
**Notice explicative sur la législation bio
pour préparateurs, distributeurs,
importateurs, exportateurs et
entreprises de stockage**

Table des matières

1 – DEFINITIONS ET PRINCIPES GENERAUX	4
1.1 - Définitions	4
1.2 - Principes généraux	5
2 - COMMENCER EN BIO	5
3 - CONTROLE D'ORIGINE	5
3.1 - Matières premières biologiques entrantes	5
3.2 - Vérification à la réception de produits importés	5
4 - RECETTE DU PRODUIT	6
4.1 - Utilisation d'ingrédients biologiques	6
4.2 - Utilisation d'ingrédients non biologiques	6
4.3 - Eau et sel	7
4.4 - Additifs	8
4.5 - Auxiliaires technologiques	11
4.6 - Arômes	13
4.7 - Colorants	14
4.8 - Préparations à base de micro-organismes et enzymes	14
4.9 - Minéraux, vitamines, acides aminés et micronutriments	14
4.10 - Ingrédients biologiques en conversion	14
4.11 - Calcul de la part d'ingrédients biologiques	14
4.12 - Produits de chasse ou de pêche	14
5 – PROCEDES TECHNIQUES	15
5.1 - Organismes génétiquement modifiés	15
5.2 - Rayonnement ionisant	15
5.3 - Nanomatériau manufacturé	15
5.4 - Autres techniques	15
5.5 - Spécifications des additifs ou auxiliaires technologiques	15
6 - SEPARATION DES PRODUITS CONVENTIONNELS ET BIOLOGIQUES	16
6.1 - Stockage	16
6.2 - Préparation	16
7 - NETTOYAGE DES INSTALLATIONS DE PRODUCTION	16
8 - COLLECTE, CONDITIONNEMENT ET TRANSPORT	16
8.1 - Collecte	16
8.2 - Transport	16
9 - ASSURER LA TRAÇABILITE	17
10 - SOUS-TRAITANCE A DES TIERS	17

11 - IMPORTATION D'ALIMENTS BIOLOGIQUES	17
11.1 - Quand l'importation de produits biologiques est-elle autorisée	18
11.1.1 - Importation sur base de "conformité"	18
11.1.2 - Importation par un "pays tiers équivalent"	18
11.1.3 - Importation par "autorité de contrôle équivalente" ou "organisme de contrôle équivalent"	18
11.1.4 - Import par équivalence sur base d'un "accord commercial"	18
11.1.5 - Exceptions : Islande, Norvège, Liechtenstein, Suisse	18
11.2 - Administration lors de l'importation de pays tiers	19
11.2.1 - Certificat d'inspection (Certificate of Inspection - COI)	19
11.2.2 - Visa par le gouvernement compétent	19
11.2.3 - Division en lots (extraits)	19
11.3 - Contrôle de réception à l'importation	20
12 - ÉTIQUETAGE DES ALIMENTS BIOLOGIQUES	20
12.1 - Aliments biologiques préparés	20
12.2 - Aliments contenant moins de 95% d'ingrédients issus de l'agriculture biologique	21
12.3 - Aliments dont l'ingrédient principal est un produit de chasse ou de pêche	21
12.4 - Aliments avec des ingrédients issus de la conversion	22
13 - UTILISATION DES LOGOS	22
13.1 - Logo Européen	22
13.1.1 - Forme et couleur du logo	22
13.1.2 - Utilisation du logo	23
13.1.2.1 - Utilisation obligatoire	23
13.1.2.2 - Interdiction d'utilisation	23
13.1.2.3 - Utilisation dans du matériel promotionnel	23
13.2 - Autres logos	23
14 - CONTROLE, CERTIFICATION ET IRREGULARITES	24
14.1 - Contrôle et certification	24
14.1.1 - Administration lors du premier contrôle	24
14.1.2 - Procédures	24
14.1.3 - Exigences de contrôle spécifiques à la sous-traitance	25
14.1.4 - Exigences de contrôle spécifiques pour les importateurs	25
14.2 - Irrégularités	25
14.2.1 - Sanctions en cas d'infractions et d'irrégularités	25
14.2.2 - Mesures en cas de soupçons d'infractions et de soupçons d'irrégularités	26
15 - DONNEES DE CONTACT	26

Introduction

Ce document précise les principaux enjeux définis par la législation européenne et régionale sur la méthode de production biologique pour les préparateurs, importateurs et distributeurs. Les informations contenues dans cette brochure ne remplacent pas la législation. En cas de doute ou de litige, seule la législation applicable s'applique.

- Règlement (UE) 2018/848 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques
- Règlement d'exécution (UE) 2021/1165 concernant l'autorisation de certains produits et substances destinés à être utilisés dans la production biologique et l'établissement des listes de ces produits et substances
- Règlement délégué (UE) 2021/2306 et 2021/2325 complétant le règlement (UE) 2018/848 par des règles sur les contrôles officiels des envois de produits biologiques et de produits en conversion destinés à l'importation dans l'Union et sur le certificat d'inspection
- Arrêté du Gouvernement flamand du 29/10/2021 relatif à la production et à l'étiquetage des produits biologiques
- Arrêté Ministériel portant application du AGF du 29/10/2021
- Arrêté du Gouvernement de Bruxelles-Capitale du 3/12/2009 relatif au méthode de production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques
- Arrêté du Gouvernement wallon du 11/02/2010 relatif au mode de production et à l'étiquetage des produits biologiques
- Arrêté ministériel du 19 janvier 2022 concertant l'agrément de la société "TÜV NORD Integra" pour le contrôle des opérateurs dans le domaine de l'agriculture biologique au Grand-Duché de Luxembourg

1 – Définitions et principes généraux

1.1 - Définitions

Par le terme «préparation», nous entendons la transformation des produits primaires, mais aussi le conditionnement et l'étiquetage de ces produits. La distribution fait référence à la distribution des produits, y compris le stockage des produits.

La législation relative à la «préparation et distribution» s'applique à un large groupe d'opérateurs, y compris les véritables entreprises de transformation alimentaire, mais aussi les conditionneurs, les distributeurs et les importateurs.

La catégorie des préparateurs peut être divisée en plusieurs sous-catégories. Ceux-ci sont présentés ci-dessous. Il est bien sûr également parfaitement possible que vous apparteniez à différentes catégories.

La législation expliquée dans cette publication s'applique à toutes les catégories, sauf par indication contraire.

Préparateur: Un opérateur qui effectue la préparation. La catégorie des préparateurs est alors à nouveau divisée en différentes sous-catégories. Cela inclut également les reconditionneurs et les propriétaires de marques privées.

- **Transformateur:** préparateur qui transforme des ingrédients agricoles et les commercialise sous forme de produits finis ou semi-finis. Il est considéré comme utilisant des techniques au sens de l'article 2, paragraphe 1, point m), du règlement (CE) n° 852/2004. Cela inclut l'utilisation des substances visées aux articles 24 et 25 du présent règlement, mais n'inclut pas les opérations d'emballage ou d'étiquetage.
- **Préparateur qui ne transforme pas:** préparateur qui met sur le marché des produits non transformés au sens de l'article 2, paragraphe 1, point n), du règlement (CE) no 852/2004, y compris par conservation, quelles que soient les opérations de conditionnement ou d'étiquetage.
- **Reconditionneur:** préparateur qui achète les produits, modifie les emballages et commercialise les produits reconditionnés. L'application ou la modification d'une étiquette est compris dans ces manipulations.
- **Distributeur de produit sous son propre nom ou sous une marque privée:** préparateur qui achète des produits dans des emballages scellés et revend les mêmes produits sous son propre nom, sans modifier lui-même le produit ou l'emballage.

Façonnier-préparateur: n'achète pas lui-même de matières premières, mais effectue une préparation spécifique sur ces matières premières. L'entrepreneur ne facture que le travail à façon.

Distributeur ou grossiste: opérateur qui commercialise des produits qu'il n'a pas préparé lui-même. Un distributeur ou un grossiste ne change donc pas le produit, l'emballage ou l'étiquette. Cela n'inclut pas les ventes de produits préemballés directement au consommateur final.

Façonnier-distributeur (entreprise de stockage): stocke temporairement des produits ou les garde pour le compte d'un tiers sans acheter les produits lui-même.

Importateur: Un distributeur et un préparateur peuvent également être importateurs, ce qui signifie qu'ils importent des produits de l'extérieur de l'UE.

Premier destinataire: reçoit des produits d'un pays tiers pour son propre compte ou pour le compte d'un importateur et organise la préparation et/ou la commercialisation. Des réglementations particulières s'appliquent aux importations en provenance de l'extérieur de l'UE.

Exportateur: Lorsque vous exportez des produits depuis le territoire douanier de l'Union Européenne.

1.2 - Principes généraux

La préparation biologique signifie que les aliments sont préparés dont les ingrédients sont cultivés de manière biologique. Des exceptions peuvent être faites si les ingrédients ne sont pas disponibles sous forme biologique. L'utilisation d'additifs, de micronutriments et d'auxiliaires technologiques est limitée. Les substances et les méthodes de préparation qui pourraient être trompeuses quant à la véritable nature du produit doivent être évitées et les méthodes biologiques, mécaniques et physiques sont également préférées.

2 - Commencer en bio

Si vous souhaitez vous lancer dans des activités biologiques, vous devez mettre votre entreprise sous contrôle. TÜV NORD Integra est reconnu comme organisme de contrôle en Belgique et au Luxembourg. Vous nous fournissez un formulaire d'inscription et un accord dans lequel vous déclarez que vous travaillerez conformément à la législation Européenne sur la production et la préparation biologique. Un dossier d'information est disponible par notre site internet. (<https://www.integra-certification.be/certification-bio>)

Après réception du formulaire d'inscription et de votre accord signé, vous pouvez vous inscrire auprès de l'autorité compétente, après lequel un contrôleur prendra rendez-vous pour un premier contrôle. Lors de ce contrôle, le contrôleur vérifiera si vous respectez bien les différentes règles. Concrètement, il est vérifié si le contrôle à l'entrée est effectué correctement (chapitre 3), la préparation est effectuée conformément à la législation biologique (chapitre 4 et 5), la séparation avec les produits conventionnels est effectuée correctement (chapitre 6), le nettoyage est effectué de manière adéquate (chapitre 7), le transport et le stockage sont effectués correctement (chapitre 8), la traçabilité est garantie (chapitre 9) et les produits sont correctement étiquetés (chapitre 12).

Sur base du rapport de contrôle, il est décidé si votre entreprise sera certifiée, pour quels produits et sous quelles conditions. Vous serez informé de cette décision et nous vous fournirons un certificat pour utiliser la mention « bio » sur les produits prédéfinis. Vous trouverez de plus amples informations sur le contrôle et la certification au chapitre 14.

3 - Contrôle d'origine

Vous devez être conscient de la législation dès le moment de la commande de matières premières. Vous devez tenir compte des réglementations lors de l'achat, la réception et le stockage des matières premières. Ces réglementations s'appliquent à tous, y compris les préparateurs, les distributeurs, les importateurs et les entreprises de stockage.

Lors du contrôle d'origine, différents éléments sont vérifiés, s'il apparaît que l'un de ces éléments n'est pas en règle, vous devez en informer TÜV NORD Integra.

3.1 - Matières premières biologiques entrantes

Lorsque vous recevez les matières premières biologiques, vous devez vérifier quelques éléments et également enregistrer ce contrôle. Il faut vérifier si l'emballage était fermé (si nécessaire) et si toutes les mentions obligatoires sont présentes sur le produit. Les indications peuvent figurer sur une étiquette ou dans le document d'accompagnement qui est incontestablement lié au produit.

- nom et adresse du fournisseur;
- nom et adresse du propriétaire du produit (s'il s'agit d'une autre personne);
- nom du produit et une référence montrant l'origine biologique;
- numéro de code de l'organisme de contrôle;
- code traçable.

Les informations sur l'emballage doivent correspondre aux informations sur les documents d'accompagnement (par exemple, bon de livraison et/ou facture). Ce contrôle d'origine doit être enregistré. Vous pouvez créer pour cela des formulaires distincts de contrôle des entrées, mais vous pouvez également prévoir une procédure selon laquelle le bon de livraison est systématiquement signé si les éléments ci-dessus ont été vérifiés.

Pour les ingrédients biologiques, il ne suffit pas de vérifier les indications biologiques. Vous devez également vérifier que le produit et votre fournisseur sont certifiés biologiques. Vous devez donc conserver une copie du certificat biologique valable pour tous les produits achetés dans votre administration.

3.2 - Vérification à la réception de produits importés

Lorsque vous importez des produits biologiques de l'extérieur de l'UE, ce produit doit également respecter des règles supplémentaires. Vous trouverez plus d'informations sur l'importation au chapitre 11.

4 - Recette du produit

Les produits biologiques sont principalement produits avec des ingrédients d'origine agricole biologique. Cependant, il est également possible d'utiliser des ingrédients qui ne sont pas d'origine agricole biologique, quoique dans une mesure très limitée: eau et sel (4.3), additifs (4.4), auxiliaires technologiques (4.5), arômes (4.6), colorants (4.7), enzymes (4.8) et micronutriments (4.9). Il est également possible de faire un usage très limité d'ingrédients agricoles qui ne sont pas biologiques (4.2).

En principe, les produits dont l'ingrédient principal provient de la chasse ou de la pêche ne sont pas des produits biologiques, mais des règles particulières en matière d'étiquetage existent pour que ces produits peuvent toujours être qualifiés «biologiques» si tous les autres ingrédients de ce produit sont biologiques et si la préparation se fait selon la réglementation biologique (4.12).

Les ingrédients issus de l'agriculture en conversion peuvent également être utilisés sous certaines conditions (4.10). Des règles distinctes s'appliquent à la préparation du vin, vous pouvez demander plus d'informations à ce sujet auprès de votre contrôleur.

4.1 - Utilisation d'ingrédients biologiques

Un produit ne peut être appelé biologique que si au moins 95% des ingrédients agricoles sont biologiques. Si moins de 95% d'ingrédients issus de l'agriculture biologique sont utilisés, vous pouvez faire certifier votre produit «moins de 95% d'ingrédients biologiques». Vous ne pouvez pas indiquer sur l'étiquette qu'il s'agit d'un produit biologique, mais vous pouvez faire référence à l'origine biologique de certains ingrédients dans la liste des ingrédients. Le produit doit être conforme à toutes les autres dispositions concernant l'utilisation d'additifs, d'auxiliaires technologiques, d'arômes, etc. Ceci est expliqué plus en détail au chapitre 12 sur l'étiquetage.

Vous n'êtes que réellement sûr d'utiliser des ingrédients biologiques lorsque vous disposez d'un certificat biologique valide pour tous les ingrédients. Vous le demandez à votre fournisseur.

4.2 - Utilisation d'ingrédients non biologiques

Ainsi, jusqu'à 5% d'ingrédients d'origine agricole non biologiques peuvent être utilisés. Ces ingrédients non biologiques ne peuvent être utilisés que s'ils sont répertoriés dans la liste positive de l'annexe IX du règlement (CE) 889/2008. Vous trouverez cette liste ci-dessous. Noter bien qu'un ingrédient biologique ne peut jamais être utilisé avec le même ingrédient sous une forme non biologique.

L'annexe IX du CE 889/2008 est valable jusqu'au : 31/12/2023. Après cette date, la liste du règlement (UE) 2021/1165 sera en vigueur.

Les ingrédients non biologiques d'origine agricole, qui ne figurent pas dans cette liste, peuvent exceptionnellement encore être utilisés, si vous disposez d'une autorisation de l'autorité compétente. Pour obtenir cette autorisation, vous devez d'abord démontrer que l'ingrédient en version biologique n'est pas suffisamment disponible en Europe. L'autorisation est temporaire : il est valable 6 mois et peut être prolongé au maximum 2 fois. Plus d'informations sur la demande d'une autorisation peuvent être trouvées sur le site internet de l'autorité compétente:

Flandre: <https://lv.vlaanderen.be/nl/bio/wetgeving/vergunningen>

Wallonie: <https://agriculture.wallonie.be/derogation-bio>

Liste des ingrédients non biologiques d'origine agricole autorisés (CE 889/2008 – Annexe IX)

1. PRODUITS VÉGÉTAUX NON TRANSFORMÉS ET PRODUITS DÉRIVÉS DE CES DERNIERS PAR TRANSFORMATION

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. Sucres, amidons et autres produits suivants, 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) du 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 - Eau et sel

Vous pouvez utiliser de l'eau potable et du sel dans la production d'aliments biologiques. Seuls les sels contenant du chlorure de sodium ou du chlorure de potassium comme composant de base, qui sont couramment utilisés dans la préparation de denrées alimentaires, sont autorisés. L'utilisation de sel aux herbes n'est autorisée que s'il est certifié biologique.

4.4 - Additifs

Seul un nombre limité d'additifs est autorisé dans la production d'aliments biologiques, éventuellement dans des conditions d'utilisation spécifiques. Les additifs autorisés sont répertoriés dans la liste positive de l'annexe V, partie A1 du règlement (UE) 2021/1165. Vous retrouvez cette liste ci-dessous.

Assurez-vous de bien vérifier les commentaires pour chaque additif, car si un additif est autorisé, il est souvent soumis à certaines conditions. Notez bien: Pour le calcul du % d'ingrédients biologiques, les additifs avec un * doivent être inclus comme ingrédients d'origine agricole.

Liste des additifs autorisés, y compris les supports

Code	Dénomination	Denrées alimentaires biologiques auxquelles il peut être ajouté	Conditions et limites spécifiques	Déclarat non-OGM requise?
E 153	Charbon végétal médicinal	croûte comestible de fromage de chèvre cendré Morbier		Non
E 160b(i)*	Bixine de rocou	Fromage Red Leicester Fromage Double Gloucester Cheddar Mimolette		Oui
E 160b(ii)*	Norbixine de rocou	Fromage Red Leicester Fromage Double Gloucester Cheddar Mimolette		Oui
E 170	Carbonate de calcium	produits d'origine animale ou végétale	ne peut être utilisé pour colorer ni enrichir des produits en calcium	Non
E 220	Anhydride sulfureux	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	crustacés		Non
E 224	Métabisulfite de potassium	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	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 maximale 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	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 maximale d'incorporation exprimée en NaNO ₃ : 80 mg/kg, quantité résiduelle maximale exprimée en NaNO ₃ : 50 mg/kg	Non

E 270	Acide lactique	produits d'origine animale ou végétale		Oui
E 290	Dioxyde de carbone	produits d'origine animale ou végétale		Non
E 296	Acide malique	produits d'origine végétale		Oui
E 300	Acide ascorbique	Produits d'origine végétale produits à base de viande		Oui
E 301	Ascorbate de sodium	produits à base de viande	ne peut être utilisé qu'en relation avec des nitrates et des nitrites	Oui
E 306*	Extrait riche en tocophérols	produits d'origine animale ou végétale	antioxydant	Oui
E 322*	Lécithines	produits d'origine végétale produits laitiers	uniquement issus de la production biologique	Oui
E 325	Lactate de sodium	produits d'origine végétale produits à base de lait et produits à base de viande		Oui
E 330	Acide citrique	produits d'origine animale ou végétale		Oui
E 331	Citrates de sodium	produits d'origine animale ou végétale		Oui
E 333	Citrates de calcium	produits d'origine végétale		Oui
E 334	Acide tartrique (L(+)-)	produits d'origine végétale hydromel		Oui
E 335	Tartrates de sodium	produits d'origine végétale		Oui
E 336	Tartrates de potassium	produits d'origine végétale		Oui
E 341(i)	► C1 Phosphate monocalcique ◀	Farine fermentante	Poudre à lever	Non
E 392*	Extraits de romarin	produits d'origine animale ou végétale	uniquement issue de la production biologique	Non
E 400	Acide alginique	produits d'origine végétale produits laitiers		Non
E 401	Alginate de sodium	produits d'origine végétale produits laitiers saucisses à base de viande		Non
E 402	Alginate de potassium	produits d'origine végétale produits à base de lait		Non
E 406	Agar-agar	produits d'origine végétale produits à base de lait et produits à base de viande		Non, sauf avec support
E 407	Carraghénane	produits d'origine végétale produits à base de lait		Non, sauf avec support
E 410*	Farine de graines de caroube	produits d'origine animale ou végétale	uniquement issue de la production biologique	Non, sauf avec support
E 412*	Gomme guar	produits d'origine animale ou végétale	uniquement issue de la production biologique	Non, sauf avec support

E 414*	Gomme arabique	produits d'origine animale ou végétale	uniquement issue de la production biologique	Non, sauf avec support
E 415	Gomme xanthane	produits d'origine animale ou végétale		Oui
E 417	Gomme Tara	produits d'origine animale ou végétale	épaississant uniquement issue de la production biologique	Oui
E 418	Gomme gellane	produits d'origine animale ou végétale	uniquement avec une forte teneur en acyle uniquement issue de la production biologique, applicable à partir du 1er janvier 2023	Oui
E 422	Glycérol	extraits végétaux arômes	uniquement d'origine végétale solvant et support dans les extraits végétaux et arômes agent humectant des gélules agent d'enrobage des comprimés uniquement issu de la production biologique	Oui
E 440(i)*	Pectine	produits d'origine végétale produits à base de lait		Oui
E 460	Cellulose	Gélatine		Oui
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	produits d'origine animale ou végétale	Matériel d'encapsulation pour capsules	Oui
E 500	Carbonates de sodium	produits d'origine animale ou végétale		Non
E 501	Carbonates de potassium	produits d'origine végétale		Non
E 503	Carbonates d'ammonium	produits d'origine végétale		Non
E 504	Carbonates de magnésium	produits d'origine végétale		Non
E 509	Chlorure de calcium	Produits à base de lait	agent de coagulation	Non
E 516	Sulfate de calcium	produits d'origine végétale	support	Non
E 524	Hydroxyde de sodium	«Laugengebäck» Arômes	traitement de surface correcteur d'acidité	Non
E 551	Dioxyde de silicium	Herbes et épices, séchées en poudre arômes propolis		Non
E 553b	Talc	saucisses à base de viande	traitement de surface	Non
E 901	Cire d'abeilles	produits de confiserie	agent d'enrobage uniquement issue de la production biologique	Non
E 903	Cire de carnauba	produits de confiserie agrumes	agent d'enrobage 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 conformément à la directive d'exécution (UE) 2017/1279 de la Commission (1) uniquement issue de la production biologique	Non
E 938	Argon	produits d'origine animale ou végétale		Non

E 939	Hélium	produits d'origine animale ou végétale		Non
E 941	Azote	produits d'origine animale ou végétale		Non
E 948	Oxygène	produits d'origine animale ou végétale		Non
E 968	Érythritol	produits d'origine animale ou végétale	uniquement 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).

L'utilisation de nitrate de potassium et de nitrite de sodium est autorisée dans une mesure limitée dans la préparation de produits à base de viande, mais une demande doit être soumise à l'autorité compétente. Un formulaire de demande pour la Flandre peut être trouvé ici : <https://lv.vlaanderen.be/nl/bio/wetgeving/vergunningen/natriumnitriet-kaliumnitraat>

Les additifs alimentaires peuvent contenir un support qui facilite l'ajout de l'additif. Ce support peut être conventionnel si vous achetez l'additif incluant ce support, c'est-à-dire en tant que produit composé. Veuillez noter que ces supports doivent également être autorisés en tant que supports conformément à la législation alimentaire générale. Si vous ajoutez vous-même un support à un additif, celui-ci doit être biologique ou doit apparaître séparément sur la même liste.

Les additifs sont considérés comme non agricoles. Ceux-ci ne sont donc pas pris en compte dans le calcul du pourcentage d'ingrédients issus de l'agriculture biologique. Il y a quelques exceptions à cela, à savoir les additifs dérivés d'un produit agricole. Ceux-ci sont indiqués par un astérisque dans la liste. Ces additifs comptent pour le calcul de la part totale d'ingrédients biologiques. Cela signifie également qu'il est possible d'utiliser ces additifs sous forme biologique. Si les additifs ont un certificat biologique, ils peuvent être étiquetés comme biologiques dans la liste des ingrédients (voir chapitre 12). Même si un additif est biologique, il doit figurer sur la liste positive avant de pouvoir être utilisé, après tout, il reste avant tout un additif.

4.5 - Auxiliaires technologiques

Les auxiliaires technologiques sont des substances qui sont utilisées lors de la préparation d'un produit pour un but technique spécifique, mais qui ne sont pas consommées en tant qu'ingrédients en soi. Un exemple d'auxiliaire technologique est l'ichtyocolle qui peut être utilisée pour la clarification dans la préparation de boissons. Parce que cette substance reste derrière après filtration, elle n'est pas considérée comme un ingrédient.

Les auxiliaires technologiques autorisés sont répertoriés dans la liste positive de l'annexe V, partie A2, du règlement (UE) 2021/1165. La liste peut être trouvée ci-dessous. Les auxiliaires technologiques ne sont jamais comptés comme un ingrédient agricole. Les conditions et restrictions spécifiques énumérées ci-dessous doivent être appliquées en plus des conditions du règlement (CE) n° 1333/2008.

Liste des auxiliaires technologiques autorisés

Dénomination	Uniquement autorisé pour la transformation des denrées alimentaires biologiques suivantes	Conditions et limites spécifiques	Déclarat non-OGM requise?
Eau	produits d'origine animale ou végétale	eau potable au sens de la directive 98/83/CE du Conseil	Non
Chlorure de calcium	produits d'origine végétale saucisses à base de viande	agent de coagulation	Non
Carbonate de calcium	produits d'origine végétale		Non
Hydroxyde de calcium	produits d'origine végétale		Non

Sulfate de calcium	produits d'origine végétale	agent de coagulation	Non
Chlorure de magnésium (ou nigari)	produits d'origine végétale	agent de coagulation	Non
Carbonate de potassium	raisins	agent de séchage	Non
Carbonate de sodium	produits d'origine animale ou végétale		Non
Acide lactique	fromage	pour réguler le pH de la saumure dans la fabrication de fromage	Oui
Acide L-(+)-lactique issu de la fermentation	extraits protéiques végétaux		Oui
Acide citrique	produits d'origine animale ou végétale		Oui
Hydroxyde de sodium	Sucre(s) huile d'origine végétale à l'exclusion de l'huile d'olive extraits protéiques végétaux		Non
Acide sulfurique	gélatine sucre(s)		Non
Extrait de houblon	sucre	uniquement à des fins antimicrobiennes issu de la production biologique, si disponible	Oui
Extrait de colophane	sucre	uniquement à des fins antimicrobiennes issu de la production biologique, si disponible	Oui
Acide chlorhydrique	gélatine Fromages Gouda, Edam et Maasdammer, Boerenkaas, Friese et Leidse Nagelkaas	production de gélatine conformément au règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil (2) pour réguler le pH de la saumure dans la transformation de fromages	Non
Hydroxyde d'ammonium	Gélatine	production de gélatine conformément au règlement (CE) n° 853/2004	Non
Peroxyde d'hydrogène	Gélatine	production de gélatine conformément au règlement (CE) n° 853/2004	Non
Dioxyde de carbone	produits d'origine animale ou végétale		Non
Azote	produits d'origine animale ou végétale		Non
Éthanol	produits d'origine animale ou végétale	solvant	Oui
Acide tannique	produits d'origine végétale	auxiliaire de filtration	Non
Ovalbumine	produits d'origine végétale		Non
Caséine	produits d'origine végétale		Oui
Gélatine	produits d'origine végétale		Non
Ichtyocolle	produits d'origine végétale		Non
Huiles végétales	produits d'origine animale ou végétale	lubrifiant, agent antiadhérent ou antimoussant, uniquement lorsqu'elles sont issues de la production biologique	Non

Gel ou solution colloïdale de dioxyde de silicium	produits d'origine végétale		Non
Charbon activé (CAS-7440-44-0)	produits d'origine animale ou végétale		Non
Talc	produits d'origine végétale	en conformité avec le critère de pureté spécifique pour l'additif alimentaire E 553b	Non
Bentonite	produits d'origine végétale hydromel	agent colloïdal pour hydromel	Non
Cellulose	produits d'origine végétale gélatine		Oui
Terre de diatomée	produits d'origine végétale gélatine		Non
Perlite	produits d'origine végétale gélatine		Non
Coques de noisettes	produits d'origine végétale		Non
Farine de riz	produits d'origine végétale		Non, sauf avec support
Cire d'abeilles	produits d'origine végétale	agent anti-adhérent uniquement issue de la production biologique	Non
Cire de carnauba	produits d'origine végétale	agent anti-adhérent uniquement issue de la production biologique	Non
Acide acétique/vinaigre	produits d'origine végétale poisson	uniquement issu de la production biologique de fermentation naturelle	Non
Chlorhydrate de thiamine	vins de fruits, cidre, poiré et hydromel		Oui
Phosphate diammonique	vins de fruits, cidre, poiré et hydromel		Oui
Fibre de bois	produits d'origine animale ou végétale	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 ne peuvent être utilisés que s'il y a une mention claire sur l'étiquette et la spécification technique qu'il s'agit d'un arôme "naturel" ou d'une préparation d'arômes "naturels" avec référence à la matière première conformément à l'article 16 paragraphes 2, 3 et 4 de la CE 1334/2008.

Les arômes qui relèvent de l'article 16, paragraphe 5 et/ou 6, de la CE 1334/2008 ne sont plus autorisés dans la production biologique depuis le 1er janvier 2022. Vous devez également être en mesure de démontrer que l'arôme n'est pas OGM et n'a pas été produit avec ou par des OGM.

Contrairement aux additifs, les arômes sont par définition agricoles. **Ils comptent donc comme un ingrédient agricole dans le calcul total.** Après tout, il est possible d'utiliser des arômes biologiques dans votre recette.

Vous pouvez toujours obtenir auprès de votre contrôleur un modèle pour la déclaration de votre fournisseur concernant la conformité des arômes selon les directives de la production biologique.

4.7 - Colorants

Les colorants ne sont pas autorisés dans les produits biologiques, à l'exception des colorants pour estamper la viande et les coquilles d'œufs. Ils peuvent cependant être utilisés à condition que ces substances soient également autorisées dans la législation alimentaire générale sur les colorants.

4.8 - Préparations à base de micro-organismes et enzymes

Les préparations à base de micro-organismes et d'enzymes couramment utilisées dans la fabrication d'aliments transformés peuvent également être utilisées dans les aliments biologiques. Cette catégorie comprend, par exemple, la levure de bière, la levure de boulanger et les ferments lactiques destinés à être utilisés dans les préparations laitières. Bien sûr, ceux-ci doivent être sans OGM et non produits avec ou par des OGM.

Toutefois, seules les enzymes alimentaires énumérées à l'annexe V, partie A, du règlement (UE) 2021/1165 peuvent être utilisées comme additifs alimentaires. Les enzymes invertase et lysozyme ont le statut d'additifs, de sorte que ces deux additifs ne peuvent pas être utilisés dans la production biologique, car ils ne figurent pas dans l'annexe V, partie A. Toutes les autres enzymes ne sont pas des additifs et peuvent être utilisées.

Notez bien que la levure et les produits à base de levure sont considérés comme des ingrédients d'origine agricole. Après tout, la levure peut aussi être biologique. La levure biologique ne peut pas être présente dans les aliments biologiques en même temps que la levure non biologique. Pour la production de levure biologique, des règles de production spécifiques sont définies à l'annexe II, partie VII, du règlement (UE) 2018/848. Les autres substances ne peuvent être utilisées que si elles figurent sur la liste positive de l'annexe V, partie C, du règlement (UE) 2021/1165.

4.9 - Minéraux, vitamines, acides aminés et micronutriments

Les minéraux (y compris les oligo-éléments), les vitamines, les acides aminés et les micronutriments ne sont autorisés que dans la mesure où ils doivent être ajoutés conformément à une autre législation alimentaire. Additions aux préparations pour nourrissons, aux préparations de suite et aliments transformés à base de céréales et les aliments pour bébés sont autorisés sous des conditions strictes. Bien sûr, ceux-ci doivent être sans OGM et non produits avec ou par des OGM.

4.10 - Ingrédients biologiques en conversion

Une période de conversion est nécessaire pour les exploitations agricoles, les produits ne peuvent pas devenir bio du jour au lendemain. Vous pouvez utiliser des produits agricoles certifiés « produit obtenu pendant la période de conversion à l'agriculture biologique », mais alors le produit ne peut contenir qu'un seul ingrédient d'origine agricole. Par exemple, pur jus de pomme auquel aucun sucre n'a été ajouté et dont les pommes proviennent d'une ferme en conversion. Les ingrédients non agricoles ajoutés doivent également respecter toutes les réglementations ci-dessus.

4.11 - Calcul de la part d'ingrédients biologiques

Un produit ne peut être qualifié biologique que si plus de 95% des ingrédients agricoles sont biologiques. Le sel, l'eau et les auxiliaires technologiques ne sont pas des substances agricoles et ne sont donc pas inclus. Les additifs peuvent être d'origine agricole. Si c'est le cas et qu'ils doivent être inclus, ils sont marqués d'un astérisque dans la liste positive. Les arômes et les levures/produits de levure sont également comptés comme ingrédients agricoles.

$$\% \text{ ingrédients bio (\%poids)} = \frac{\text{ingrédients agricoles bio} + \text{additifs bio} + \text{levure bio} + \text{arôme bio}}{\text{(tous les ingrédients agricoles} + \text{additifs avec astérisque} + \text{levure} + \text{arômes)}}$$

4.12 - Produits de chasse ou de pêche

Si vous souhaitez préparer des produits avec l'ingrédient principal issu de la chasse ou de la pêche, cela peut également se faire de manière biologique et vous pouvez faire référence au bio sur l'étiquette dans le même champ visuel que la description de vente (voir aussi chapitre 12.3).

Cela n'est possible que si tous les autres ingrédients d'origine agricole sont biologiques et que l'utilisation d'ingrédients non agricoles tels que les additifs, les auxiliaires technologiques, etc., est conforme aux réglementations ci-dessus.

L'ingrédient issu de la chasse ou de la pêche ne peut pas être complété par le même ingrédient sous forme biologique.

5 – Procédés techniques

5.1 - Organismes génétiquement modifiés

Les OGM ou les produits préparés avec ou par des OGM (par exemple certaines enzymes) ne peuvent pas être utilisés dans la production biologique.

Pour les ingrédients considérés comme des denrées alimentaires, vous pouvez vous fier à l'emballage et supposer que ces ingrédients ne contiennent pas d'OGM ou que ces ingrédients ne sont pas préparés avec ou par des OGM, si cela n'est pas explicitement indiqué sur l'étiquette ou le document d'accompagnement.

Cependant, vous pouvez avoir des informations qui prouvent que des OGM ont été utilisés et que l'étiquetage de ces produits n'est pas conforme. Dans ce cas, vous ne pouvez pas utiliser ces produits et vous devez en informer TÜV NORD Integra.

Certains ingrédients échappent au champ d'application de la législation sur l'étiquetage des OGM, par exemple les enzymes et les additifs. Dans ce cas, le vendeur de ces produits doit déclarer par écrit que ces produits n'ont pas été préparés avec ou par des OGM. Vous pouvez vérifier si une déclaration non OGM est requise ou non dans les tableaux aux points 4.4 et 4.5. Vous pouvez demander un exemple de déclaration à votre contrôleur.

5.2 - Rayonnement ionisant

L'utilisation de rayonnements ionisants pour le traitement des aliments biologiques ou l'utilisation d'ingrédients traités avec des rayonnements ionisants est interdite.

Lorsqu'un ingrédient a été traité avec des rayonnements ionisants, vous pouvez en principe le retrouver facilement sur l'étiquette. Dans ce cas, la mention «irradié» ou «traité aux rayonnements ionisants» est exigée par la loi.

Le rayonnement pour la détection de corps étrangers est autorisé. Après tout, ce n'est pas un traitement, mais une mesure de sécurité.

5.3 - Nanomatériau manufacturé

L'utilisation de nanomatériaux dans les aliments biologiques ou l'utilisation d'ingrédients contenant ou composés de nanomatériaux sont interdites.

5.4 - Autres techniques

La préparation biologique des denrées alimentaires ne doit pas utiliser de techniques qui restaurent les propriétés perdues lors de la préparation ou du stockage, ou qui inversent les effets d'une négligence dans la préparation, ou qui peuvent induire en erreur quant à la véritable nature des produits. Des techniques utilisant des résines échangeuses d'ions et des résines d'adsorption peuvent être nécessaires pour la production de préparations pour nourrissons et de préparations de suite, ainsi que de préparations à base de céréales et d'aliments pour bébés (Art 1(1)(a) et (b), (EU) 609/ 2013) pour se conformer aux exigences de composition fixées pour les produits concernés (article 11, paragraphe 1, (UE) 609/2013), ou aux exigences de composition des produits couverts par la directive 2006/125/CE. L'utilisation de résines échangeuses d'ions est également autorisée dans la production de vin. Si vous avez des doutes quant à savoir si une technique est autorisée, veuillez contacter votre contrôleur.

5.5 - Spécifications des additifs ou auxiliaires technologiques

Pour les additifs et auxiliaires technologiques courants que vous souhaitez utiliser dans des produits biologiques, vous devez vérifier s'ils n'ont pas été produits avec ou par des OGM. Vous devez donc avoir une déclaration qui le précise.

En ce qui concerne les denrées alimentaires, vous pouvez supposer que si l'utilisation d'OGM n'est pas indiquée sur l'étiquette, aucun OGM n'a été utilisé. Pour certains produits non alimentaires, tels que les enzymes, les additifs ou les auxiliaires technologiques, le fournisseur doit inclure une déclaration non OGM avec ses produits. Vous pouvez demander un exemple de déclaration à votre contrôleur.

6 - Séparation des produits conventionnels et biologiques

Vous devez éviter de mélanger ou d'échanger un produit biologique avec un produit conventionnel. Cela s'applique à la fois au stockage des matières premières et des produits, que à la préparation. Cette séparation peut se produire aussi bien dans le temps que dans l'espace.

Votre entreprise doit effectuer une analyse des risques pour déterminer où l'intégrité des produits biologiques peut être en péril. Vous devez toujours avoir des procédures à jour qui couvrent ces risques et qui garantissent une séparation complète pendant le stockage et la préparation. Vous pouvez établir des procédures séparées à cet effet, mais vous pouvez également les intégrer dans votre système de qualité existant. Votre entreprise est responsable du contenu et de la mise en œuvre de ces procédures.

6.1 - Stockage

Les ingrédients biologiques et les produits finis biologiques doivent être stockés séparément des ingrédients et produits finis conventionnels. Il n'est pas toujours nécessaire d'avoir un espace de stockage séparé, par exemple, la séparation peut être faite au moyen de racks ou étagères séparés au sein d'un même entrepôt. Dans la zone de stockage, les lots doivent être clairement identifiés et tout mélange ou contamination doit être exclu. Dans certains cas, un stockage séparé peut être nécessaire car sinon le risque de contamination est trop grand. C'est le cas, par exemple, lors du stockage des pommes de terre afin d'éviter un risque de contamination par l'inhibiteur de croissance des germes, chlorophame.

6.2 - Préparation

Peut-être vous pouvez réserver une ligne de production séparée pour la préparation biologique. Si cela n'est pas possible, la ligne doit être nettoyée avant de commencer la préparation biologique. Le produit biologique ne doit pas entrer en contact avec le produit conventionnel; aucun résidu de produit conventionnel ne peut donc subsister. Vous ne pouvez pas interrompre la préparation d'un lot biologique entre-temps pour la préparation d'un produit conventionnel. Si vous ne pouvez pas nettoyer complètement les installations, une «charge de rinçage» doit être effectuée et les produits préparés en premier doivent être retirés comme «non biologiques».

Il doit y avoir un système d'enregistrement en place avec lequel vous pouvez démontrer que la préparation biologique a eu lieu sur une «ligne propre». Cela peut être fait, par exemple, sur base d'une liste de contrôle de nettoyage ou sur base d'un enregistrement des quantités des charges de rinçage.

7 - Nettoyage des installations de production

Vous devez appliquer les mesures de nettoyage adéquates, vérifier leur efficacité et enregistrer ces actions.

Vous pouvez utiliser les mêmes agents de nettoyage et de désinfection qui sont également utilisés dans l'industrie alimentaire conventionnelle. Vous devez vous assurer qu'il n'y a pas de contamination des agents de nettoyage avec les produits biologiques. Rincez donc toujours soigneusement vos installations. Il est également permis de désinfecter l'équipement avec de l'ozone ou des rayons UV.

8 - Collecte, conditionnement et transport

8.1 - Collecte

Si vous faites collecter à la fois des produits biologiques et non biologiques, vous devez faire tout votre possible pour vous assurer qu'il n'y a pas de mélange ou d'échange entre les produits biologiques et non biologiques. Vous devez conserver tous les enregistrements des heures de prise en charge et de l'itinéraire de prise en charge.

8.2 - Transport

Les produits biologiques doivent être transportés dans des emballages appropriés, des conteneurs/récipients (par exemple des caisses) ou des véhicules (si en vrac) scellés de manière à ce que le contenu ne puisse être modifié sans endommager le scellé.

Les emballages, conteneurs ou véhicules doivent également être munis des marquages corrects comme indiqué ci-dessous. Les indications peuvent figurer sur une étiquette, sur le contenant/récipient ou dans le document d'accompagnement, qui est incontestablement lié au produit. Ce document doit également contenir des informations sur le fournisseur et/ou le transporteur.

- nom et adresse de l'opérateur qui transporte et livre les produits;
- nom et adresse du propriétaire du produit s'il s'agit d'une autre personne;
- le nom du produit et la référence indiquant l'origine biologique;
- nom ou numéro de l'organisme de contrôle dont relève l'opérateur;
- code traçable ou date de la dernière opération (voir chapitre 9).

Il n'est pas nécessaire de sceller l'emballage lorsqu'il s'agit d'un transport direct entre deux opérateurs certifiés, les produits sont accompagnés d'un document dans lequel toutes les indications ci-dessus sont indiquées et lorsque tant l'expéditeur que le destinataire peuvent apporter la preuve du transport. En cas de transport en vrac, vous devez être en mesure de présenter une attestation de nettoyage si le véhicule transporte à la fois des produits biologiques et non biologiques.

9 - Assurer la traçabilité

La traçabilité de votre produit doit être garantie à tout moment. La traçabilité suppose que chaque entreprise de la chaîne alimentaire mette en place un système permettant d'établir un lien entre les matières premières entrantes et les produits sortants. Cette traçabilité est obligatoire dans tout le secteur alimentaire.

Le but de la traçabilité est de pouvoir distinguer des produits de même nature mais avec une histoire différente. Sur base de cette distinction, il est possible de limiter la portée d'un rappel ou de supprimer un blocage en cas de problème de sécurité alimentaire. Plus ces informations sont détaillées, plus les décisions peuvent être prises rapidement et de manière ciblée, non seulement pour l'entreprise elle-même, mais également pour d'autres entreprises actives dans le même secteur et également pour les fournisseurs et clients potentiels de ce secteur.

La méthode d'identification la plus appropriée est le numéro de lot. Certaines alternatives possibles au numéro de lot sont la date de péremption, la date de production, la référence d'un document d'accompagnement ou d'un fichier électronique contenant les numéros de lot ou d'autres identifiants (numéro de bon de livraison, numéro de document de transport spécifique, code SCCC, ...).

10 - Sous-traitance à des tiers

Certaines opérations sont sous-traitées à des tiers. Cela peut concerner le stockage, le transport ou la préparation.

Les sous-traitants qui n'effectuent que du transport ne doivent pas être contrôlés séparément, les activités de transport relèvent du système de contrôle du client.

Si des activités autres que le transport sont exercées, les sous-traitants eux-mêmes doivent également être en mesure de présenter effectivement un certificat biologique pour l'activité en question.

Dans certaines situations, il peut être avantageux qu'un sous-traitant puisse mener des actions sans posséder de certificat biologique. Un sous-traitant qui exécute des travaux à façon n'a pas besoin d'être titulaire d'un certificat biologique, à condition que le donneur d'ordre ait déclaré qu'il assume la responsabilité de la production biologique. Dans ce cas, le contrôle chez le client s'étend au sous-traitant. Le sous-traitant doit alors accepter toute inspection. Ce contrôle est possible par chaque organisme de contrôle pour chaque donneur d'ordre sous contrôle biologique.

Le donneur d'ordre doit alors mettre en place ses propres procédures chez le sous-traitant et garde la responsabilité du suivi des procédures établies.

11 - Importation d'aliments biologiques

Au sein de l'Union Européenne, les réglementations en matière de production et de préparation biologiques sont les mêmes partout. Lorsque des produits biologiques sont importés de pays n'appartenant pas à l'Union Européenne (également appelés pays tiers), il est important que les réglementations en matière de bien-être animal, de respect de la nature et de l'environnement, d'étiquetage, etc. soient équivalentes à la réglementation Européenne ou soient au moins au même niveau. Cela s'applique également à la mesure dans laquelle les organismes de contrôle locaux surveillent la conformité.

Équivalent n'est pas synonyme pour «identique». Dans les pays en dehors de l'UE, des réglementations différentes peuvent s'appliquer qu'au sein de l'UE, alors qu'elles sont toujours considérées comme équivalentes. En effet, les réglementations de l'UE sont orientées vers la situation européenne et ne tiennent pas compte des circonstances locales telles qu'un climat ou un sol différent, d'autres variétés et cultures, etc.

L'équivalence peut être établie sous la forme d'un accord commercial.

D'autre part, il est possible que les règles de l'UE concernant la production et la préparation biologiques soient respectées. À ce moment-là, les règles Européennes seront appliquées dans le pays tiers.

En pratique, il existe actuellement quatre systèmes différents pour importer des produits biologiques d'un pays tiers, à savoir:

- 1.° Importation sur base de "conformité"
- 2.° Importation par un "pays tiers équivalent"
- 3.° Importation par une "autorité de contrôle équivalente" ou un "organisme de contrôle équivalent"
- 4.° Équivalence sur base d'un "accord commercial"

Chaque envoi biologique en provenance d'un pays tiers doit être accompagné d'un certificat d'inspection (chapitre 11.2.1). Ce certificat d'inspection est délivré par l'organisme de contrôle, l'autorité de contrôle ou l'autorité compétente du pays tiers et garantit que le lot satisfait aux exigences d'équivalence ou de conformité.

Les importateurs et premiers destinataires de produits biologiques sont soumis à un certain nombre de réglementations particulières pour le contrôle à l'entrée (11.3) et l'administration (11.2).

Seules les entreprises certifiées en tant qu'importateurs ou premiers destinataires peuvent importer des produits biologiques. Ils devront également s'enregistrer dans le système électronique TRACES (TRAdE Control and Expert System): <https://webgate.ec.europa.eu/tracesnt/login>

11.1 - Quand l'importation de produits biologiques est-elle autorisée

11.1.1 - Importation sur base de "conformité"

Dans l'article 46 du règlement (UE) 2018/848, la Commission européenne a établi une liste de conditions pour qu'un organisme de contrôle soit reconnu sur la base du respect des règles énoncées dans ce règlement. Dès qu'un organisme de contrôle a accompli les démarches nécessaires, il est accrédité selon le principe de conformité dans le pays tiers avec la législation biologique applicable de l'UE. Les systèmes de production biologique de ce pays tiers sous le contrôle de l'organisme de contrôle concerné sont alors conformes à la législation de l'UE sur les règles de production.

11.1.2 - Importation par un "pays tiers équivalent"

Un pays tiers reconnu est un pays tiers reconnu à des fins d'équivalence en vertu de l'article 33, paragraphe 2, du règlement (CE) no 834/2007, y compris les pays tiers reconnus au titre des mesures transitoires. La liste des pays tiers, y compris les organismes de contrôle concernés, reconnus à des fins d'équivalence conformément à l'article 33, paragraphe 2, du règlement (CE) no 834/2007 figure à l'annexe I du règlement (UE) 2021/2325. Les pays pour lesquels la reconnaissance a été accordée sont les suivants:

Argentine, Australie, Canada, Chili, Costa Rica, Inde, Israël, Japon, Tunisie, République de Corée, Nouvelle-Zélande, Suisse, Royaume-Uni, États-Unis d'Amérique

11.1.3 - Importation par "autorité de contrôle équivalente" ou "organisme de contrôle équivalent"

La Commission européenne a également établi une liste des organismes de contrôle reconnus. Cela signifie que si vous souhaitez importer des produits d'un pays tiers non reconnu, cela est possible si les produits sont certifiés par un organisme de contrôle reconnu pour ce pays et pour la catégorie de produits concernée. Une liste des organismes de contrôle accrédités et des pays et catégories de produits pour lesquels ils opèrent se trouve à l'annexe II du règlement (UE) 2021/2325. Cette liste des organismes de contrôle reconnus est régulièrement mis à jour. Si vous ne savez pas si un organisme d'inspection est accrédité, veuillez contacter votre contrôleur.

Attention pour les points 11.1.1 et 11.1.2, tous les produits ne peuvent pas être importés sans plus, une distinction est faite pour les catégories Produits végétaux non transformés (A), Animaux vivants et produits animaux non transformés (B), Produits aquacoles non transformés et algues (C), produits agricoles transformés destinés à l'alimentation humaine (D), produits agricoles transformés destinés à l'alimentation animale (E) et matériel de multiplication végétative et semences (F). Vous trouverez les conditions spécifiques de reconnaissance par pays dans les annexes du règlement (UE) 2021/2325. Si vous ne savez pas si un pays est reconnu ou sous quelles conditions, veuillez contacter votre contrôleur.

11.1.4 - Import par équivalence sur base d'un "accord commercial"

Un pays tiers reconnu peut être reconnu par l'Union dans le cadre d'un accord commercial et a été reconnu comme un pays dont le système de production répond aux mêmes objectifs et principes parce que ce système applique des règles garantissant le même niveau de conformité que celles de l'Union.

11.1.5 - Exceptions : Islande, Norvège, Liechtenstein, Suisse

Bien que l'Islande, la Norvège et le Liechtenstein ne fassent pas partie de l'Union Européenne, ils appliquent également le Règlement Européen sur la production biologique en tant que tel. Cela est dû à un accord au sein de l'Espace Economique Européen (EEE) auquel ces pays appartiennent. Par conséquent, les importations en provenance de ces pays ne sont pas

considérées comme des importations et, par conséquent, aucun certificat d'importation n'est requis pour les importations en provenance de ces pays.

La Suisse ne fait pas partie de l'EEE, mais elle fait partie de l'Association Européenne de Libre-Echange (AELE), ce qui signifie qu'un accord économique a également été conclu avec la Suisse. Par conséquent, aucun certificat d'importation n'est requis pour l'importation de produits biologiques en provenance de Suisse.

Néanmoins, les importations en provenance de ces pays sont considérées comme des importations car ils n'appliquent pas la réglementation Européenne concernant la production biologique en tant que telle (non membre de l'EEE). La Suisse est un pays reconnu où les systèmes de production biologique sont équivalents aux réglementations de production en Europe (Règlement (UE) 2021/2325).

11.2 - Administration lors de l'importation de pays tiers

11.2.1 - Certificat d'inspection (Certificate of Inspection - COI)

Chaque lot de produits importé doit être accompagné d'un "certificat d'inspection" ou "COI" à l'importation. Ce certificat est délivré par l'organisme de contrôle de l'exportateur et doit être signé dans la case 18 de TRACES avant que les marchandises quittent le pays tiers. Le modèle de ce certificat d'inspection se trouve dans l'annexe du règlement (UE) 2021/2306. (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX%3A32021R2306&qid=1656357300580>)

Les certificats d'inspection pour l'importation de produits biologiques doivent être générés électroniquement via TRACES. Afin de pouvoir créer un certificat d'inspection, les importateurs (Importer), les 1ers destinataires (Operator), si nécessaire également les agents en douane (Responsable du chargement) et les exportateurs (Exporter) doivent créer un profil dans TRACES. Un manuel est disponible pour cela. (<https://webgate.ec.europa.eu/IMSOC/tracesnt-help/Content/Home.htm>)

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. Toutefois, l'organisme de contrôle du pays tiers doit encore valider le certificat d'inspection dans la case 18.

La case 19 (Responsable du chargement) doit toujours être remplie. Cette information est obligatoire si vous ne faites pas vous-même la déclaration en douane, mais que vous la faites faire par un commissionnaire en douane/déclarant en douane. Le déclarant a besoin de son propre profil dans TRACES.

La case 20 doit être remplie avec le temps exacte d'arrivée dans l'Union.

L'ensemble du processus se fait via TRACES, une version papier n'est plus nécessaire, sauf cas exceptionnel.

Le certificat d'inspection doit être visé par une autorité compétente lors du dédouanement. L'importateur, le destinataire principal et l'agent en douane peuvent agir en tant que déclarants.

11.2.2 - Visa par le gouvernement compétent

Le visa électronique du certificat d'inspection dans TRACES est effectuée en Belgique par les autorités compétentes. L'autorité compétente qui signe dépend de l'endroit où les marchandises sont reçues dans l'Union, en attendant la mise en libre pratique (poste de contrôle frontalier/point d'entrée - case 10). Vous devez les aviser de toute importation.

Les autorités compétentes effectuent au moins un contrôle documentaire et n'acceptent les certificats que si les données indiquées correspondent parfaitement.

Après un contrôle documentaire, l'autorité compétente vise la case 30 (électronique) du certificat d'inspection. Cela rend le certificat juridiquement valable. Le premier destinataire remplit la case (électronique) 31 de ce certificat après avoir effectué le contrôle d'entrée. L'importateur a toujours accès à l'original du certificat dans TRACES, il est préférable que le premier destinataire en conserve une copie dans son administration.

Un certificat d'inspection (COI) doit toujours être établi dans TRACES. Les produits pour lesquels aucun COI n'existe dans TRACES, ou pour lesquels la case 18 n'est pas signée, perdent leur statut biologique. Les produits ne peuvent alors plus être commercialisés en tant que produits biologiques et les références au biologique sur l'emballage doivent être supprimées.

11.2.3 - Division en lots (extraits)

Il est possible d'enregistrer en douane un lot de produits biologiques à importer dans l'UE, sans que ce lot soit effectivement dédouané à ce moment-là. Cela peut être appliqué lorsque vous souhaitez fractionner un lot, les lots partiels étant dédouanés à des moments différents ou à des endroits différents, mais par le même importateur.

Cette répartition se fait également via TRACES. Premièrement, le certificat principal doit être approuvé par l'autorité compétente. Après cela, l'importateur, l'agent des douanes ou l'autorité compétente peut créer les extraits. La somme des poids des extraits ne peut pas excéder le poids indiqué dans le certificat parent.

Lorsque le lot partiel est dédouané, l'extrait doit alors suivre le même parcours qu'un certificat d'inspection normale.

11.3 - Contrôle de réception à l'importation

Lors de la réception de produits biologiques en provenance de l'extérieur de l'UE, vous devez vérifier que tout a été fait correctement. Les marques et appellations commerciales mentionnées sur le produit et sur les documents d'accompagnement ainsi que les quantités livrées doivent correspondre aux indications portées sur le certificat d'inspection. Les produits doivent être emballés dans des emballages ou des récipients/conteneurs appropriés, fermés de manière à ce que leur contenu ne puisse être remplacé. L'emballage doit porter l'identification de l'exportateur et de son organisme de contrôle ainsi que toutes autres marques et numéros permettant d'identifier le lot.

La case 31 du certificat d'inspection à l'importation doit être signée par vous dans TRACES afin d'enregistrer une bonne réception.

Si vous, en tant que premier destinataire ou en tant qu'importateur, identifiez néanmoins un écart ou avez des doutes sur la nature des produits ou des documents, vous devez bloquer le produit et vous ne pouvez pas commercialiser ou préparer le produit, sauf si vous le commercialisez comme non biologique. Ce n'est que lorsque le doute a été levé que vous pouvez le préparer ou le commercialiser en tant que produit biologique. En cas de doute ou de divergence, vous devez informer TÜV NORD Integra (bio_notifications@tuv-nord.com). Dans le cas où le produit est ensuite commercialisé comme non biologique, toutes les références au bio sur le produit lui-même doivent être supprimées.

12 - Étiquetage des aliments biologiques

Si vous vendez des aliments biologiques, ils doivent être correctement étiquetés. Des règles particulières s'appliquent aux produits vendus préemballés. Des règles particulières s'appliquent également aux produits "préparés avec des ingrédients biologiques" (moins de 95% d'ingrédients biologiques, voir chapitre 12.2), "ingrédient principal issu de la chasse ou de la pêche" (chapitre 12.3), ou "produits avec des ingrédients issus de la conversion" (chapitre 12.4). Les règles d'étiquetage s'appliquent également aux sites internet. Les références au "biologique" ou au logo de l'UE doivent également respecter les réglementations.

12.1 - Aliments biologiques préparés

Les produits dont au moins 95% des ingrédients agricoles sont biologiques peuvent être étiquetés "bio" dans la dénomination de vente. Bien entendu, toutes les autres conditions expliquées dans cette publication doivent également être remplies. Les indications ci-dessous sont également obligatoires sur l'étiquette et/ou les documents commerciaux accompagnant le produit.

Les indications doivent figurer sur l'étiquette, mais il est également permis de les indiquer sur un document d'accompagnement s'il ne s'agit pas d'emballages destinés au consommateur final. Le document et le produit doivent être incontestablement liés.

- Nom et adresse de votre entreprise, si vous n'êtes pas le propriétaire du produit, le propriétaire doit également être mentionné;
- Nom du produit avec, si utilisé, une référence correcte au bio;
- Numéro de code (TÜV NORD Integra : BE-BIO-02) de l'organisme de contrôle du dernier préparateur (hors distributeur sous nom propre/private label holder);
- La liste des ingrédients indique quels ingrédients sont biologiques. Vous pouvez l'indiquer par ingrédient ou à l'aide d'un astérisque (*) où vous faites référence au statut biologique (*= d'origine biologique).

Si le produit est préemballé, le logo européen doit également être apposé sur l'emballage du produit. Le logo européen doit alors également se trouver à proximité du numéro de code de l'organisme de contrôle.

Le lieu où les matières premières agricoles ont été cultivées doit être indiqué directement sous le numéro de contrôle de l'organisme de contrôle. L'indication du lieu peut prendre différentes formes:

- "Agriculture UE" : si 95% ou plus des ingrédients sont cultivés dans l'UE;
- "Agriculture UE/hors UE" : si moins de 95% des ingrédients sont cultivés dans l'UE;
- "Agriculture hors UE" : si plus de 95% des ingrédients sont cultivés en dehors de l'UE.

Si tous les ingrédients proviennent du même pays ou de la même région, ce pays ou cette région peut être indiqué à la place ou en plus de "UE" ou "non-UE". "Agriculture" peut être remplacé par "Aquaculture", le cas échéant.

Si le produit n'est pas préemballé (par exemple du pain) ou s'il s'agit de produits importés de l'extérieur de l'UE, le logo n'est pas obligatoire, mais facultatif. Si vous utilisez le logo, vous êtes également obligé d'indiquer le lieu où les ingrédients ont été cultivés (voir ci-dessus).

Remarque : Par produits préemballés, on entend tous les produits présentés à l'utilisateur final dans un emballage qui a été pré-appliqué de telle manière que le matériau d'emballage recouvre tout ou partie de l'aliment, mais de telle manière que le contenu ne puisse être modifié sans ouvrir ou endommager le matériel d'emballage.

12.2 - Aliments contenant moins de 95% d'ingrédients issus de l'agriculture biologique

Ces produits ne peuvent pas faire référence au bio dans la dénomination de vente.

Il peut être fait référence dans la liste des ingrédients au mode de production biologique des ingrédients. Cela n'est possible que si toutes les autres conditions dans cette publication sont remplies, à l'exception des réglementations concernant l'utilisation limitée d'ingrédients non biologiques d'origine agricole.

Ces produits peuvent contenir plus de 5% d'ingrédients agricoles non biologiques. Toutefois, cela n'exclut pas que ces ingrédients agricoles ne soient pas des OGM et qu'ils n'aient pas été produits avec ou par eux. Tous les additifs et auxiliaires technologiques utilisés doivent également figurer à l'annexe V, parties A1 et A2, du règlement (UE) 2021/1165. Les restrictions concernant les arômes, les minéraux et les vitamines sont également les mêmes que pour les recettes biologiques normales. Le même ingrédient peut ne pas apparaître dans la même recette dans les variantes conventionnelles et biologiques.

Les indications suivantes doivent être présentes sur l'étiquette et/ou les documents commerciaux accompagnant le produit. Les indications doivent figurer sur l'étiquette, mais il est également permis de les mentionner sur un document d'accompagnement. Le document et le produit doivent être incontestablement liés.

- Nom et adresse de votre entreprise (si vous n'êtes pas le propriétaire du produit, le propriétaire doit également être mentionné);
- Nom du produit, SANS référence au bio dans la dénomination commerciale;
- Numéro de code (TÜV NORD Integra : BE-BIO-02) de l'organisme de contrôle du dernier préparateur (hors distributeur sous nom propre/private label holder);
- La liste des ingrédients indique quels ingrédients sont biologiques. Vous pouvez l'indiquer par ingrédient ou à l'aide d'un astérisque (*) où vous faites référence au statut biologique (*= d'origine biologique);
- La liste des ingrédients doit indiquer le pourcentage total d'ingrédients biologiques par rapport à la quantité totale d'ingrédients d'origine agricole.

Le logo l'UE ne peut pas être utilisé. Le lieu où les matières premières agricoles sont cultivées n'est donc pas nécessaire.

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

Vous pouvez faire référence au "bio" dans le même champ visuel que la dénomination de vente à condition qu'il fasse clairement référence aux ingrédients biologiques (par exemple "Sardines à l'huile d'olive biologique"). Bien entendu, toutes les autres conditions expliquées dans cette publication doivent également être remplies.

Les indications suivantes doivent être présentes sur l'étiquette et/ou les documents commerciaux accompagnant le produit. Les indications doivent figurer sur l'étiquette, mais il est également permis de les mentionner sur un document d'accompagnement. Le document et le produit doivent être incontestablement liés.

- Nom et adresse de votre entreprise (si vous n'êtes pas le propriétaire du produit, le propriétaire doit également être mentionné);
- Nom du produit, éventuellement une référence au bio pour les ingrédients bio dans le même champ visuel;
- Numéro de code (TÜV NORD Integra : BE-BIO-02) de l'organisme de contrôle du dernier préparateur (hors distributeur sous nom propre/private label holder);
- La liste des ingrédients indique quels ingrédients sont biologiques. Vous pouvez l'indiquer par ingrédient ou à l'aide d'un astérisque (*) où vous faites référence au statut biologique (*= d'origine biologique);
- La liste des ingrédients doit indiquer le pourcentage total d'ingrédients biologiques par rapport à la quantité totale d'ingrédients d'origine agricole.

Le logo de l'UE ne peut pas être utilisé. Le lieu où les matières premières agricoles sont cultivées n'est pas non plus nécessaire dans ce cas.

12.4 - Aliments avec des ingrédients issus de la conversion

Si vous préparez un produit avec un ingrédient issu de parcelles en conversion vers l'agriculture biologique, vous pouvez le mentionner sur l'emballage. Le produit doit être végétal et provenir d'une culture en conversion au moins 12 mois avant la récolte. Dans ce cas, le produit ne peut contenir qu'un seul ingrédient **végétal d'origine agricole**. Vous pouvez utiliser le terme "conversion" ou un terme équivalent sur l'emballage, accompagné de la mention "bio". Celui-ci ne doit pas être plus visible que la dénomination de vente. Aussi, les autres références à "bio" ne devraient pas être plus proéminentes que "conversion". Bien sûr, vous devez également respecter toutes les autres conditions expliquées dans cette publication.

Les indications suivantes doivent être présentes sur l'étiquette et/ou les documents commerciaux accompagnant le produit. Les indications doivent figurer sur l'étiquette, mais il est également permis de les mentionner sur un document d'accompagnement. Le document et le produit doivent alors être indiscutablement liés.

- Nom et adresse de votre entreprise (si vous n'êtes pas le propriétaire du produit, le propriétaire doit également être mentionné);
- Nom du produit, AVEC référence à « conversion » en combinaison avec "bio";
- Numéro de code (TÜV NORD Integra : BE-BIO-02) de l'organisme de contrôle du dernier préparateur (hors distributeur sous nom propre/private label holder);

Le logo de l'UE ne peut pas être utilisé. Le lieu où les matières premières agricoles sont cultivées n'est pas non plus nécessaire dans ce cas.

13 – Utilisation des logos

En utilisant le logo Européen, vous pouvez indiquer clairement au consommateur que votre produit a été cultivé et préparé de manière biologique. Si vous respectez la réglementation européenne en matière de production biologique, vous pouvez également obtenir des marques de qualité nationales et privées en plus de votre certificat légal.

13.1 - Logo Européen

13.1.1 - Forme et couleur du logo

L'utilisation du logo de l'UE est obligatoire sur les aliments biologiques préemballés.

Vous pouvez télécharger le logo et les conditions d'utilisation sur le site de la Commission européenne:

(https://ec.europa.eu/agriculture/organic/downloads/logo_fr)

La couleur de référence du logo est le Vert Pantone n° [376] et le Vert [50% Cyan + 100% Jaune], en quadrichromie. Il existe des possibilités de déroger à cette règle générale.

- Le logo peut également être en noir et blanc, uniquement s'il n'est techniquement pas possible d'utiliser le logo en couleur.
- Si la couleur de fond de l'emballage ou de l'étiquette est foncée, les symboles peuvent également être en négatif.
- Si le logo européen est imprimé en couleur sur un fond coloré et rend sa lisibilité difficile, le logo peut être entouré d'un trait pour augmenter le contraste avec la couleur du fond.
- Dans des cas particuliers, lorsque vous n'utilisez qu'une seule couleur sur l'emballage, le logo peut être de la même couleur.

Le logo doit avoir une hauteur minimale de 9 mm et une largeur minimale de 13,5 mm, le rapport hauteur/largeur doit toujours être de 1/1,5. Exceptionnellement, vous pouvez toujours réduire la taille minimale à 6 mm sur les très petits emballages.

Vous pouvez associer le logo à d'autres éléments graphiques ou textuels faisant référence à l'agriculture biologique, à condition qu'ils n'altèrent pas le logo européen. Lorsque le logo est associé à une marque nationale ou privée d'une autre couleur verte, vous pouvez utiliser cette couleur verte pour le logo européen. Cela offre la possibilité de combiner le logo européen avec le logo Biogarantie®.

13.1.2 - Utilisation du logo

13.1.2.1 - Utilisation obligatoire

Le logo doit être utilisé sur tous les produits préemballés, préparés dans l'UE, conformes à la législation biologique et contenant au moins 95% d'ingrédients issus de l'agriculture biologique et pouvant donc utiliser "biologique" dans la dénomination de vente.

Le logo n'est requis que pour les produits préemballés préparés dans l'Union européenne. Un produit préemballé est tout produit qui est distribué aux consommateurs ou aux traiteurs, qui a déjà été emballé pour la vente, qui couvre tout ou partie de l'aliment et dont vous ne pouvez pas consommer l'aliment sans endommager l'emballage.

Cela signifie également que le logo européen n'est pas obligatoire pour les cartes de caisses de fruits et légumes. Vous êtes bien sûr libre d'utiliser le logo sur des produits non emballés, par exemple sur ces cartes des caisses. Si vous utilisez le logo, vous devez également respecter toutes les autres obligations concernant l'utilisation du logo et l'indication d'origine (voir ci-dessous).

Le logo n'est obligatoire que pour les produits en provenance de l'UE. Vous pouvez également utiliser le logo européen sur les produits importés, mais ce n'est pas une obligation. Lorsque vous utilisez le logo sur des produits importés de pays tiers, les autres dispositions et obligations concernant l'utilisation du logo et l'indication d'origine doivent également figurer sur l'étiquette.

Le logo européen n'est donc pas obligatoire sur les emballages de transport des produits que vous ne transportez pas au consommateur final ou au traiteur, mais à, par exemple, des distributeurs ou des détaillants (B2B).

13.1.2.2 - Interdiction d'utilisation

Vous ne pouvez pas utiliser le logo sur des produits en conversion ou préparés contenant moins de 95% d'ingrédients biologiques ou sur des produits dont l'ingrédient principal provient de la chasse ou de la pêche.

Vous ne pouvez pas utiliser le logo sur des produits pour lesquels il n'existe pas de règles de production européennes.

13.1.2.3 - Utilisation dans du matériel promotionnel

Vous pouvez utiliser le logo européen pour la présentation et la publicité de produits répondant aux exigences du règlement et si le logo est clairement associé à des produits contenant plus de 95% d'ingrédients issus de l'agriculture biologique. La publicité désigne toute présentation au public qui vise à influencer le comportement de l'acheteur et donc à influencer directement ou indirectement la vente de produits bio.

Le numéro de code de l'organisme de contrôle et l'appellation d'origine sont requis si le logo européen est utilisé dans les publicités.

Le logo de production biologique de l'Union européenne peut également être utilisé à des fins d'information et de formation liées à l'existence et à la promotion du logo lui-même, à condition que cette utilisation ne soit pas susceptible d'induire les consommateurs en erreur quant à la production biologique de produits spécifiques, et à condition que le logo soit affiché conformément à la réglementation.

De manière générale, le logo ne peut être utilisé sur les sites Internet et les documents commerciaux (en-têtes de lettres, listes de prix, ...) où son utilisation peut induire le consommateur en erreur.

13.2 - Autres logos

D'autres logos peuvent également être apposés sur l'emballage, mais l'utilisation de logos est généralement liée à un cahier des charges privé. Cela signifie qu'en plus de la législation européenne, vous devez également respecter les dispositions supplémentaires et vous devez également être certifié pour cela.

14 - Contrôle, certification et irrégularités

14.1 - Contrôle et certification

Si vous souhaitez vous lancer dans une activité biologique, vous devez mettre votre entreprise sous contrôle. À cette fin, vous nous fournissez un formulaire d'inscription et un accord dans lequel vous déclarez que vous travaillerez conformément à la législation Européenne sur la production et la préparation biologique. Vous pouvez demander un dossier d'information, dans lequel vous trouverez toutes les informations nécessaires, via notre site internet. En signant ces documents, vous vous engagez à appliquer dès lors toutes les dispositions légales en matière biologique.

(<https://www.integra-certification.be/certification-bio>)

Avec chaque changement dans l'enregistrement de votre entreprise, vous devez informer votre contrôleur. Vous devez également signaler les modifications apportées aux recettes, au processus de production, au lieu de production ou à la gamme de produits.

Après réception du formulaire d'inscription et de l'accord signé, vous pouvez continuer à vous inscrire auprès de l'autorité compétente. Après validation par le gouvernement, un contrôleur prendra rendez-vous pour le premier contrôle. Lors de ce contrôle, le contrôleur vérifiera si vous respectez bien les différentes règles de production.

Une fois que vous avez commencé la préparation biologique, TÜV NORD Integra effectuera un contrôle physique de l'entreprise au moins une fois par an. De plus, il y a un contrôle du processus de préparation, des bâtiments, de l'administration et des documents justificatifs que vous devez conserver. Ce contrôle annuel obligatoire peut être complété par un ou plusieurs contrôles aléatoires, au cours desquels un ou plusieurs aspects sont vérifiés. Ces contrôles aléatoires sont inopinés. Si d'autres infractions sont constatées en dehors de ces visites, un contrôle administratif peut être effectué, le contrôleur vous contactera alors au sujet des constatations.

Dans tous les cas, vous devez accorder au contrôleur l'accès à tous les lieux de l'entreprise, aux dossiers et à toutes les documents justificatifs. Le contrôleur a également le droit de prélever des échantillons pour vérifier qu'aucun produit n'a été utilisé qui n'est pas autorisé par la législation biologique. TÜV NORD Integra est tenu de prélever un échantillon s'il est suspecté que des produits interdits ont été utilisés. Les organismes de contrôle peuvent également vous demander toutes données relatives à votre système qualité. Le contrôleur ne doit pas se limiter seulement aux activités biologiques et peut, s'il le juge nécessaire, inclure également des unités non biologiques dans son contrôle.

A l'issue de ce contrôle, le contrôleur établira un rapport de contrôle. Ce rapport signale d'éventuelles lacunes ou des points sur lesquels la législation n'est pas complètement respectée. En tant qu'opérateur, vous devez cosigner ce rapport et prendre les mesures correctives et préventives nécessaires. Les irrégularités sont confirmées par courrier du service de certification. Cette lettre décrit la nature de l'infraction/irrégularité avec la mesure corrective demandée et la sanction associée (voir 14.2). Comme preuve que vous respectez la réglementation biologique et que vous êtes contrôlé, vous recevrez un certificat biologique. Ce certificat est la preuve pour les acheteurs de vos produits qu'ils sont bien bio.

14.1.1 - Administration lors du premier contrôle

Vous devez tenir des registres d'inventaire et des comptes financiers qui peuvent être soumis au contrôleur sur demande. Cette comptabilité doit comprendre les éléments suivants :

- les produits achetés : fournisseur, nature des produits, quantités ;
- nature et quantité des produits biologiques stockés dans les locaux professionnels ;
- les produits vendus : nature, quantité, acheteurs (autres que le consommateur final).

La comptabilité doit montrer que les quantités achetées et vendues sont en équilibre. Les produits que vous avez achetés font l'objet d'un contrôle d'entrée (voir chapitre 3). Le résultat de ce contrôle d'entrée doit toujours être enregistré.

Un exercice de traçabilité sera alors demandé lors de la visite de contrôle. Celle-ci vise à suivre les produits biologiques tout au long du processus, tout en préservant l'identification biologique de ces produits.

14.1.2 - Procédures

Au début de l'audit, chaque opérateur est tenu de préparer une description complète de son exploitation et de son activité biologique, y compris une description de toutes les mesures pratiques qui seront prises pour assurer le respect des réglementations en matière de production biologique. Vous pouvez demander un formulaire à cet effet à votre contrôleur, mais vous pouvez également l'inclure dans vos propres procédures ou manuel qualité.

Vous devez établir des procédures appropriées basées sur l'identification systématique des étapes critiques dans l'activité. Cela signifie que vous devez effectuer une analyse des risques et identifier où l'intégrité des produits biologiques peut être en péril. Vous évaluez les risques qui peuvent survenir pour chaque étape du processus. Une analyse des risques pour les produits biologiques concerne la contamination et l'échange/le mélange entre les produits conventionnels et biologiques et pas tant la sécurité alimentaire. Vous nommez les risques possibles et les mesures associées.

Les procédures doivent dans tous les cas inclure les éléments suivants:

- Description de l'entreprise, quelles sont vos activités et lesquelles sont liées à l'activité biologique
- Flux ou schéma indiquant les unités, les sous-traitants, les clients, les entrepreneurs et les relations mutuelles (y compris les flux financiers et physiques)
- Plan du bâtiment : où se situe la production biologique
- Diagramme de processus ou description du processus, dans lequel vous indiquez également tous les additions et tous les sous-produits qui sont produits
- Analyse des risques : l'outil de gestion de contamination suivant peut y contribuer ; (<https://www.bioforum.be/voedingsbedrijven> - "Éviter la contamination")
- Procédure de contrôle de réception, y compris comment traiter les produits déviants
- Procédure de séparation entre la production conventionnelle et biologique par étape du processus
- Enregistrement des plaintes.

14.1.3 - Exigences de contrôle spécifiques à la sous-traitance

Si vous avez sous-traité la préparation, le stockage ou l'importation de produits biologiques à des tiers, vous devez l'indiquer dans la notification et inclure également une liste des sous-traitants avec une description de leurs activités et une indication de l'organisme de contrôle dont ils relèvent. Si vous assumez la responsabilité de l'activité sous-traitée, vous pouvez obtenir un modèle de déclaration par votre contrôleur.

14.1.4 - Exigences de contrôle spécifiques pour les importateurs

Avec la notification, vous devez fournir une description des bâtiments et des terrains. Vous décrivez également toutes vos activités d'importation, en indiquant les endroits où les produits entrent dans l'Union européenne. Vous devez également indiquer quelles installations et/ou entrepôts vous utiliserez en tant qu'importateur pour les produits en attente de livraison au premier destinataire.

14.2 - Irrégularités

14.2.1 - Sanctions en cas d'infractions et d'irrégularités

Si le contrôleur constate une infraction lors du contrôle, le certificateur devra appliquer une sanction.

Les sanctions sont fixées par la loi pour chaque type d'infraction. Il y a plusieurs options:

- Remarque simple (RS) : pour des irrégularités mineures ou des défauts manifestement involontaires ;
- Demande d'amélioration (DA) : dans laquelle le certificateur indique clairement de quelle irrégularité il s'agit et quelle amélioration il attend dans quel délai ; si vous n'avez pas apporté d'amélioration dans le délai iniqué, un contrôle renforcé et/ou un avertissement suivra automatiquement;
- Avertissement (A) : qui indique également quelle sanction sera appliquée si vous ne tenez pas compte de l'avertissement. Si vous avez reçu un avertissement, il y aura un contrôle renforcé automatiquement planifié;
- Contrôle renforcé (CR) : suit automatiquement après un avertissement. Des frais de contrôle supplémentaires seront facturés pour un contrôle renforcé conformément à la grille tarifaire;
- Déclassement lot (DL) : le déclassement ou la non certification d'une certaine partie de la production ;
- Suspension produit (SP) : interdiction de commercialiser le produit comme biologique pendant une certaine période, le produit en question n'est plus certifié;
- Suspension totale de l'entreprise (ST) : interdiction de commercialiser tous les produits de l'entreprise en bio pendant un certain temps.

14.2.2 - Mesures en cas de soupçons d'infractions et de soupçons d'irrégularités

En tant qu'opérateur, vous pouvez parfois soupçonner que la réglementation n'a pas été entièrement respectée, par exemple si vous avez vous-même prélevé des échantillons et trouvé des résidus d'un produit interdit.

Dans ce cas, vous devez faire tout votre possible pour isoler ces produits et vous ne pouvez pas les préparer ou les commercialiser avec une référence au biologique. Dans ce cas, vous informez également TÜV NORD Integra (bio_notifications@tuv-nord.com). La commercialisation du produit en tant que produit biologique est interdite tant que tout doute sur l'infraction présumée n'a pas été levé.

TÜV NORD Integra peut également soupçonner que toutes les réglementations n'ont pas été respectées. Par exemple, si des échantillons ont été prélevés et que des résidus de substances interdites ont été trouvés, cela peut indiquer l'utilisation de substances non autorisées. Dans ce cas, une interdiction sera également imposée sur la poursuite de la préparation ou la commercialisation de ces produits avec une référence au bio pendant une période prédéterminée. Dans ce cas, une enquête sera également lancée sur l'irrégularité et, si elle est confirmée, il y aura éventuellement une obligation de supprimer toutes les références au bio du produit. Si la suspicion n'est pas confirmée, vous serez autorisé à commercialiser les produits avec une référence au bio. Vous êtes tenu de coopérer entièrement pendant l'investigation.

15 – Données de contact

Vous pouvez contacter TÜV NORD Integra pour toutes vos questions concernant le bio le plus rapidement possible via:

- Votre contrôleur : les données seront communiquées lors du contrôle
- Bio général : bio_certification@tuv-nord.com
- Téléphone : +32(0)3 287 37 60
- Notification de résidu/doute/irrégularités : bio_notifications@tuv-nord.com