INSPECTION	22

Introduction

Le présent document précise les principales matières couvertes par les législations européennes et régionales concernant le mode de production biologique pour les transformateurs, importateurs et distributeurs. Ce document est à caractère informatif et ne peut en aucun cas se substituer à la législation applicable.

- Règlement CE 834/2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques
- Règlement CE 889/2008 portant modalités d'application du règlement CE 834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques
- Règlement CE 1235/2008 portant modalités d'application du règlement CE 834/2007 du Conseil en ce qui concerne le régime d'importation de produits biologiques en provenance des pays tiers
- Arrêté du Gouvernement flamand du 12/12/2008 sur la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques
- Arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 3/12/2009 concernant le mode de production et l'étiquetage des produits biologiques
- Arrêté du Gouvernement wallon du 11/02/2010 concernant le mode de production et l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant l'arrêté du Gouvernement wallon du 28 février 2008

1 – Définitions et principes généraux

1.1 - Définitions

Le terme «préparation» est défini comme la transformation de produits primaires, mais également l'emballage et l'étiquetage de ces produits. Par distribution on entend le commerce en gros, y compris le stockage des produits.

La législation relative à la «préparation et la distribution» est applicable à un large éventail d'opérateurs, à la fois véritable industrie alimentaire, ainsi que les réemballeurs, distributeurs et importateurs.

La catégorie des préparateurs peut être divisée en plusieurs sous-catégories. Ceux-ci sont présentés ci-dessous. Il est tout à fait possible que vous appartenez à plusieurs catégories.

La législation expliquée dans cette publication, est applicable à toutes les catégories, sauf indication contraire.

Préparateur: Un opérateur faisant de la préparation. La catégorie des préparateurs est divisée en 3 sous - catégories: transformateur, réemballeur et distributeur de produits en nom propre.

Transformateur: Préparateur qui achète et transforme des ingrédients agricoles et les commercialise comme produit fini ou semi-fini, incl. reconditionnement.

Réemballeur : Préparateur qui achète des produits, qui modifie l'emballage et vend les produits réemballés. En outre, l'application d'une étiquette est couverte par cette opération.

Distributeur de produits en nom propre ou marque propre: Préparateur qui achète des produits en emballage fermé et revend ces mêmes produits sous son propre nom, sans modifier le produit ni l'emballage.

Façonnier-transformateur: Le façonnier n'achète pas de matières premières, mais exerce sur ces matières premières une certaine activité pour le compte d'un tiers. Le façonnier facture le travail à façon.

Distributeur ou grossiste: Opérateur faisant uniquement de la distribution. Il ne change pas le produit ni l'emballage ou l'étiquetage. La vente directe au consommateur final ne relève pas de cette catégorie.

Façonnier-distributeur: Opérateur qui entrepose ou tient en dépôt à titre temporaire des produits sans qu'il les achète.

Un distributeur ou préparateur peut à la fois être un **importateur**, cela signifie qu'il importe des produits provenant de pays tiers hors de l'Union Européenne.

Un **premier destinataire** reçoit des produits d'un pays tiers pour son propre compte ou pour le compte d'un importateur et assure le traitement ultérieur et / ou la commercialisation de celui-ci. Pour les importations des règles spécifiques s'appliquent.

Lorsque vous exportez des produits hors du territoire douanier de la Communauté Européenne, vous êtes également **exportateur**.

1.2 - Principes généraux

Les ingrédients utilisés dans la préparation d'un produit biologique doivent être issus de l'agriculture biologique. Une exception est possible lorsqu'un ingrédient n'est pas disponible sur le marché sous une forme biologique. L'utilisation d'additifs, des micronutriments et des auxiliaires technologiques est restreinte.

Les substances et méthodes de transformation susceptibles d'induire en erreur sur la véritable nature du produit doivent être exclus. La préférence est donnée à des méthodes biologiques, mécaniques et physiques.

2 – Commencer en bio

Si vous souhaitez commencer en bio vous devez soumettre votre entreprise au contrôle. TÜV NORD Integra est agréée comme organisme de contrôle en Belgique. Vous nous envoyez une notification de votre activité ainsi qu'un contrat dans lequel vous vous engagez à travailler en conformité avec la réglementation européenne sur la production et la transformation biologique. Le formulaire de notification et le contrat peuvent être téléchargés de notre site web ou sur simple demande.

Après réception des documents signés un contrôleur prendra rendez-vous pour une première visite. Lors du contrôle, le contrôleur vérifie que vous respectez les exigences de la réglementation bio. Concrètement, il vérifie que vous effectuez un contrôle d'origine (chapitre 3), que la préparation se fait conformément aux règles (chapitre 4 et 5), que la séparation avec les produits conventionnels est garantie (chapitre 6), qu'un nettoyage approprié est effectué (chapitre 7), que le transport et le stockage se font correctement (chapitre 8), que la traçabilité est garantie (chapitre 9) et que les produits sont étiquetés correctement (chapitre 12).

Sur base du rapport de contrôle on décidera si votre entreprise sera certifiée, pour quels produits et dans quelles conditions. Vous serez informé de cette décision et nous vous enverrons un certificat pour l'utilisation du terme «biologique» sur les produits spécifiés. Plus d'informations sur le contrôle et la certification peuvent être trouvées dans le chapitre 14.

3 – Contrôle d'origine

Dès la commande des matières premières, vous devez être conscients des règles. Vous devez tenir compte de certaines exigences en matière d'approvisionnement, de réception et de stockage des matières premières. Ces règles s'appliquent à tous les opérateurs; aussi bien les préparateurs, les distributeurs, les importateurs et les entreprises de stockage.

À la réception des produits biologiques une vérification doit être faite. En cas d'incohérences, vous devez en aviser TÜV NORD Integra (bio_notifications@tuv-nord-integra.com) sans délai.

3.1 - Matières premières biologiques entrantes

À la réception des matières premières, vous devez vérifier l'origine biologique et enregistrer le résultat de cette vérification. Il faut vérifier si l'emballage est fermé et que toutes les informations obligatoires sont disponibles sur le produit. Ces informations se trouvent sur une étiquette ou dans un document d'accompagnement qui est indéniablement lié au produit.

- Nom et adresse du fournisseur;
- Nom et adresse du propriétaire du produit (si quelqu'un d'autre);
- Nom du produit et la référence qui indique l'origine biologique;
- Numéro de code de l'organisme de contrôle;
- Code traçable.

Les informations sur l'emballage doivent être cohérentes avec celles sur les documents d'accompagnement (par exemple les factures). Cette vérification doit être enregistrée. Vous pouvez créer des formulaires distincts pour ce contrôle à l'entrée, mais vous pouvez également prévoir une procédure dans laquelle le bon de livraison est systématiquement signé lorsque le résultat de la vérification est conforme.

En plus, vous devriez également vérifier si votre fournisseur est certifié pour le produit en question. Vous devez donc disposer des certificats valides de vos fournisseurs.

3.2 - Vérification à la réception de produits importés

Lors de l'importation de produits biologiques provenant hors de l'UE, les produits doivent répondre à des exigences supplémentaires. Plus d'informations sur les importations peuvent être trouvées dans le chapitre 11.

4 – Formulation du produit

Les produits biologiques sont préparés à partir d'ingrédients d'origine agricole biologique. Cependant, il est possible d'utiliser des ingrédients d'origine non agricole, bien que dans une mesure très limitée: l'eau et le sel (4.3), des additifs (4.4), des auxiliaires technologiques (4.5), des arômes (4.6), des colorants (4.7), des enzymes (4.8), et des micronutriments (4.9). Il y a également une possibilité limitée d'utiliser des ingrédients agricoles qui ne sont pas biologique (4.2).

Les produits dont l'ingrédient principal provient de la chasse ou de la pêche ne sont pas certifiable comme des produits biologiques, mais il y a des exigences particulières en matière d'étiquetage de ces produits qui peuvent encore porter une mention «bio» si tous les autres ingrédients du produit sont biologiques et si la préparation respecte les règles de production biologiques (4.12).

Des ingrédients en conversion à l'agriculture biologique peuvent être utilisés sous certaines conditions (4.10).

Des règles spécifiques s'appliquent à la production de vin. Vous pouvez obtenir des informations auprès de votre contrôleur.

4.1 - Utilisation ingrédients biologiques

Un produit peut porter la mention « biologique » s'il contient au moins 95% d'ingrédients d'origine agricole biologique.

Si moins de 95% d'ingrédients biologiques sont utilisés, le produit peut être certifié «préparé avec des ingrédients biologiques». Vous ne pouvez pas mettre sur l'étiquette qu'il s'agit d'un produit biologique, mais dans la liste des ingrédients vous pouvez référer à l'origine biologique de certains ingrédients. Notez que le produit doit être conforme à toutes les autres dispositions relatives à l'utilisation des additifs, les auxiliaires technologiques, les arômes, etc. Ceci est expliqué dans le chapitre 12 sur l'étiquetage.

4.2 - Utilisation d'ingrédients non biologiques

Vous pouvez donc incorporer jusqu'à 5% d'ingrédients non biologiques d'origine agricole à condition que ces ingrédients soient énumérés dans la liste positive de l'annexe IX du règlement 889/2008. Vous pouvez trouver la liste ci-dessous.

Les ingrédients agricoles non biologiques, qui ne sont pas inclus dans cette liste, peuvent exceptionnellement être utilisés, si vous avez une dérogation de l'autorité compétente. Pour obtenir cette dérogation, vous devez prouver que l'ingrédient n'est pas disponible en quantité suffisante en Europe en version biologique, ou qu'il ne peut pas être importé de pays tiers. Cette dérogation est valable pendant un an et peut être renouvelé jusqu'à trois fois. Contactez votre contrôleur si vous souhaitez solliciter une dérogation.

Remarquez bien qu'un ingrédient biologique ne doit pas être présent concomitamment avec le même ingrédient non biologique.

Liste des ingrédients non biologiques d'origine agricole autorisés

1. Produits et procédés de végétaux non transformés à travers leurs produits

1.1 Fruits, noix et graines comestibles

- gland *Quercus* spp.
- noix de cola *Cola acuminata*
- groseilles à maquereau *Ribes uva-crispa*
- fruits de la passion *Passiflora edulis*
- framboises (séchées) *Rubus idaeus*
- groseilles rouges (séchées) *Ribes rubrum*

1.2 Épices et herbes comestibles:

- poivre d'Amérique *Schinus molle* L.
- graines de raifort *Armoracia rusticana*
- petit galanga *Alpinia officinarum*
- safran bâtard *Carthamus tinctorius*
- cresson de fontaine *Nasturtium officinale*

1.3 Divers:

Algues, y compris les algues marines, dont l'utilisation est autorisée dans la préparation de denrées alimentaires non biologiques

2. PRODUITS VÉGÉTAUX

2.1 Graisses et huiles, raffinées ou non raffinées, n'ayant pas été modifiées chimiquement, provenant de végétaux autres que les végétaux suivants:

- cacaoyer *Theobroma cacao*
- cocotier *Cocos nucifera*
- olivier *Olea europaea*
- tournesol *Helianthus annuus*
- palme *Elaeis guineensis*
- colza *Brassica napus*, rapa
- carthame *Carthamus tinctorius*
- sésame *Sesamum indicum*
- soja *Glycine max*

2.2 Les sucres, amidons et autres produits provenant de céréales et tubercules:

- fructose
- feuilles minces en pâte de riz
- feuilles minces de pain azyme
- amidon de riz ou de maïs cireux, n'ayant pas été modifié chimiquement .

2.3 Divers:

- protéine de pois *Pisum* 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) CE 889/2008

3. PRODUITS ANIMAUX

Organismes aquatiques, ne provenant pas de l'aquaculture et autorisés dans la préparation de denrées alimentaires non biologiques — Gélatine

- Lactosérum en poudre «herasuola»
- Boyaux

4.3 - L'eau et le sel

Dans la production d'aliments biologiques, vous pouvez utiliser de l'eau potable et du sel. Seuls les sels, avec chlorure de sodium ou chlorure de potassium comme composants de base, généralement utilisés dans la transformation des denrées alimentaires, sont autorisés. L'utilisation de sel d'assaisonnement n'est autorisée que si elle est certifiée biologique.

4.4 - Additifs

Les additifs qui sont autorisés sont énumérés dans la liste positive de l'annexe VIII bis du règlement 889/2008, cette liste peut être trouvée ci-dessous. Vérifiez surtout les commentaires à chaque additif, car si un additif est autorisé, il l'est souvent pour un produit particulier. Remarque: pour calculer le pourcentage d'ingrédients biologiques, les additifs marqués d'une * doivent être calculés comme des ingrédients d'origine agricole.

Liste des additifs autorisés, y compris les supports

Code	Nom	Préparation de denrées alimentaires		Conditions particulières	Déclaration OGM nécessaire?
		origine végétale	origine animale		
E 153	Charbon végétal médicinal		X	Fromage de chèvre cendré Morbier	Non
E 160b *	Rocou, bixine, norbixine		X	Fromage Red Leicester Fromage Double Gloucester Cheddar Mimolette	Oui
E 170	Carbonate de calcium	X	X	Ne peut être utilisé pour colorer ni enrichir des produits en calcium	Non
E 220	Dioxyde de soufre	X	X (uniquement pour l'hydromel)	Dans les vins de fruits (vin fabriqué à partir d'autres fruits que le raisin, y compris le cidre et le poiré) et l'hydromel, avec et sans addition de sucre: 100 mg/l (teneurs maximales disponibles provenant de toutes les sources, exprimées en SO ₂ en mg/l)	Non
E 223	Métabisulfite de sodium		X	Crustacés	Non
E 224	Métabisulfite de potassium	X	X (uniquement pour l'hydromel)	Dans les vins de fruits (vin fabriqué à partir d'autres fruits que le raisin, y compris le cidre et le poiré) et l'hydromel, avec et sans addition de sucre: 100 mg/l (teneurs maximales disponibles provenant de toutes les sources, exprimées en SO ₂ en mg/l)	Non
E 250	Nitrite de sodium		X	Pour les produits à base de viande 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. Ne pas employer en association avec de l'E 252. Dose indicative d'incorporation exprimée en NaNO ₂ : 80 mg/kg, quantité résiduelle maximale exprimée en NaNO ₂ : 50 mg/kg	Non
E 252	Nitrate de potassium		X	Pour les produits à base de viande 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 Ne pas employer en association avec de l'E 250. Dose indicative d'incorporation exprimée en NaNO ₃ : 80 mg/kg, quantité résiduelle maximale exprimée en NaNO ₃ : 50 mg/kg	Non
E 270	Acide lactique	X	X		Oui
E 290	Dioxyde de carbone	X	X		Non
E 296	Acide malique	X			Oui

E 300	Acide ascorbique	X	X	Pour les denrées alimentaires d'origine animale: produits à base de viande	Oui
E 301	Ascorbate de sodium		X	produits à base de viande en liaison avec les nitrites et nitrates	Oui
E 306 *	Extrait de tocophérol	X	X	Antioxydant	Oui
E 322 *	Lécithines	X	X	Pour les denrées alimentaires d'origine animale: produits laitiers Uniquement quand ils sont issus de la production biologique. Applicable à partir du 1er janvier 2022. Jusqu'à cette date, uniquement quand ils sont issus de matières premières biologiques	Oui
E 325	Lactate de sodium		X	Seuls les produits à base de lait et produits à base de viande	Oui
E 330	Acide citrique	X	X		Oui
E 331	Citrates de sodium	X	X		Oui
E 333	Citrates de calcium	X			Oui
E 334	Acide tartrique [L(+)-]	X	X (uniquement pour l'hydromel)	Pour les denrées alimentaires d'origine animale: hydromel	Oui
E 335	Tartrates de sodium	X			Oui
E 336	Tartrates de potassium	X			Oui
E 341 (i)	Phosphore monocalcique	X		Poudre à lever pour farine fermentante	Non
E 392 *	Extraits de romarin	X	X	Uniquement quand ils sont issus de la production biologique	Non
E 400	Acide alginique	X	X	Pour les denrées alimentaires d'origine animale: produits à base de lait	Non
E 401	Alginate de sodium	X	X	Pour les denrées alimentaires d'origine animale: <i>produits à base de lait et saucisses à base de viande</i>	Non
E 402	Alginate de potassium	X	X	Pour les denrées alimentaires d'origine animale: produits à base de lait	Non
E 406	Agar-agar	X	X	Pour les denrées alimentaires d'origine animale: produits à base de lait et à base de viande	Non, à moins qu'il y a un support
E 407	Carraghénane	X	X	Pour les denrées alimentaires d'origine animale: produits à base de lait	Non, à moins qu'il y a un support
E 410 *	Farine de graines de caroube	X	X	Uniquement quand elle est issue de la production biologique. Applicable à partir du 1er janvier 2022	Non, à moins qu'il y a un support
E 412 *	Gomme de guar	X	X	Uniquement quand elle est issue de la production biologique. Applicable à partir du 1er janvier 2022	Non, à moins qu'il y a un support
E 414 *	Gomme arabique	X	X	Uniquement quand elle est issue de la production biologique. Applicable à partir du 1er janvier 2022	Non, à moins qu'il y a un support
E 415	Gomme xanthan	X	X		Oui
E 417	Poudre de gomme tara	X	X	Épaississant Uniquement quand elle est issue de la production biologique. Applicable à partir du 1er janvier 2022	Oui
E 418	Gomme gellane	X		Uniquement avec une forte teneur en acyle Uniquement quand elle est issue de la production biologique. Applicable à partir du 1er janvier 2022	Oui
E 422	Glycérol	X	X	Uniquement d'origine végétale Uniquement quand il est issu de la production biologique. Applicable à partir du 1er janvier 2022 Pour les extraits végétaux, les arômes, en tant qu'agent humectant des gélules et qu'agent d'enrobage des comprimés	Oui

E 440(i) *	Pectine	X	X	Pour les denrées alimentaires d'origine animale: produits à base de lait et de produits végétaux	Oui
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	X	X	Seulement en tant que matériau pour la coque de capsules	Oui
E 500	Carbonates de sodium	X	X		Non
E 501	Carbonates de potassium	X			Non
E 503	Carbonates d'ammonium	X			Non
E 504	Carbonates de magnésium	X			Non
E 509	Chlorure de calcium		X	Seulement pour coaguler le lait	Non
E 516	Sulfate de calcium	X		Seulement en tant que support	Non
E 524	Hydroxyde de sodium	X		Pour le traitement en surface de «Laugengebäck» et correction de l'acidité dans les arômes biologiques	Non
E 551	Dioxyde de silicium	X	X	Pour herbes et épices séchées en poudre, arômes et propolis	Non
E 553b	Talc	X	X	En ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale: Traitement en surface des saucisses	Non
E 901	Cire d'abeille	X		Uniquement en tant qu'agent d'enrobage en confiserie Cire d'abeille issue de l'apiculture biologique	Non
E 903	Cire de carnauba	X		Uniquement quand elle est issue de la production biologique En tant que méthode d'atténuation dans le cadre du traitement par le froid extrême obligatoire des fruits en tant que mesure de quarantaine contre les organismes nuisibles [directive d'exécution (UE) 2017/1279 de la Commission] (1) Applicable à partir du 1er janvier 2022. Jusqu'à cette date, uniquement quand elle est issue de matières premières biologiques. En tant qu'agent d'enrobage en confiserie	Non
E 938	Argon	X	X		Non
E 939	Hélium	X	X		Non
E 941	Azote	X	X		Non
E 948	Oxygène	X	X		Non
E 968	Érythritol	X	X	Uniquement quand il est issu de la production biologique, sans recours à la technologie d'échanges d'ions	Non

(1) Directive d'exécution (UE) 2017/1279 de la Commission du 14 juillet 2017 modifiant les annexes I à V de la directive 2000/29/CE du Conseil concernant les mesures de protection contre l'introduction dans la Communauté d'organismes nuisibles aux végétaux ou aux produits végétaux et contre leur propagation à l'intérieur de la Communauté (JO L 184 du 15.7.2017, p. 33).

Les additifs sont considérés comme non-agricoles. Donc, ceux-ci n'entrent pas dans le calcul du pourcentage d'ingrédients agricoles biologiques, **sauf** les additifs dérivés d'un produit agricole. Ils sont indiqués par un astérisque dans la liste. Ces additifs comptent dans le calcul de la proportion totale d'ingrédients biologiques. Cela signifie également qu'il est possible d'utiliser ces additifs sous forme biologique. Si les additifs ont la certification biologique, ils peuvent être mentionnés comme biologique dans la liste des ingrédients. Même si un additif est certifié biologique, l'apparition sur la liste positive est obligatoire avant qu'elle peut être utilisé, car il conserve en premier lieu un additif.

4.5 - Auxiliaires technologiques

Les auxiliaires technologiques sont des substances qui sont utilisées lors de la préparation d'un produit pour un certain objectif technologique, mais qui ne sont pas consommés comme ingrédient en soi. Un exemple d'un agent de traitement est l'ichtyocolle, qui peut être utilisé dans la préparation de boissons, afin de clarifier. Étant donné que cette substance reste sur place après la filtration, il n'est pas considérée comme un ingrédient.

Les auxiliaires technologiques autorisés figurent sur la liste positive de l'annexe VIII B du règlement 889/2008. Vous la trouverez ci-dessous. Les auxiliaires technologiques ne sont pas comptés comme ingrédient agricole.

Liste des auxiliaires technologiques autorisés

Nom	Préparation de denrées alimentaires d'origine végétale	Préparation de denrées alimentaires d'origine animale	Conditions particulières	Déclaration OGM nécessaire?
Eau	X	X	L'eau potable au sens de la directive 98/83/CE	Non
Chlorure de calcium	X	X	En tant que coagulant <i>Pour les denrées alimentaires d'origine animale: saucisses à base de viande</i>	Non
Carbonate de calcium	X			Non
Hydroxyde de calcium	X			Non
Sulfate de calcium	X		En tant que coagulant	Non
Chlorure de magnésium (nigari)	X		En tant que coagulant	Non
Carbonate de potassium	X		Pour les denrées alimentaires d'origine végétale: séchage du raisin	Non
Carbonate de sodium	X	X		Non
Acide lactique		X	Pour les denrées alimentaires d'origine animale: Pour réguler le pH de la saumure dans la fabrication de fromage	Oui
Acide L-(+)-lactique issu de la fermentation	X		Pour les denrées alimentaires d'origine végétale: pour la préparation d'extraits de protéines végétales	Oui
Acide citrique	X	X		Oui
Hydroxyde de sodium	X		Pour les denrées alimentaires d'origine végétale: pour la production de sucre(s), pour la production d'huile à l'exclusion de la production d'huile d'olive, pour la préparation d'extraits de protéines végétales	Non
Acide Sulfurique	X	X	Production de gélatine Production de sucre(s)	Non
Extrait de houblon	X		Pour les denrées alimentaires d'origine végétale: uniquement à des fins antimicrobiennes dans la production de sucre Issu de la production biologique, s'il est disponible	Oui
Extrait de colophane	X		Pour les denrées alimentaires d'origine végétale: uniquement à des fins antimicrobiennes dans la production de sucre Issu de la production biologique, s'il est disponible	Oui
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	Non
Hydroxyde d'ammonium		X	Production de gélatine	Non
Peroxyde d'hydrogène		X	Production de gélatine	Non
Dioxyde de carbone	X	X		Non
Azote	X	X		Non
Ethanol	X	X	En tant que solvant,	Oui
Acide Tannique	X		Auxiliaire de filtration	Non
Ovalbumine	X			Non

Caséine	X			Oui
Gélatine	X			Non
Ichtyocolle	X			Non
Huiles végétales	X	X	Lubrifiant, agent antiadhérent ou antimoussant Uniquement quand elles sont issues de la production biologique	Oui
Gel ou solution colloïdale de dioxyde de silicium	X			Non
Le charbon activé	X	X		Non
Talc	X		En conformité avec les critères de pureté spécifiques pour les additifs alimentaires E 553b	Non
Bentonite	X	X	Pour les denrées alimentaires d'origine animale: agent colloïdal pour hydromel	Non
Cellulose	X	X	Pour les denrées alimentaires d'origine animale: production de gélatine	Oui
Terre à diatomées	X	X	Pour les denrées alimentaires d'origine animale: production de gélatine	Non
Perlite	X	X	Pour les denrées alimentaires d'origine animale: production de gélatine	Non
Coques de noisettes	X			Non
Farine de riz	X			Non
Cire d'abeille	X		Agent antiadhérent Cire d'abeille issue de la production biologique	Non
Cire de carnauba	X		Agent antiadhérent Uniquement quand elle est issue de la production biologique Applicable à partir du 1er janvier 2022. Jusqu'à cette date, uniquement quand elle est issue de matières premières biologiques	Non
Acide acétique/vinaigre		X	Uniquement quand il est issu de la production biologique Uniquement pour la transformation du poisson. Issu de la fermentation naturelle, ne doit pas être produit à partir d'OGM ou par des OGM	Non
Chlorhydrate de thiamine	X	X	Uniquement à utiliser dans la transformation des vins de fruits, y compris le cidre, le poiré et l'hydromel	Oui
Phosphate diammonique	X	X	Uniquement dans la transformation des vins de fruits, y compris le cidre, le poiré et l'hydromel	Oui
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)	Oui

4.6 - Arômes

Les arômes naturels peuvent être utilisés. Lorsque vous achetez une telle substance, vous devez vous assurer que ces arômes sont effectivement étiquetés comme aromatisant « naturel ». Lorsque vous achetez une telle substance, vous devez avoir une déclaration indiquant clairement que les arômes ont été déclarés comme substances aromatisantes naturelles ou comme préparations aromatisantes naturelles conformément à la norme CE 1334/2008. Le fournisseur des produits doit déclarer par écrit que ces produits ne sont pas et n'ont pas été produits par des OGM.

Les arômes ne sont pas considérés comme ingrédient agricole dans le calcul global du pourcentage bio.

4.7 - Colorants

Les colorants ne sont pas autorisés dans les produits biologiques, à l'exception des couleurs pour l'estampillage des viandes et des œufs. Ceux-ci peuvent être utilisés, à condition que ces substances soient autorisées dans la législation alimentaire générale.

4.8 - Préparations de micro-organismes et des enzymes

Les préparations de micro-organismes et d'enzymes normalement utilisés dans la transformation des denrées alimentaires sont autorisées. Cette catégorie comprend, par exemple, la levure, la présure, etc. Ceux-ci doivent être exempts d'OGM et ces produits ne sont pas et n'ont pas été produits par des OGM.

Seuls les enzymes qui sont énumérés dans l'annexe VIII A du règlement 889/2008 peuvent être utilisés comme additifs alimentaires. L'enzyme invertase et le lysozyme ont un statut comme additif, ces deux additifs ne doivent donc pas être utilisés dans la production biologique, car ils ne sont pas inclus dans l'annexe VIII A. Tous les autres enzymes ne sont pas considérés des additifs et peuvent être utilisés.

Notez bien que depuis le 1er Janvier 2014 la levure est considérée comme un ingrédient d'origine agricole. La levure peut en effet être biologique. La levure biologique ne peut pas être présent ensemble avec de la levure non-biologique dans les aliments biologiques. Pour la production de levures biologiques seules des substrats produits biologique peuvent être utilisés. D'autres substances peuvent être utilisées que si elles sont énumérées dans la liste positive de l'annexe VIII C du règlement 889/2008.

4.9 - Minéraux, vitamines, acides aminés et oligo-éléments

Les minéraux (y compris les oligo-éléments), vitamines, acides aminés et micronutriments, sont uniquement autorisés si leur emploi dans les denrées alimentaires dans lesquelles ils sont incorporés est exigé par la loi. Il y a une exception pour l'utilisation dans les préparations pour nourrissons, les préparations de suite, les préparations à base de céréales et les denrées alimentaires pour bébés sous conditions strictes.

4.10 - Ingrédients en conversion

Vous pouvez utiliser des produits agricoles qui sont certifiés "en conversion à l'agriculture biologique", mais le produit ne peut contenir qu'un seul ingrédient d'origine agricole. Par exemple le jus de pomme pur sans sucre ajouté et dont les pommes proviennent d'une exploitation en conversion. Les ingrédients non-agricoles supplémentaires, doivent satisfaire à toutes les exigences de la réglementation bio.

4.11 - Calcul du pourcentage d'ingrédients biologiques

Un produit ne peut être qualifié de biologique si plus de 95% des ingrédients agricoles sont biologiques. Sel, eau, et auxiliaires technologiques ne sont pas des substances agricoles et ne sont donc pas inclus. Les additifs et arômes peuvent parfois être d'origine agricole. Si c'est le cas, et ils doivent être pris en compte, ils seront dans la liste positive, indiquées par un astérisque. À compter du 1er Janvier 2014 la levure est également considéré comme ingrédient agricole.

Le calcul:

$$\% \text{ d'ingrédients biologiques} = \frac{\text{Ingrédients agricoles biologiques} + \text{additifs biologiques} + \text{levure biologique}}{\text{Tous les ingrédients agricoles} + \text{additifs avec un astérisque} + \text{levure}}$$

4.12 - Les produits de la chasse ou de la pêche

Si vous voulez préparer des produits de la chasse ou de la pêche avec d'autres ingrédients biologiques, alors vous pouvez vous référer au bio dans le même champ visuel que la dénomination de vente (voir la section 12.3).

Cela n'est possible que si tous les autres ingrédients d'origine agricole sont biologiques et l'utilisation d'ingrédients non agricoles comme des additifs, auxiliaires technologiques, etc. soit conformes à la réglementation bio.

L'ingrédient qui provient de la chasse ou de la pêche ne peut être complété avec le même ingrédient sous forme biologique.

5 – Procédés techniques

5.1 - Organismes génétiquement modifiés

Les organismes génétiquement modifiés (OGM) et les produits obtenus à partir d'OGM ou par des OGM (p.ex. enzymes) ne peuvent pas être utilisés en production biologique.

Lorsque vous achetez des denrées ou ingrédients alimentaires, vous pouvez vous fier sur l'étiquetage car il y a un étiquetage obligatoire des produits contenant des OGM. En revanche, les substances qui ne sont pas considérées comme des ingrédients (auxiliaires technologiques, additifs,...) ne sont pas concernées par ces dispositions d'étiquetage. Dans ce cas, le vendeur des produits doit déclarer par écrit que ces produits ne sont pas et n'ont pas été produits par des OGM.

5.2 - Les rayonnements ionisants

L'utilisation des rayonnements ionisants pour le traitement d'aliments biologiques, ou l'utilisation d'ingrédients qui ont été traités par les rayonnements ionisants est interdite.

Le fait qu'une denrée ou ingrédient alimentaire a été traité est visible sur l'emballage par l'indication de la mention "traité par ionisation" ou "traité par rayonnements ionisants".

Le rayonnement pour la détection de corps étrangers est autorisé.

5.3 - Autres techniques

Le recours aux substances et techniques qui permettent de rétablir les propriétés perdues au cours de la transformation et de l'entreposage des aliments pour animaux biologiques ou de corriger les effets des fautes commises dans la transformation de ces produits ou encore qui sont susceptibles d'induire en erreur sur la véritable nature du produit, est interdit. L'utilisation de résines échangeuses d'ions n'est pas autorisée (sauf dans la vinification). En cas de doute si une technique est autorisée, contactez votre contrôleur.

5.4 - Spécifications des additifs ou auxiliaire technologiques

Pour les additifs et auxiliaire technologiques, que vous souhaitez utiliser, assurez-vous qu'ils n'ont pas été produits à partir d'OGM. Quand il s'agit d'un ingrédient alimentaire, vous pouvez présumer qu'aucun OGM n'a été utilisé si cela n'est pas indiqué sur l'étiquette. Pour les produits non alimentaires, tels que les enzymes, les additifs et autre, le fabricant doit fournir une déclaration non OGM. Vous pouvez demander un formulaire type auprès de votre contrôleur.

6 - Séparation des produits biologiques et conventionnels

Vous devez éviter que le produit biologique soit mélangé ou échangé avec un produit conventionnel. Cela s'applique à la fois dans le stockage des matières premières et des produits finis, comme pour la fabrication elle-même. La séparation peut être effectuée à la fois dans le temps et dans l'espace.

Vous devez faire une analyse des risques pour déterminer où l'intégrité des produits biologiques est potentiellement compromise et vous devez maîtriser ces risques et assurer une séparation adéquate à tout moment. Votre entreprise est responsable pour le contenu et la mise en œuvre de procédures adaptées.

6.1 - Stockage

Les ingrédients biologiques et les produits finis biologiques doivent être stockés séparément des produits non-biologiques. Il n'est pas toujours nécessaire de disposer d'un espace de stockage séparé, par exemple, la séparation peut être assurée par un endroit ou par des étagères séparées dans un même entrepôt. Dans le stockage les produits doivent être clairement identifiés afin que le mélange ou la contamination soient exclus.

6.2 - Préparation

Peut-être vous pouvez réserver une ligne de production distincte pour la préparation biologique? Si cela n'est pas possible, la ligne doit être nettoyée avant de commencer la préparation biologique. Si le nettoyage et/ou la vidange du matériel ne peut être complète, prévoir le déclassement en non bio des premiers produits fabriqués. Un enregistrement des nettoyages ou des quantités déclassées vous sera demandé.

7 - Nettoyage des installations de production

Vous devez mettre en œuvre des mesures de nettoyage appropriées, et vérifier l'efficacité et enregistrer toutes les opérations y afférentes. Vous pouvez utiliser les mêmes agents de nettoyage et de désinfection que dans l'industrie alimentaire conventionnelle. Cependant, assurez-vous qu'il n'y a pas de contamination du nettoyage avec les produits biologiques. Rincez vos installations soigneusement. Il est également admis pour la désinfection de l'équipement d'utiliser de l'ozone ou des rayonnements UV.

8 – Collecte, emballage et transport

8.1 - Collecte

La collecte simultanée de produits biologiques et non biologiques peut être procédée 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. Les informations relatives aux jours, heures, circuits de collecte et dates et heures de réception des produits doivent être disponibles sur demande.

8.2 - Transport

Veillez à ce que les produits biologiques ne soient transportés que dans des emballages, conteneurs ou véhicules appropriés, fermés de manière à ce que toute substitution du contenu soit impossible sans manipulation ou endommagement du cachet. Ces emballages, récipients,... doivent être munis d'un étiquetage faisant mention de:

- Le nom et l'adresse de l'opérateur et, s'ils sont différents, le nom et l'adresse du propriétaire ou du vendeur du produit;
- Le nom du produit, assortis d'une référence au mode de production biologique;
- Le numéro de code de l'organisme de contrôle dont l'opérateur dépend;
- Une identification du lot.

Toutes les informations ci-dessus peuvent également être présentées dans un document d'accompagnement, pour autant que le lien entre ce document et l'emballage, le conteneur ou le véhicule puisse être formellement établi. Ce document d'accompagnement doit comporter des informations concernant le fournisseur et/ou le transporteur.

Il n'est pas obligatoire de fermer les emballages, conteneurs ou véhicules lorsque:

- Le transport s'effectue directement entre deux opérateurs soumis au régime de contrôle
- Les produits sont accompagnés d'un document fournissant toutes les informations mentionnées ci-dessus, et que
- Tant l'opérateur expéditeur que les opérateurs destinataires tiennent les documents afférents à ces opérations de transport à la disposition pour contrôle.

En cas de transport de produits en vrac, un certificat de nettoyage doit être présent.

9 – Assurer la traçabilité

A tout moment, la traçabilité de votre produit doit être garantie. La traçabilité est la capacité de retracer le cheminement d'un produit à travers toutes les étapes de la production, de la transformation, et de la distribution. Il est indispensable que, lorsqu'un risque a été identifié, on puisse remonter à sa source afin d'isoler rapidement le problème et d'empêcher les produits contaminés de parvenir jusqu'aux consommateurs.

10 – Sous-traitance à des tiers

Certaines opérations sont sous-traitées à des tiers. Cela peut inclure le stockage, le transport ou la fabrication. Les sous-traitants qui font uniquement le transport, ne doivent pas être contrôlés séparément, les activités de transport relèvent de la responsabilité du client. Si des activités autres que le transport sont effectuées, les façonniers doivent également se soumettre au contrôle.

11 – Importations de produits biologiques

Dans l'Union européenne, les exigences (minimales) pour la production biologique et la préparation sont les mêmes partout. Lorsque les produits biologiques sont importés de pays extérieurs à l'Union européenne (également appelé les pays tiers), il est important que les règles relatives au bien-être des animaux, le respect de l'environnement, étiquetage, etc. sont équivalentes aux règlements Européens ou au moins au même niveau. Cela s'applique également à la mesure dans laquelle les organismes de contrôle locaux supervisent les opérateurs.

Actuellement, il existe deux façons de prouver que les règles dans un pays tiers sont équivalentes:

- 1 ° les pays reconnus (article 11.1.1);
- 2 ° les organismes de contrôle (section 11.1.2).

Chaque lot biologique d'un pays tiers doit être accompagné d'un certificat d'inspection (article 11.2.1).

Ce certificat d'inspection est délivré par l'autorité compétente ou par une autorité ou un organisme de contrôle agréé du pays tiers concerné et assure que le lot remplit les conditions d'équivalence.

Pour les importateurs et les premiers destinataires de produits biologiques il y a des exigences spécifiques en matière de réception des produits (11.3) et d'administration (11.2).

Seules les entreprises qui sont certifiées comme importateur ou premier destinataire, peuvent importer des produits biologiques. Ils devront également s'inscrire dans le système électronique TRACES (TRAdE Control and Expert System): <https://webgate.ec.europa.eu/tracesnt/login>

11.1 - Les différents régimes d'importation

11.1.1 - Importation de pays reconnus

La Commission européenne a approuvé une liste de pays où la production biologique est équivalente aux règles de production en Europe. Les conditions concrètes et les catégories de produits spécifiques de l'approbation de chaque pays sont stipulées dans l'annexe III du règlement 1235/2008. Si vous n'êtes pas sûr de savoir si un pays est reconnu dans quelles conditions, contactez votre contrôleur.

Si votre importation est conforme aux conditions d'agrément, il suffit le lot importé soit accompagné par un certificat d'inspection délivré par l'organisme d'inspection (voir section 11.2.1).

11.1.2 - Importations en provenance des pays tiers par le biais d'un organisme de contrôle reconnu

La Commission européenne a également établi une liste d'organismes de contrôle reconnus. La liste des organismes reconnus et les pays et les catégories de produits pour lesquels ils sont actifs est stipulé dans l'annexe IV du règlement 1235/2008. Cette liste est régulièrement mise à jour. Contactez votre contrôleur en cas de doute.

11.1.3 - Cas exceptionnels : Islande, Norvège, Liechtenstein, Suisse

Bien que l'Islande, la Norvège et le Liechtenstein ne font pas partie de l'Union européenne ils appliquent tel quel les Règlements européens sur l'agriculture biologique. Ceci est dû à un accord au sein de l'Espace économique européen (EEE) à laquelle ces pays appartiennent. Cela rend les importations en provenance de ces pays ne sont pas considérées comme importation. Un certificat d'inspection n'est donc pas nécessaire pour les importations en provenance de ces pays.

La Suisse ne fait pas partie de l'EEE, mais de l'Association européenne de libre-échange (AELE), qui a également conclu un accord économique avec la Suisse. Cela signifie qu'il n'y a pas de certificat d'inspection qui est requis pour les importations de produits biologiques en provenance de Suisse. Toutefois, les entrées de la Suisse sont considérées comme importation car la réglementation européenne concernant la production biologique ne s'applique pas tel quel (pas de membre de l'EEE). La Suisse est un pays reconnu où les systèmes de production biologique sont équivalents avec les règles de production en Europe (Règlement 1235/2008 annexe III).

11.2 - Administration lors d'importation

11.2.1 - Certificat d'inspection

Chaque lot de produits importés doit être accompagné d'un certificat d'inspection. Ce certificat est délivré par l'organisme ou l'autorité de contrôle de l'exportateur et doit être présent au moment de départ des produits. Le modèle de ce certificat d'inspection figure à l'annexe 1 du présent document (Règlement 1235/2008 Annexe V).

À partir du 19 octobre 2017, le certificat d'inspection pour l'importation de produits biologiques doit être créé électroniquement via TRACES. Afin de pouvoir créer un certificat d'inspection, les importateurs (importateur), 1^{ers} destinataires (operator), au besoin également les agents des douanes (responsable du chargement) et les exportateurs doivent créer un profil dans TRACES.

Le certificat d'inspection peut être initié par l'importateur, l'exportateur ou l'organisme de contrôle / l'autorité de contrôle / l'autorité compétente du pays tiers. L'organisme ou l'autorité de contrôle du pays tiers doit encore valider le certificat d'inspection.

Toutefois, la signature électronique qui valide le certificat d'inspection électronique n'est pas encore opérationnelle pour l'instant. C'est pourquoi, outre le certificat électronique, une version papier demeure requise. Le certificat d'inspection original est une copie imprimée et signée manuellement du certificat électronique rempli dans TRACES.

Le certificat d'inspection doit être visé par une autorité compétente au moment du dédouanement à l'importation. Tant l'importateur, le premier destinataire que l'agent des douanes peuvent agir en tant que déclarants.

11.2.2 - Visa apposé par les douanes et l'autorité régionale

Le visa électronique du certificat d'inspection dans TRACES est réalisé en Belgique par les autorités régionales. L'autorité régionale compétente pour la signature dépend de la région où se situe le bureau de douane (point d'entrée - case 9). Dans les autres États membres européens, ce sont généralement les douanes qui réalisent le visa du certificat d'inspection.

En Belgique, le visa de la version papier demeure apposé par la douane, au point d'entrée, après réalisation du visa électronique du certificat d'inspection.

Les douanes et les autorités régionales n'acceptent les certificats que si les données mentionnées sont entièrement concordantes.

Après évaluation, la douane (sur papier) et l'autorité régionale (électroniquement) apposent leur visa dans la case 20 du certificat d'inspection. Cela valide le certificat. Le premier destinataire remplit la case 21 de ce certificat après avoir complété le contrôle d'entrée (tant par voie électronique que sur papier). L'importateur conserve le certificat original dans l'administration, le premier destinataire une copie.

11.2.3 - Division en lots (extraits)

Il est possible d'enregistrer un lot de produits biologiques importés dans l'UE à la douane, sans que ce lot ne soit déjà réellement dédouané à l'importation à ce moment-là. Ceci peut être appliqué lorsque vous voulez diviser un lot, les lots partiels étant alors dédouanés à l'importation à des moments différents ou à des endroits différents, mais en revanche par le même importateur.

Cette division a aussi lieu via TRACES. Le certificat d'origine doit d'abord être approuvé par les autorités compétentes. Ensuite, l'importateur, l'agent des douanes ou l'autorité compétente peut créer les extraits. La somme des poids des extraits ne peut pas dépasser le poids indiqué dans le certificat d'origine.

Lors du dédouanement à l'importation du lot partiel, l'extrait doit alors suivre le même parcours qu'un certificat d'inspection ordinaire.

11.3 - Vérification à la réception de produits importés

Lors de la réception des produits biologiques provenant de pays tiers, vous devez vérifier que tout s'est bien passé. Les informations et marques mentionnés sur le produit et les quantités livrées et doivent correspondre à l'information indiquée sur le certificat d'inspection et les documents d'accompagnement.

Les produits biologiques doivent être dans des emballages ou conteneurs appropriés, fermés de manière à empêcher toute substitution de leur contenu. L'emballage doit comporter l'identification de l'exportateur et celle de son organisme de contrôle et toutes les autres marques et numéros permettant d'identifier le lot. Afin d'enregistrer pour bonne réception, veuillez signer la case 21 du certificat d'inspection. Ce, tant dans TRACES que sur papier.

Si, en tant que premier destinataire ou en tant qu'importateur, vous remarquez toujours un écart ou vous avez des doutes quant aux produits ou aux documents, vous ne pouvez alors pas commercialiser ou traiter le produit à moins que vous ne le commercialisiez comme produit non biologique. Ce n'est que lorsque le doute a été levé que vous pouvez le traiter ou le commercialiser comme étant biologique. En cas de doutes ou d'écart, veuillez en informer TÜV NORD Integra (bio_notifications@tuv-nord-integra.com). Dans le cas où le produit continue à être commercialisé comme étant non biologique, toutes les références au bio apposées sur le produit proprement dit doivent en être supprimées.

12 – L'étiquetage des denrées biologiques

12.1 - Produits biologiques contenant au moins 95% d'ingrédients biologiques

Les produits dont plus de 95% des ingrédients sont biologiques, peuvent être considérés comme «biologique» dans la dénomination de vente. Evidemment, les autres exigences expliquées dans cette publication doivent être remplies. Les mentions ci-dessous sont également nécessaires sur l'étiquette et / ou les documents commerciaux accompagnant le produit.

Les indications doivent être apposées sur l'étiquette, ou sur le document d'accompagnement pour autant que le lien entre ce document et l'emballage, le conteneur ou le véhicule puisse être formellement établi.

- Nom et adresse de votre entreprise, si vous n'êtes pas le propriétaire du produit, le propriétaire doit également être déclaré ;
- Nom du produit, assortis d'une référence au mode de production biologique ;
- Numéro de code de l'organisme (TÜV NORD Integra: BE-BIO-02) de contrôle du dernier préparateur (à l'exclusion de distributeur de produits en nom propre ou marque propre) ;
- Liste des ingrédients dans laquelle les ingrédients bio sont identifiés. Cela peut être fait par ingrédient ou en utilisant un astérisque (*) (* = agriculture biologique).

Si le produit est préemballé, il est obligatoire de mettre le logo biologique européen. En outre, le code de l'organisme de contrôle doit figurer dans le même champ visuel du logo. Directement sous le code de l'organisme de contrôle, l'endroit où les matières premières agricoles sont cultivées, doit être mentionnée comme suit :

- «Agriculture UE» lorsque la matière première agricole a été produite dans l'UE,

- «Agriculture non UE» lorsque la matière première agricole a été produite dans des pays tiers,
- «Agriculture UE/non UE» lorsqu'une partie de la matière première agricole a été produite dans l'UE et une autre partie dans un pays tiers.

L'indication «UE» ou «non UE» peut être remplacée ou complétée par le nom d'un pays dans le cas où toutes les matières premières agricoles qui composent le produit ont été produites dans ce pays.

En ce qui concerne l'indication susmentionnée, les ingrédients présents en petite quantité en poids peuvent ne pas être pris en compte pour autant que leur quantité totale n'excède pas 2 % de la quantité totale en poids de matières premières d'origine agricole.

Si le produit n'est pas emballé (par exemple du pain), ou dans le cas des produits importés, le est facultative. Si vous utilisez le logo, vous êtes obligé de mentionner où les ingrédients ont été cultivés.

12.2 - Produits contenant moins de 95% d'ingrédients biologiques

La référence à l'agriculture biologique peut apparaître uniquement dans la liste des ingrédients.

L'usage du logo biologique de l'Union européenne est interdit.

Le numéro de code de l'organisme de contrôle dont dépend l'opérateur qui a mené à bien la dernière opération de préparation doit figurer sur l'étiquetage. La référence à l'organisme de contrôle doit se faire sous la forme BE-BIO-02 pour TÜV NORD Integra.

La liste des ingrédients indique quels sont les ingrédients biologiques à l'aide d'un astérisque (*) qui fait référence au statut bio et le pourcentage total d'ingrédients biologiques par rapport à la quantité totale d'ingrédients d'origine agricole.

Ces produits peuvent contenir plus de 5 % d'ingrédients agricoles non biologiques. Ces ingrédients agricoles ne doivent pas être des OGM et ne doivent pas avoir été produits avec ou par eux. Tous les additifs et auxiliaires technologiques utilisés doivent également être inscrits à l'annexe VIII A et B du règlement 889/2008. Les restrictions concernant les arômes, les minéraux et les vitamines sont également les mêmes que pour les recettes biologiques. Un ingrédient biologique ne doit pas être présent concomitamment avec le même ingrédient non biologique.

12.3 - Produits dont l'ingrédient principal est un produit de la chasse ou de la pêche

La référence à l'agriculture biologique accompagnée du pourcentage total d'ingrédients biologiques par rapport au pourcentage d'ingrédients agricoles est indiquée dans la liste des ingrédients dans les mêmes caractères que celle-ci.

L'usage du logo biologique de l'Union européenne est interdit.

Le numéro de code de l'organisme de contrôle dont dépend l'opérateur qui a mené à bien la dernière opération de préparation doit figurer sur l'étiquetage. La référence à l'organisme de contrôle doit se faire sous la forme BE-BIO-02 pour TÜV NORD Integra.

On peut faire référence à l'agriculture biologique dans la liste des ingrédients à l'aide d'un astérisque (*) qui fait référence au statut bio (* = d'origine biologique) et dans le même champ visuel que la dénomination de vente (p.ex. sardines à l'huile d'olive biologique).

12.4 - Produits en conversion à l'agriculture biologique

Si vous préparez un produit avec un ingrédient dérivé de parcelles en conversion vers l'agriculture biologique, vous devez l'indiquer sur l'emballage. Dans ce cas, le produit peut contenir uniquement 1 ingrédient végétal d'origine agricole. La mention « Produit en conversion vers l'agriculture biologique » doit apparaître dans une couleur, une taille et un style de caractères qui ne la fassent pas plus ressortir que la dénomination de vente du produit, de plus la même taille de caractères doit être respectée pour toute la mention.

L'usage du logo biologique de l'Union européenne est interdit.

Le numéro de code de l'organisme de contrôle dont dépend l'opérateur qui a mené à bien la dernière opération de préparation doit figurer sur l'étiquetage. La référence à l'organisme de contrôle doit se faire sous la forme BE-BIO-02 pour TÜV NORD Integra.

13 – Logos

13.1 - Logo européen

13.1.1 - Forme et couleur du logo

L'utilisation du logo biologique de l'UE est obligatoire sur les denrées alimentaires préemballées.

Vous pouvez télécharger le logo et conditions d'utilisation sur le site Web de la Commission européenne: https://ec.europa.eu/agriculture/organic/downloads/logo_fr

La couleur de référence est le vert Pantone n°376 et le vert (50% cyan +100% jaune).

Lorsqu'il n'est pas possible de l'appliquer en couleur, le logo peut également être utilisé en noir et blanc (fond noir + étoiles blanches).

Dans le cadre d'une impression monochrome, le logo doit être exclusivement imprimé en noir ou dans un coloris foncé sur un fond blanc ou de couleur claire. De même qu'il sera imprimé en blanc ou dans un coloris clair sur un fond noir ou foncé.

Si la couleur de l'arrière fond se confond avec la couleur du logo, vous pouvez tracer une ligne de contour autour du logo pour différencier les deux.

Il est permis d'adapter la couleur si l'on opte pour un processus d'impression monochrome. Donc si tout emballage est bleu, le logo peut être bleu.

Le logo biologique de l'UE peut être appliqué sur n'importe quelle couleur tant qu'il reste parfaitement visible.

Si l'emballage ou l'étiquette présente un fond foncé, les symboles peuvent être utilisés en négatif en utilisant le coloris de l'emballage ou de l'étiquette comme couleur de fond.

Le logo doit mesurer minimum 9mm de haut et 13,5mm de large, à l'exception des emballages de très petites tailles où la taille peut être réduite à 6mm x 9mm.

Le rapport entre la hauteur et la largeur doit toujours être de 1:1,5 (hauteur:largeur).

Vous pouvez associer le logo avec d'autres éléments graphiques ou textuels faisant référence à l'agriculture biologique, à condition que cela ne change pas le logo européen. Lorsque le logo est associé à un label national ou privé dans une couleur verte différente, vous pouvez utiliser cette couleur verte du logo européen. Ceci offre la possibilité de combiner avec le logo Biogarantie®.

13.1.2 - Utilisation du logo

13.1.2.1 - Utilisation obligatoire

Le logo biologique de l'UE est **obligatoire** pour toutes les denrées alimentaires biologiques préemballées et produites dans l'Union européenne. Il reste **facultatif** pour les produits bio importés et pour les produits bios non-préemballés.

13.1.2.2 - Interdiction d'utilisation

L'utilisation du logo est interdite sur les produits suivants:

- les produits en conversion
- les produits contenant moins de 95% d'ingrédients biologiques
- les produits dont l'ingrédient principal provient de la chasse ou de la pêche
- les produits pour lesquels il n'existe pas de règles de production européennes tels que les algues d'eau douce (spiruline, chlorella), lapin, autruche, cerf, escargot, aliments pour animaux de compagnie

13.1.2.3 - Publicité

Vous pouvez utiliser le logo Européen pour la présentation et la publicité des produits qui satisfont aux exigences du règlement et si il s'agit de produits transformés contenant plus de 95% de produits biologiques. Le numéro de code de l'organisme de contrôle et l'indication de l'origine ne sont pas nécessaires pour des fins de publicité.

13.1.3 - Identification du code de l'organisme de contrôle

Le numéro de code de l'organisme de contrôle dont dépend l'opérateur qui a effectué la dernière opération de production ou de préparation (inclus emballage ou étiquetage) doit figurer sur l'étiquetage (à l'exclusion de distributeur de produits en nom propre ou marque propre). Le code de TÜV NORD Integra est BE-BIO-02.

13.1.4 - Indication d'origine

Lorsque le logo européen est utilisé, une indication de l'endroit de production des matières premières agricoles (bio et non bio) composant le produit doit être précisée comme suit:

- « Agriculture UE » lorsque l'ensemble de la matière première agricole a été produite dans l'Union Européenne.
- « Agriculture non UE » lorsque l'ensemble de la matière première agricole a été produite dans des pays tiers.
- « Agriculture UE/non UE » lorsqu'une partie des matières premières agricoles a été produite dans l'UE et une autre partie dans un pays tiers (si une des 2 origines « UE » ou « non UE » représente moins de 2% des ingrédients agricoles, il est possible de la supprimer).

Les indications « UE » ou « non UE » peuvent être remplacées ou complétées par le nom d'un pays si toutes les matières premières agricoles composant le produit sont issues de ce pays.

13.2 - Autres logos

D'autres logos peuvent être apposés sur l'emballage, cependant, l'utilisation des logos est habituellement attachée à un cahier des charges privé. Cela signifie que, en plus de la législation européenne votre produit devra également répondre aux exigences supplémentaires.

14 – Contrôle, certification et irrégularités

14.1 - Contrôle et certification

Après la réception de la notification d'un opérateur et son engagement à soumettre son exploitation au régime de contrôle (= contrat avec l'organisme de contrôle), un premier contrôle sera effectué.

Le but d'une première visite de contrôle est de déterminer avec l'opérateur quelles normes sont déjà satisfaites, et quelles insuffisances il y a encore avant d'être entièrement en conformité avec la législation. L'opérateur doit prendre alors les mesures nécessaires pour écarter les insuffisances restantes. Ce n'est que quand toutes les normes sont satisfaites, que l'entreprise recevra un certificat, et pourra mettre sur le marché les produits mentionnés sur le certificat bio.

A la suite, un contrôle physique sera réalisé chaque année. Cette visite annuelle obligatoire peut être complétée par un ou plusieurs contrôles aléatoires et par le prélèvement d'échantillons. Un rapport de contrôle est établi après chaque visite et contresigné par l'opérateur.

Tout changement dans votre notification d'activité doit être signalé à votre contrôleur, ainsi que des modifications dans les recettes, le processus de production, le lieu de production ou la gamme de produit.

14.1.1 - Administration lors de l'inspection

Vous devez tenir une comptabilité et des documents financiers qui peuvent être présentés au contrôleur. Dans ces comptes, les points suivants devraient être inclus:

- Les produits achetés: fournisseur, nature des produits, les quantités;
- Nature et quantité des produits organiques stockées dans l'entrepôt;
- Les produits vendus type, la quantité, les acheteurs (autre que le consommateur final).

Les comptes doivent démontrer que les quantités achetées et vendues sont en équilibre.

Votre administration doit également contenir 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 couverts par un certificat.

14.1.2 - Procédures

Au début de la mise en œuvre du régime de contrôle, l'opérateur établit une description complète de son entreprise et de son activité bio, y compris une description de toutes les mesures concrètes à prendre pour assurer la conformité aux règles de la production biologique. Ces mesures doivent être fondées sur une identification systématique des étapes critiques de la transformation. Cela signifie qu'une **évaluation des risques** doit être effectuée et que vous vérifiez où l'intégrité des produits biologiques pourrait être compromise.

Les procédures doivent contenir les éléments suivants:

- Description de l'entreprise et de l'activité
- Description entier de l'unité de production et/ou les zones différentes dans l'entreprise et/ou l'activité. Avec indication les unités de l'entreprise, les sociétés sœurs, sous-traitants, propriétaires de marchandises, façonniers, et les relations (inclusive le flow financière et le flow physique)
- Plan de l'entreprise (avec indication des lieux de production, de stockage, installations, différentes étapes dans le processus de production)
- Flowchart processus de fabrication
- Analyses des risques
- Procédure à la réception des matières premières (incl. comment les produits non conformes)
- Procédure séparation bio/non bio lors de la production et le stockage
- Registre de plaintes

14.1.3 - Exigences de contrôle spécifiques pour la sous-traitance

Si vous avez sous-traité la fabrication, le stockage ou l'importation de produits biologiques, vous devez le signaler sur le formulaire de notification et également ajouter une liste des façonniers avec une description de leurs activités et une indication du contrôle dont ils relèvent.

14.1.4 - Exigences de contrôle spécifiques pour les importateurs

La description complète de l'unité porte sur les locaux de l'importateur et ses activités d'importation, et indique les points d'entrée des produits dans l'UE et toute autre installation que l'importateur entend utiliser pour le stockage des produits importés en attendant leur livraison au premier destinataire.

14.2 - Irrégularités

14.2.1 - Sanctions pour infractions et irrégularités

Si le contrôleur constate une violation sur la réglementation bio lors d'un contrôle, le responsable de certification appliquera une sanction. Le barème des sanctions est défini dans la législation régionale.

Les sanctions appliquées sont :

'Remarque simple' : La remarque simple est utilisée en cas d'irrégularité mineure ou de manquement de toute évidence involontaire.

'Demande d'amélioration' : La demande d'amélioration précise l'irrégularité constatée, l'amélioration attendue et le délai dans lequel cette amélioration doit être effective.

'Avertissement' : L'avertissement est accompagné de la mention de la sanction qui sera appliquée si l'opérateur n'en tient pas compte. Une demande d'amélioration non respectée dans le délai fixé donne toujours suite à un avertissement. Un avertissement est systématiquement suivi d'un contrôle renforcé.

'Contrôle renforcé' : Les frais du contrôle renforcé sont portés à charge de l'opérateur.

'Déclassement lot' : Déclassement définitif d'une partie de production donnée.

'Suspension produit' : Interdiction à l'opérateur de commercialiser un type de produits donné portant des indications se référant au mode de production biologique pour une durée déterminée.

'Suspension totale' : Interdiction à l'opérateur de commercialiser tous produits portant des indications se référant au mode de production biologique pour une durée déterminée.

14.2.2 - Mesures en cas de suspicion d'infractions ou 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 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 TÜV NORD Integra** (bio_notifications@tuv-nord-integra.com).
- TÜV NORD Integra peut exiger que le produit soit biologique jusqu'à ce que le doute a été dissipé.

Annexe 1 Modèle certificat d'inspection

CERTIFICAT D'INSPECTION
REQUIS POUR L'IMPORTATION DE PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE DANS L'UNION EUROPÉENNE

1. Autorité ou organisme de contrôle émetteur (nom, adresse et code)	2. Règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil: — article 33, paragraphe 2 <input type="checkbox"/> ou — article 33, paragraphe 3 <input type="checkbox"/>										
3. Numéro d'ordre du certificat d'inspection	4. Exportateur (nom et adresse)										
5. Producteur ou transformateur du produit (nom et adresse)	6. Organisme ou autorité de contrôle (nom, adresse et code)										
7. Pays d'origine	8. Pays d'exportation										
9. Pays de dédouanement/point d'entrée	10. Pays de destination										
11. Importateur (nom, adresse et numéro EORI)	12. Premier destinataire dans l'Union (nom et adresse)										
<p>13. Désignation des marchandises</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left; width: 15%;">Code NC</th> <th style="text-align: left; width: 30%;">Dénomination commerciale</th> <th style="text-align: left; width: 20%;">Nombre de conditionnements</th> <th style="text-align: left; width: 20%;">Numéro du lot</th> <th style="text-align: left; width: 15%;">Poids net</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>		Code NC	Dénomination commerciale	Nombre de conditionnements	Numéro du lot	Poids net					
Code NC	Dénomination commerciale	Nombre de conditionnements	Numéro du lot	Poids net							
14. Numéro du conteneur	15. Numéro du scellé	16. Poids brut total									
<p>17. Moyen de transport avant le point d'entrée dans l'Union européenne</p> <p>Mode</p> <p> </p> <p>Identification</p> <p> </p> <p>Document de transport international</p>											

18. Déclaration de l'organisme ou autorité de contrôle délivrant le certificat mentionné à la case 1

Il est certifié que le présent certificat a été délivré sur la base des vérifications requises conformément à l'article 13, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1235/2008 et que les produits désignés ci-dessus ont été obtenus conformément à des règles de production et de contrôle propres au mode de production biologique qui sont considérées comme équivalentes conformément au règlement (CE) n° 834/2007.

Date

Nom et signature de la personne habilitée

Cachet de l'autorité ou de l'organisme émetteur

19. Entrepôt douanier

Perfectionnement actif

Nom et adresse de l'opérateur:

Organisme ou autorité de contrôle (nom, adresse et code):

Numéro de référence de la déclaration en douane pour l'entrepôt douanier ou le perfectionnement actif:

20. Vérification du lot et visa par l'autorité compétente de l'État membre concerné.

Autorité et État membre:

Date:

Nom et signature de la personne habilitée

Cachet

21. Déclaration du premier destinataire

Il est certifié que les produits ont été réceptionnés conformément à l'article 34 du règlement (CE) n° 889/2008.

Nom de la société:

Date:

Nom et signature de la personne habilitée

Notes

- Case 1: nom, adresse et code de l'autorité ou organisme de contrôle dans le pays tiers, visé à l'article 13, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1235/2008. Cet organisme remplit également les cases 4 à 18.
- Case 2: cette case indique les dispositions du règlement (CE) n° 834/2007 applicables pour la délivrance et l'utilisation du présent certificat; spécifier la disposition correspondante.
- Case 3: numéro d'ordre du certificat attribué automatiquement par le système informatique vétérinaire intégré (TRACES) visé à l'article 13, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1235/2008, sauf lorsque l'article 13 *bis*, paragraphe 3, s'applique.
- Case 4: nom et adresse de l'opérateur procédant à l'exportation des produits en provenance du pays indiqué dans la case 8. L'exportateur est l'opérateur qui exécute la dernière opération aux fins de la préparation telle que définie à l'article 2, point i), du règlement (CE) n° 834/2007 sur les produits mentionnés dans la case 13 et qui scelle les produits dans des emballages ou conteneurs appropriés, conformément à l'article 34 du règlement (CE) n° 889/2008.
- Case 5: opérateur(s) ayant fabriqué ou transformé les produits dans le pays tiers mentionné à la case 7.
- Case 6: Organisme(s) ou autorité(s) de contrôle chargé(s) de contrôler la conformité de la production ou de la transformation des produits avec les règles de la production biologique dans le pays indiqué dans la case 7.
- Case 7: par "pays d'origine", on entend le(s) pays où le produit a été produit/cultivé ou transformé.
- Case 8: par "pays d'exportation", on entend le pays où le produit a été soumis à la dernière opération aux fins de la préparation telle que définie à l'article 2, point i), du règlement (CE) n° 834/2007 et scellé dans des emballages ou conteneurs appropriés.
- Case 9: par "pays de dédouanement", on entend le pays dans lequel le lot est mis en libre pratique dans l'Union européenne. Le point d'entrée est le lieu de mise en libre pratique, identifié par le Code for Trade and Transport Locations des Nations unies (UN/LOCODE, cinq caractères alphabétiques).
- Case 10: par "pays de destination", on entend le pays du premier destinataire dans l'Union européenne.
- Case 11: nom, adresse et numéro d'enregistrement et d'identification des opérateurs économiques (EORI) de l'importateur, conformément à l'article 9 du règlement (UE) n° 952/2013. Par "importateur", on entend toute personne physique ou morale dans l'Union européenne présentant le lot en vue de sa mise en libre pratique dans l'Union, soit en personne, soit par l'intermédiaire d'un représentant.
- Case 12: nom et adresse du premier destinataire du lot dans l'Union européenne. On entend par "premier destinataire" toute personne physique ou morale à laquelle le lot est livré et qui procédera à son traitement en vue d'une préparation supplémentaire ou de sa commercialisation. Le premier destinataire remplit également la ►¹⁰ case 21 ◀.
- Case 13: désignation des produits incluant les codes de la nomenclature combinée des produits concernés (à huit chiffres lorsque cela est possible), la dénomination commerciale, le nombre de conditionnements (caisses, cartons, sacs, seaux, etc.), le numéro du lot et le poids net.
- Case 14: facultatif.
- Case 15: facultatif.
- Case 16: poids brut total, exprimé dans les unités appropriées (kilogramme de masse nette, litre, etc.).
- Case 17: moyen de transport arrivant au point d'entrée.
Mode de transport: avion, bateau, rail, véhicule routier, autre.
Identification du moyen de transport: par voie aérienne, le numéro de vol; par voie maritime, le nom du navire; par voie ferroviaire, le numéro du train et le numéro du wagon; par route, la plaque d'immatriculation du véhicule et, le cas échéant, celle de la remorque.
En cas de transport par navire transbordeur, indiquer l'identification du véhicule routier et de la liaison par transbordeur.
- Case 18: déclaration de l'organisme ou autorité de contrôle délivrant le certificat. La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle de l'imprimé.
- Case 19: à remplir par l'autorité compétente de l'État membre concerné ou par l'importateur.
- Case 20: à remplir par l'autorité compétente de l'État membre concerné, s'il y a lieu, avant l'exécution de l'opération de préparation ou de division dans les circonstances visées à l'article 14 du règlement (CE) n° 1235/2008 et lors de la vérification du lot conformément à l'article 13, paragraphe 1.
- Case 21: à remplir par le premier destinataire à la réception des produits lorsqu'il a procédé aux contrôles prévus à l'article 34 du règlement (CE) n° 889/2008.