



TÜV NORD INTEGRA bvba, Certification agro-alimentaire
Statiestraat 164 , B-2600 Berchem (Antwerp), Belgique
Tél. +32 3 287 37 60; Fax. +32 3 287 37 61
E-mail: info@tuv-nord-integra.com
Site web: www.tuv-nord-integra.com

Standard de TÜV NORD INTEGRA Production Biologique pour les Pays Tiers

Version 9 – 10/20

1	Objectif	6
2	Champ d'application.....	6
3	Objectives pour la production biologique	6
4	Principes de la production biologique.....	7
4.1Principes généraux	7
4.2Principes spécifiques applicables en matière d'agriculture	7
4.3Principes spécifiques applicables en matière de transformation des denrées alimentaires biologiques	8
5	Règles générales de production.....	8
5.1Conformités avec normes	8
5.2Interdiction d'utilisation des OGM	9
5.3Interdiction d'utilisation de rayonnement ionisant	9
6	Production agricole	9
6.1Règles générales applicables à la production agricole	9
6.2Conversion	10
6.2.1	Exigences générales.....	10
6.2.2	Règles de conversion - Végétaux et produits végétaux	10
6.3Production parallèle	10
6.4Règles applicables à la production végétale	11
6.4.1	Matériel de reproduction	11
6.4.2	Gestion des sols et amendements.....	12
6.4.2.2	Interdiction de la production hydroponique.....	13
6.4.3	Prévention des dégâts et traitement	13
6.4.4	Nettoyage et désinfection.....	13
6.4.5	Contamination	13
6.5Règles spécifiques applicables à la production de champignons	13
6.6Récolte des végétaux sauvages	14
6.7Produits et substances utilisés en agriculture et critères pour leur autorisation	14
7	Conservation des Produits et Production de denrées alimentaires transformées.....	14
7.1Règles générales	14
7.2Règles applicables à la <i>conservation des produits et à la production de denrées alimentaires transformées</i>	14
7.3Opérations séparées	15
7.4Ingrédients	15
7.4.1	Critères d'utilisation de certains produits et substances dans la transformation	15
7.4.2	Utilisation de certains produits et certaines substances dans la transformation de denrées alimentaires	16
7.4.3	Autorisation des ingrédients alimentaires non biologiques d'origine agricole	17
8	Collecte, emballage, transport et stockage des produits.....	17
8.1Collecte des produits et transport dans des unités de préparation	17

8.2.....	Emballage des produits et transport vers d'autres opérateurs ou unités	17
8.3.....	Réception des produits provenant d'autres unités ou opérateurs	18
8.4.....	Stockage des produits	18
9	Règles de production exceptionnelles	19
10	Mesures transitoires.....	19
11	Certification des groupements	19
11.1.....	Objectifs	19
11.2.....	Principes	19
11.3.....	Portée: qu'est-ce qu'un groupement ?	19
11.4.....	Le système de contrôle interne	20
11.4.1	Structure du groupe	20
11.4.2	Audit et contrôles internes.....	20
11.4.3	Compétence et formation du personnel.....	20
11.5.....	Le rôle de TÜV NORD INTEGRA	21
12	Étiquetage.....	22
12.1.....	Utilisation de termes faisant référence à la production biologique	22
12.2.....	Indications obligatoires	22
12.3.....	Logos de production biologique	23
12.4.....	Logo biologique de l'UE	23
12.5.....	Conditions relative à l'indication du numéro de code et du lieu d'origine	23
12.6.....	Autres exigences particulières en matière d'étiquetage	24
12.6.1	Produits en conversion d'origine végétale	24
13	Control	24
13.1.....	Control system	24
13.2.....	Adhésion au système de contrôle	24
13.3.....	Régime de contrôle et engagement de l'opérateur	24
13.3.1	Général.....	24
13.3.2	Végétaux et produits végétaux issues de la production agricole ou de la récolte	25
13.3.3	Exigences de contrôle applicables aux unités de préparation des produits végétaux, animaux, à base d'algues marines et issus d'animaux d'aquaculture, ainsi que des denrées alimentaires composées de ces produits	26
13.4.....	Modification du régime de contrôle	26
13.5.....	Visites de vérification	26
13.6.....	Accès aux installations	27
13.7.....	Documents comptables	27
13.7.1	Général.....	27
13.7.2	Cahiers de culture	27
13.8.....	Documents justificatifs	28
13.9.....	Infractions et échange d'informations	28
13.9.1	Mesures en cas de non-conformités observées auprès des opérateurs individuels	28
13.9.2	Mesures en cas de non-conformités observées en cas de certification d'un groupement	28

13.9.3	Mesures à prendre en cas de suspicion d'infractions et d'irrégularités	29
13.9.4	Mesures à prendre en cas d'infractions et d'irrégularités	29
13.9.5	Échange d'informations.....	30

INTRODUCTION

Ce Standard de TÜV NORD INTEGRA Production Biologique pour les Pays Tiers a été adapté à partir des Règlements Européens (CE) n° 834/2007, (CE) 889/2008 et (CE) 1235/2008 et toutes les modifications dans ces règlements. Il est également adapté du «Lignes directrices pour l'évaluation de l'équivalence des régimes de certification des groupements de producteurs appliqués dans les pays en développement, dans le secteur de l'agriculture biologique¹» pour assurer un niveau de base pour les opérateurs bio (producteurs, *préparateurs*, négociants et exportateurs) qui travaillent en dehors de l'Union européenne. Le document « Lignes directrices pour l'évaluation de l'équivalence des régimes de certification des groupements de producteurs appliqués dans les pays en développement, dans le secteur de l'agriculture biologique » sera ci-après dénommés «Lignes directrices».

Il combine, rationalise et simplifie ces documents et les adapte pour une utilisation en dehors du cadre juridique de l'Union européenne, dans le but de fournir des règles de production équivalentes qui peuvent être utilisés par les opérateurs pour obtenir la certification équivalente à celle décrite dans (CE) n° 834/2007, et donc l'accès au marché européen. Les normes de production et les mesures de contrôle sont les mêmes pour tous les pays tiers dans lesquels TÜV NORD INTEGRA est actif.

Les trois Règlements originaux comprennent de nombreuses exigences du système de contrôle pertinent pour les organismes de contrôle et de nombreuses exigences administratives pertinentes aux autorités gouvernementales et la Commission européenne elle-même. Celles-ci ont été retirés (834.32-42 889.48-56), pour ne laisser que les exigences qui doivent être appliqués par les opérateurs.

Dans les pays tiers TÜV NORD INTEGRA est uniquement actif dans la production végétale. Par conséquent, les normes pour les algues marines (834.13), la production animale (834.14), les animaux d'aquaculture (834.15), la production d'aliments transformés (834.18) et la production de levures biologiques (834.20) ont été omis. Toutefois, les objectifs et principes de la 834/2007 (CE) n'ont pas été modifiés. Les normes pour les importateurs (889.34) sont également exclues, car ils ne sont pas applicables dans le contexte des pays en dehors de l'UE.

A côté de chaque section dans le Standard, il y a une référence à la réglementation CE avec une indication si la section est Conforme (C) ou Equivalente (E).

Là où le Règlement de l'UE, mentionne «autorité de contrôle» or « autorité ou organisme de contrôle» nous l'avons changé en "TÜV NORD INTGRA" et considéré cette section comme conforme. Si un article se réfère en partie à des points non-impliqués dans le champ d'application, ces parties ont été exclues et l'article est considéré comme conforme.

Quand des clauses spécifiques des Règlements originaux font référence à des institutions, des services ou des exigences techniques, soit non disponibles, non pertinente ou inappropriée pour les pays en dehors de l'UE, une mesure alternative est appliquée, qui est destiné à être équivalent. Pour ces clauses, les directrices du Codex Alimentarius CAC / GL 32 ont été prises comme référence.

Comme le Standard est élaboré directement à partir de la langue de la réglementation européenne et les lignes directrices, le Standard est presque entièrement conforme avec ces règlements. Lorsque des mesures alternatives sont appliquées, l'exigence peut être considérée comme équivalent.

Le Standard est accompagné par les annexes suivantes:

ANNEXE I Engrais, amendements du sol et nutriments

ANNEXE II Pesticides – Produits phytopharmaceutiques

ANNEXE III Produits et substances utilisés dans la production de denrées alimentaires biologiques transformées

ANNEXE IV Définitions

ANNEXE V Produits de nettoyage et de désinfection des bâtiments et des installations

ANNEXE VI Modèle de déclaration du vendeur

¹ Cette ligne directrice a été publiée le 6 novembre 2003 en tant que guide des services de la Commission.

Réf.		Réf CE.	Equivalent (E)/ Conforme (C)
1 Objectif			
	<p>1.1 Le présent Standard contient les dispositions de base du développement durable de la production biologique et, parallèlement, assure le bon fonctionnement du marché, garantit une concurrence loyale, donne confiance aux consommateurs et protège leurs intérêts.</p> <p>Il fixe les objectifs et les principes communs qui fondent les règles qu'il énonce concernant:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) tous les stades de la production, de la préparation et de la distribution des produits biologiques et les contrôles y afférents; (b) l'utilisation dans l'étiquetage et dans la publicité d'indications se référant à la production biologique. 	834-Article 1	C
2 Champ d'application			
	<p>2.1 Le présent Standard s'applique aux produits agricoles ci-après, lorsqu'ils sont mis sur le marché de l'UE ou destinés à être mis sur le marché de l'UE:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Produits agricoles vivants ou non transformés; b) Produits agricoles transformés destinés à l'alimentation humaine; c) Matériel de reproduction végétative et semences utilisés aux fins de culture. 	834-Article 1	C
	<p>2.2 Le présent standard s'applique à tout opérateur exerçant une activité à un stade quelconque de la production, de la préparation ou de la distribution des produits visés au paragraphe 2.1.</p> <p>Néanmoins, la restauration collective n'est pas soumise au présent Standard.</p>	834-Article 1	C
	<p>2.3 Le présent standard s'applique dans le cadre du droit national ou international approprié, si applicable, au sujet de tels produits, telles que les dispositions régissant la production, la préparation, la commercialisation, l'étiquetage et le contrôle, y compris la législation en matière de denrées alimentaires.</p>	834-Article 1	E
3 Objectives pour la production biologique			
	<p>Les objectifs et principes suivants dans les paragraphes 3 et 4 ne sont pas des normes en eux-mêmes, mais fixent le cadre de l'application de toutes les exigences suivantes et doivent être utilisés comme points de référence lorsque des questions d'interprétation se posent.</p>		
	<p>La production biologique poursuit les objectifs généraux suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) établir un système de gestion durable pour l'agriculture qui: <ul style="list-style-type: none"> (i) respecte les systèmes et cycles naturels et maintient et améliore la santé du sol, de l'eau, des végétaux et des animaux, ainsi que l'équilibre entre ceux-ci; (ii) contribue à atteindre un niveau élevé de biodiversité; (iii) fait une utilisation responsable de l'énergie et des ressources naturelles, telles que l'eau, les sols, la matière organique et l'air; (iv) respecte des normes élevées en matière de bien-être animal et, en particulier, répond aux besoins comportementaux propres à chaque espèce animale; (b) viser à produire des produits de haute qualité; (c) viser à produire une grande variété de denrées alimentaires et autres produits agricoles qui répondent à la demande des consommateurs concernant des biens produits par l'utilisation de procédés qui ne nuisent 	834-Article 3	C

pas à l'environnement, à la santé humaine, à la santé des végétaux ou à la santé et au bien-être des animaux.		
4 Principes de la production biologique		
4.1 Principes généraux		
<p>La production biologique est fondée sur les principes suivants:</p> <p>(a) concevoir et gérer de manière appropriée des procédés biologiques en se fondant sur des systèmes écologiques qui utilisent des ressources naturelles internes au système, selon des méthodes qui:</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) utilisent des organismes vivants et des méthodes de production mécaniques; (ii) recourent à des pratiques de culture et de production animale liées au sol, ou à des pratiques d'aquaculture respectant le principe d'exploitation durable de la pêche; (iii) excluent le recours aux OGM et aux produits obtenus à partir d'OGM ou par des OGM à l'exception des médicaments vétérinaires; (iv) sont fondées sur l'évaluation des risques, et sur le recours à des mesures de précaution et à des mesures préventives, s'il y a lieu; <p>(b) restreindre l'utilisation d'intrants extérieurs. Lorsque leur utilisation est nécessaire ou en l'absence des pratiques et méthodes de gestion appropriées visées au point a), elle est limitée aux:</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) intrants provenant d'autres productions biologiques; (ii) substances naturelles ou substances dérivées de substances naturelles; (iii) engrais minéraux faiblement solubles; <p>(c) limiter strictement l'utilisation d'intrants chimiques de synthèse aux cas exceptionnels suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) en l'absence de pratiques de gestion appropriées; et (ii) lorsque les intrants extérieurs visés au point b) ne sont pas disponibles sur le marché; ou (iii) lorsque l'utilisation des intrants extérieurs visés au point (b) contribue à des effets inacceptables sur l'environnement; <p>(d) adapter le cas échéant, dans le cadre du présent standard, les règles de la production biologique compte tenu de l'état sanitaire, des différences régionales en matière de climat et de conditions locales, des stades de développement et des pratiques d'élevage particulières.</p>	834-Article 4	C
4.2 Principes spécifiques applicables en matière d'agriculture		
<p>Outre les principes généraux énoncés à l'article 4.1, l'agriculture biologique est fondée sur les principes spécifiques suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) préserver et développer la vie et la fertilité naturelle des sols, leur stabilité et leur biodiversité, prévenir et combattre le tassement et l'érosion des sols et nourrir les végétaux principalement par l'écosystème du sol; (b) réduire au minimum l'utilisation de ressources non renouvelables et d'intrants ne provenant pas de l'exploitation; (c) recycler les déchets et les sous-produits d'origine végétale ou animale comme intrants pour la production végétale ou animale; (d) tenir compte de l'équilibre écologique local ou régional dans le cadre des décisions en matière de production; (e) préserver la santé des animaux en stimulant les défenses immunologiques naturelles de l'animal et en encourageant la sélection de races et de pratiques d'élevage appropriées; (f) préserver la santé des végétaux au moyen de mesures préventives, notamment en choisissant des espèces et des variétés appropriées et 	834-Article 5	C

<p>résistantes aux nuisibles et aux maladies, en assurant dûment une rotation appropriée des cultures, en recourant à des méthodes mécaniques et physiques et en protégeant les prédateurs naturels des nuisibles;</p> <p>(g) pratiquer un élevage adapté au site et lié au sol;</p> <p>(h) assurer un niveau élevé de bien-être animal en respectant les besoins propres à chaque espèce;</p> <p>(i) produire des produits animaux biologiques issus d'animaux qui, depuis leur naissance ou leur éclosion, et tout au long de leur vie, sont élevés dans des exploitations biologiques;</p> <p>(j) choisir des races en tenant compte de la capacité des animaux à s'adapter aux conditions locales, de leur vitalité et de leur résistance aux maladies ou aux problèmes sanitaires;</p> <p>(k) nourrir les animaux avec des aliments biologiques composés d'ingrédients agricoles issus de l'agriculture biologique et de substances non agricoles naturelles;</p> <p>(l) mettre en œuvre des pratiques d'élevage qui renforcent le système immunitaire et les défenses naturelles contre les maladies et comprennent, notamment, la pratique régulière de l'exercice et l'accès à des espaces de plein air et à des pâturages s'il y a lieu;</p> <p>(m) exclure l'élevage d'animaux polyploïdes obtenus artificiellement;</p> <p>(n) maintenir, dans la production aquacole, la biodiversité des écosystèmes aquatiques naturels, et maintenir durablement la santé du milieu aquatique ainsi que la qualité des écosystèmes aquatiques et terrestres environnants;</p> <p>(o) nourrir les organismes aquatiques avec des aliments provenant de l'exploitation durable de la pêche, telle que définie à l'article 3 du règlement (CE) no 2371/2002 du Conseil du 20 décembre 2002 relatif à la conservation et à l'exploitation durable des ressources halieutiques dans le cadre de la politique commune de la pêche (1), ou des aliments biologiques composés d'ingrédients agricoles issus de l'agriculture biologique et de substances non agricoles.</p>		
4.3 Principes spécifiques applicables en matière de transformation des denrées alimentaires biologiques		
<p>Outre les principes généraux énoncés à l'article 4.1, la production de denrées alimentaires biologiques transformées est fondée sur les principes spécifiques suivants :</p> <p>(a) produire des denrées alimentaires biologiques à partir d'ingrédients agricoles biologiques, sauf lorsque un ingrédient n'est pas disponible sur le marché sous une forme biologique;</p> <p>(b) réduire l'utilisation des additifs alimentaires, des ingrédients non biologiques ayant des fonctions principalement technologiques ou organoleptiques, ainsi que des micronutriments et des auxiliaires technologiques, afin qu'il y soit recouru le moins possible et seulement lorsqu'il existe un besoin technologique essentiel ou à des fins nutritionnelles particulières;</p> <p>(c) exclure les substances et méthodes de transformation susceptible d'induire en erreur sur la véritable nature du produit;</p> <p>(d) faire preuve de précaution lors de la transformation des denrées alimentaires, en utilisant de préférence des méthodes biologiques, mécaniques et physiques.</p>	834-Article 6	C
5 Règles générales de production		
5.1 Conformités avec normes		
<p>Les opérateurs se conforment aux règles de production énoncées dans 5, 6, 7, 8 et 9 et à celles prévues dans les modalités de mise en œuvre visées à 13.7.</p>	834-Article 8	C

5.2 Interdiction d'utilisation des OGM		
<p>1. L'utilisation des organismes génétiquement modifiés (OGM) et de produits obtenus à partir d'OGM ou par des OGM comme aliments destinés à l'homme ou à l'animal, auxiliaires technologiques, produits phytopharmaceutiques, engrais, amendements du sol, semences, matériel de reproduction végétative, micro-organismes ou animaux est interdite en production biologique.</p> <p>2. Aux fins de l'interdiction visée au paragraphe 1 concernant les OGM et les produits obtenus à partir d'OGM destinés à l'alimentation humaine et animale, les opérateurs peuvent se fonder sur les étiquetages accompagnant un produit ou tout autre document d'accompagnement apposé ou fourni conformément à la directive 2001/18/CE, au règlement (CE) no 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés (1) ou au règlement no 1830/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés. Les opérateurs peuvent présumer qu'aucun OGM ou produit obtenu à partir d'OGM n'a été utilisé dans la fabrication des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux qu'ils ont achetés lorsque ces derniers ne comportent pas d'étiquetage, ou ne sont pas accompagnés d'un document, conformément aux règlements susvisés, à moins qu'ils n'aient obtenu d'autres informations indiquant que l'étiquetage des produits en question n'est pas en conformité avec lesdits règlements.</p> <p>3. Aux fins de l'interdiction visée au paragraphe 1 concernant les produits qui ne constituent pas des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux ou ne sont pas obtenus par des OGM, les opérateurs qui utilisent de tels produits non biologiques achetés à des tiers demandent au vendeur de confirmer que les produits fournis n'ont pas été obtenus à partir d'OGM ou par des OGM.</p> <p>4. Aux fins de l'application de paragraphe 2, la déclaration du vendeur attestant que les produits fournis n'ont pas été obtenus à partir d'OGM ou par des OGM peut être établie selon le modèle figurant à l'ANNEX VI du présent standard.</p>	834-Article 9	C
5.3 Interdiction d'utilisation de rayonnement ionisant		
Le traitement des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux biologiques ou de matières premières utilisées dans les denrées alimentaires ou dans les aliments pour animaux biologiques par rayonnement ionisant est interdit.	834-Article 10	C
6 Production agricole		
6.1 Règles générales applicables à la production agricole		
<p>L'ensemble d'une exploitation agricole est géré en conformité avec les exigences applicables à la production biologique.</p> <p>Toutefois, conformément à des conditions particulières décrites dans le point 6.3, une exploitation peut être scindée en unités clairement distinctes ou en sites de production aquacole, qui ne sont pas tous gérés selon le mode de production biologique. Pour les végétaux, il doit s'agir de variétés différentes pouvant facilement être distinguées.</p> <p>Lorsque, en application du paragraphe 2, les unités d'une exploitation ne sont pas toutes affectées à la production biologique, l'opérateur sépare les terres et les produits qui sont utilisés pour les unités biologiques ou qui sont produits par ces unités de ceux qui sont utilisés pour les unités non biologiques ou qui sont produits par ces unités, et il tient un registre ad hoc permettant d'attester cette séparation.</p>	834-Article 11	E

6.2 Conversion		
6.2.1 Exigences générales		
<p>Les règles suivantes s'appliquent aux exploitations qui commencent une activité de production biologique:</p> <p>(a) la période de conversion débute au plus tôt au moment où l'opérateur a déclaré son activité aux autorités compétentes et a assujéti son exploitation au système de contrôle, conformément à 13.2 ;</p> <p>(b) l'ensemble des règles établies par le présent Standard s'appliquent durant la période de conversion;</p> <p>(c) des périodes de conversion spécifiques sont définies par type de culture;</p> <p>(d) dans une exploitation ou unité en partie en production biologique et en partie en conversion vers la production biologique, l'exploitant sépare les produits relevant de la production biologique de ceux relevant de la production en conversion, sépare les animaux ou fait en sorte qu'il soit facile de les séparer et tient un registre ad hoc permettant d'attester cette séparation;</p> <p>(e) afin de déterminer la période de conversion susvisée, une période précédant immédiatement la date de début de cette période peut être prise en considération sous certaines conditions.</p>	834-Article 17	C
6.2.2 Règles de conversion - Végétaux et produits végétaux		
<p>1. Pour que des végétaux et produits végétaux soient considérés comme biologiques, les règles de production visées aux sections 5.2, 5.3, 6.1, 6.4, 6.5 et 6.6 ainsi que, le cas échéant, les règles de production exceptionnelles prévues au 6.3, doivent avoir été mises en œuvre sur les parcelles concernées pendant une période de conversion de deux ans au moins avant l'ensemencement ou, dans le cas des pâturages et des fourrages pérennes, de deux ans au moins avant l'utilisation des produits comme aliments pour animaux provenant de l'agriculture biologique ou, dans le cas des cultures pérennes autres que les fourrages, de trois ans au moins avant la première récolte de produits biologiques.</p> <p>2. TÜV NORD INTEGRA peut décider de reconnaître rétroactivement comme faisant partie de la période de conversion toute période antérieure au cours de laquelle:</p> <p>(a) les parcelles ont été enregistrés dans un programme de protection officielle de l'environnement ou dans un programme similaire, à condition que ces mesures permettent de garantir que les produits non autorisés dans le cadre de production biologique n'ont pas été utilisés sur lesdites parcelles; ou</p> <p>(b) les parcelles étaient des zones naturelles ou agricoles non traitées avec des produits interdits dans le cadre de la production biologique.</p> <p>La période visée au premier alinéa, point (b), ne peut être prise en considération rétroactivement que si les preuves fournies à TÜV NORD INTEGRA sont suffisantes pour qu'elle puisse s'assurer que les conditions ont été satisfaites pendant une période d'au moins trois ans.</p> <p>3. Dans certains cas, lorsque les terres ont été contaminées par des produits non autorisés dans le cadre de la production biologique, TÜV NORD INTEGRA peut décider de prolonger la période de conversion au-delà de la période visée au paragraphe 1.</p>	889-Article 36	C
	889-Article 36	E
6.3 Production parallèle		
<p>1. Lorsque les conditions prévues dans 9(2)(a) s'appliquent, le producteur peut exploiter des unités de production biologique et des unités de production non biologique au sein de la même zone:</p> <p>(a) dans le cas des cultures pérennes qui exigent une période de culture d'au moins trois ans, lorsque les variétés ne sont pas faciles à différencier, pour autant que les conditions suivantes soient réunies:</p>	889-Article 40	E

<ul style="list-style-type: none"> (i) la production concernée s'inscrit dans le cadre d'un plan de conversion à l'égard duquel le producteur s'engage formellement et qui prévoit que la conversion de la dernière partie de la zone concernée au mode de production biologique débute dans le plus bref délai possible qui, en tout état de cause, ne dépasse pas cinq ans; (ii) des mesures appropriées ont été prises afin d'assurer la séparation permanente des produits issus de chaque unité concernée; (iii) TÜV NORD INTEGRA est avisé de la récolte de chacun des produits concernés au moins 48 heures à l'avance; (iv) dès la fin de la récolte, le producteur informe TÜV NORD INTEGRA des quantités exactes récoltées dans les unités concernées ainsi que des mesures mises en œuvre pour séparer les produits; (v) le plan de conversion, ont été approuvés par TÜV NORD INTEGRA, cette approbation étant confirmée chaque année après le début du plan de conversion; <p>(b) dans le cas des superficies destinées à la recherche ou à l'enseignement agricole formel agréées par TÜV NORD INEGRA, pour autant que les conditions établies aux points a) ii), iii) et a) iv), ainsi que les conditions concernées du point a) v), soient réunies;</p> <p>(c) dans le cas de la production de semences, de matériels de reproduction végétative et de plants à repiquer, pour autant que les conditions établies aux points a) ii), a) iii) et a) iv), ainsi que les conditions concernées du point a) v), soient réunies;</p> <p>(d) dans le cas des herbages utilisés exclusivement pour le pâturage.</p>		
6.4 Règles applicables à la production végétale		
Outre les règles générales applicables à la production agricole énoncées dans 6.1, les règles suivantes s'appliquent à la production végétale biologique	834-Article 12.1	C
6.4.1 Matériel de reproduction		
1. Pour la production de produits autres que les semences et le matériel de multiplication végétative, seuls les semences et le matériel de reproduction produits selon le mode biologique sont utilisés. À cet effet, la plante-mère, dans le cas des semences, et la plante parentale, dans le cas du matériel de reproduction végétative, ont été produites conformément aux règles établies dans le présent standard pendant au moins une génération ou, s'il s'agit de cultures pérennes, deux saisons de végétation.	834-Article 12.1	C
6.4.1.1 Utilisation de semences ou de matériel de reproduction végétative non obtenus selon le mode de production biologique		
<p>1. Lorsque les conditions prévues dans 9(2) (b) s'appliquent:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) des semences et du matériel de reproduction végétative provenant d'une unité de production en conversion vers le mode de production biologique peuvent être utilisés; (b) lorsque le point a) ne s'applique pas, TÜV NORD INTEGRA peut autoriser l'utilisation de semences ou de matériel de reproduction végétative non biologiques si des semences ou du matériel de reproduction végétative biologiques ne sont pas disponibles. Toutefois, les paragraphes 2 à 7 ci-après s'appliquent aux fins de l'utilisation de semences et de plants de pommes de terre non biologiques. <p>2. L'utilisation de semences et de plants de pommes de terre non biologiques est autorisée pour autant que les semences et plants de pommes de terre en question n'aient pas été traités avec des produits phytopharmaceutiques autres que ceux admis pour le traitement des semences en application de 6.4.3, sauf si le traitement chimique est prescrit conformément aux exigences nationales pour des raisons phytosanitaires pour toutes les variétés d'une espèce donnée dans la zone où les semences ou plants de pommes de terre doivent être utilisés.</p> <p>3. Les espèces pour lesquelles il est établi que des semences ou des plants de</p>	889-Article 45	E

<p>pommes de terre issus de la production biologique sont disponibles en quantités suffisantes et pour un nombre significatif de variétés ne peuvent bénéficier d'autorisations en vertu du paragraphe 1, point (b), sauf si ces dernières se justifient par l'un des objectifs visés au paragraphe 5, point (d).</p> <p>4. La responsabilité d'accorder l'autorisation visée à l'alinéa 1 (b) reste avec TÜV NORD INTEGRA.</p> <p>5. L'autorisation d'utiliser des semences ou des plants de pommes de terre non obtenus selon le mode de production biologique ne peut être octroyée que dans les cas suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) lorsqu'aucun fournisseur, au sens d'opérateur vendant des semences ou des plants de pommes de terre à d'autres opérateurs, n'est en mesure de livrer les semences ou plants de pommes de terre avant les semis ou la plantation, alors que l'utilisateur les a commandés en temps utile; (b) lorsque l'utilisateur est en mesure de démontrer qu'aucune des variétés enregistrées de la même espèce n'est appropriée et que l'autorisation est donc importante pour sa production; (c) lorsque l'autorisation est justifiée pour une utilisation à des fins de recherche, d'analyse dans le cadre d'essais à petite échelle sur le terrain ou à des fins de conservation d'une variété. <p>6. L'autorisation est octroyée avant les semis.</p> <p>7. L'autorisation ne peut être octroyée qu'à titre individuel pour une saison à la fois et TÜV NORD INTEGRA, chargé des autorisations enregistre les quantités de semences ou de plants de pommes de terre autorisées.</p>		
<p>6.4.2 Gestion des sols et amendements</p>		
<ul style="list-style-type: none"> (a) la production végétale biologique a recours à des pratiques de travail du sol et des pratiques culturales qui préservent ou accroissent la matière organique du sol, améliorent la stabilité du sol et sa biodiversité, et empêchent son tassement et son érosion; (b) la fertilité et l'activité biologique du sol sont préservées et augmentées par la rotation pluriannuelle des cultures, comprenant les légumineuses et d'autres cultures d'engrais verts et par l'épandage d'effluents d'élevage ou de matières organiques, de préférence compostés, provenant de la production biologique; (c) l'utilisation de préparations biodynamiques est autorisée; (d) en outre, les engrais et amendements du sol ne peuvent être utilisés que s'ils ont fait l'objet d'une autorisation d'utilisation dans la production biologique conformément à 6.7; (e) l'utilisation d'engrais minéraux azotés est interdite. 	834-Article 12.1	C
<p>6.4.2.1 Gestion et fertilisation des sols</p>		
<p>1. Lorsque les mesures prévues dans 6.4.2 ne permettent pas de couvrir les besoins nutritionnels des végétaux, seuls les engrais et amendements du sol énumérés à l'ANNEX I du présent standard peuvent être utilisés dans la production biologique, et uniquement suivant les besoins. Les opérateurs conservent des documents justificatifs attestant la nécessité de recourir à ces produits.</p> <p>2. La quantité totale d'effluents d'élevage utilisée sur l'exploitation ne peut dépasser 170 kg d'azote par an/hectare de surface agricole utilisée. Cette limite s'applique uniquement à l'utilisation de fumier, de fumier séché et de fiente de volaille déshydratée, de compost d'excréments d'animaux solides, y compris de fiente de volaille, de fumier composté et d'excréments d'animaux liquides.</p> <p>3. Les exploitations pratiquant la production biologique ne peuvent établir un accord de coopération écrit en vue de l'épandage d'effluents excédentaires provenant de la production biologique qu'avec d'autres exploitations ou entreprises respectant les règles de la production biologique. La limite maximale visée au paragraphe 2 est calculée sur la base de l'ensemble des unités de production biologiques concernées par cette coopération.</p>	889-Article 3	C

<p>4. Des préparations appropriées de micro-organismes peuvent être utilisées pour améliorer l'état général du sol ou la disponibilité d'éléments nutritifs dans le sol ou les cultures.</p> <p>5. Des préparations appropriées à base de micro-organismes ou de végétaux peuvent être utilisées pour l'activation du compost.</p>		
6.4.2.2 Interdiction de la production hydroponique.	889-Article 4	C
6.4.3 Prévention des dégâts et traitement		
<p>1. La prévention des dégâts causés par les ravageurs, les maladies et les mauvaises herbes repose principalement sur la protection des prédateurs naturels, le choix des espèces et des variétés, la rotation des cultures, les techniques culturales et les procédés thermiques.</p> <p>2. en cas de menace avérée pour une culture, des produits phytopharmaceutiques ne peuvent être utilisés que s'ils ont fait l'objet d'une autorisation d'utilisation dans la production biologique conformément à 6.7.</p>	834-Article 12.1	C
6.4.3.1 Lutte contre les ravageurs, les maladies et les mauvaises herbes		
<p>1. Lorsque les mesures prévues dans 6.4.2 et 6.4.3 ne suffisent pas à protéger les végétaux contre les ravageurs et les maladies, seuls les produits énumérés à l'annexe II du présent standard peuvent être utilisés dans la production biologique. Les opérateurs conservent des documents justificatifs attestant la nécessité de recourir à ces produits.</p> <p>2. En ce qui concerne les produits utilisés dans les pièges et les distributeurs, à l'exception des distributeurs à phéromones, ces pièges et distributeurs doivent empêcher la pénétration des substances dans l'environnement et le contact entre les substances et les cultures. Les pièges sont enlevés après utilisation et éliminés sans risque.</p>	889-Article 5	C
6.4.4 Nettoyage et désinfection		
Les produits de nettoyage et de désinfection utilisés dans la production végétale ne peuvent être utilisés que s'ils ont fait l'objet d'une autorisation d'utilisation dans la production biologique conformément à 6.7.	834-Article 12.1	C
6.4.5 Contamination		
Toutes les techniques de production végétale utilisées empêchent ou réduisent au minimum toute contribution à la contamination de l'environnement.	834-Article 12.1	C
6.5 Règles spécifiques applicables à la production de champignons		
<p>Pour la production de champignons, des substrats peuvent être employés s'ils comprennent uniquement les composants suivants:</p> <p>(a) fumier et excréments d'animaux:</p> <p>(i) soit provenant d'exploitations appliquant la méthode de production biologique;</p> <p>(ii) soit visés à l'ANNEX I, uniquement lorsque le produit visé au point i) n'est pas disponible et à condition qu'ils ne dépassent pas 25 % en poids de tous les composants du substrat, excepté le matériel de couverture et toute eau ajoutée, avant le compostage;</p> <p>(b) produits provenant d'exploitations appliquant la méthode de production biologique;</p> <p>(c) tourbe n'ayant pas subi de traitement chimique;</p> <p>(d) bois n'ayant pas fait l'objet d'un traitement chimique après la coupe;</p> <p>(e) produits minéraux visés à l'ANNEX I.</p>	889-Article 6	C

6.6 Récolte des végétaux sauvages		
<p>La récolte des végétaux sauvages et de parties de ceux-ci, poussant spontanément dans les zones naturelles, les forêts et les zones agricoles, est assimilée à une méthode de production biologique, à la condition:</p> <p>(a) que ces zones n'aient pas été soumises, pendant une période de trois ans au moins avant la récolte, à des traitements à l'aide de produits autres que ceux ayant fait l'objet d'une autorisation d'utilisation dans la production biologique conformément à 6.7;</p> <p>(b) que la récolte n'affecte pas la stabilité de l'habitat naturel ou la préservation des espèces dans la zone de récolte.</p>	834-Article 12.2	C
6.7 Produits et substances utilisés en agriculture et critères pour leur autorisation		
<p>1. TÜV NORD INTEGRA, autorise l'utilisation dans la production biologique et inclut dans une liste restreinte les produits et substances susceptibles d'être utilisés, en agriculture biologique, aux fins suivantes en tant que:</p> <p>(a) produits phytopharmaceutiques. Cette liste correspond aux listes publiées dans les annexes de la CE 889/2008.</p> <p>(b) engrais et amendements des sols. Cette liste correspond aux listes publiées dans les annexes de la CE 889/2008;</p> <p>(c) produits de nettoyage et de désinfection des bâtiments et installations utilisés pour la production végétale, y compris le stockage dans une exploitation agricole. Cette liste correspond à l'annexe VII de la CE 889/2008, voir l'annexe V du présent Standard.</p> <p>Les produits et substances figurant sur la liste restreinte ne peuvent être utilisés que dans la mesure où l'utilisation correspondante est autorisée dans le cadre de l'agriculture générale dans le pays de production.</p>	834-Article 16	E
7 Conservation des Produits et Production de denrées alimentaires transformées		
7.1 Règles générales		
<p>1. La préparation de denrées alimentaires biologiques transformées est séparée dans le temps ou dans l'espace des denrées alimentaires non biologiques.</p> <p>2. Le recours aux substances et techniques qui permettent de rétablir les propriétés perdues au cours de la transformation et de l'entreposage des denrées alimentaires biologiques, 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.</p>	834-Article 19	C
7.2 Règles applicables à la conservation des produits et à la production de denrées alimentaires transformées		
<p>1. Les opérateurs chargés de la conservation des produits ou de la production d'aliments pour animaux ou de denrées alimentaires transformés établissent et mettent à jour des procédures adaptées, qui se basent sur une identification systématique des étapes critiques de la transformation.</p> <p>L'application de ces procédures garantit à tout moment que les produits conservés ou transformés respectent les règles de la production biologique.</p> <p>2. Les opérateurs respectent et mettent en oeuvre les procédures visées au paragraphe 1. En particulier, ils:</p> <p>a) prennent les mesures de précaution nécessaires pour prévenir tout risque de contamination par des substances ou produits non autorisés;</p> <p>b) mettent en oeuvre des mesures de nettoyage appropriées, en vérifient l'efficacité et consignent ces mesures;</p>	889-Article 26	C

<p><i>c) font en sorte que des produits non biologiques ne soient pas mis sur le marché munis d'une indication faisant référence au mode de production biologique.</i></p> <p><i>3. Les additifs, auxiliaires technologiques et autres substances et ingrédients utilisés dans la transformation d'aliments pour animaux ou de denrées alimentaires, ainsi que tous les procédés de transformation appliqués, comme le fumage, respectent les principes relatifs aux bonnes pratiques de fabrication.</i></p>		
<p>7.3 Opérations séparées</p>		
<p>Outre les dispositions de 7.2, lorsque des produits non biologiques sont également préparés ou stockés dans l'unité de préparation concernée:</p> <p>(a) effectue les opérations par série complète et veille à ce qu'elles soient séparées physiquement ou dans le temps d'opérations similaires concernant des produits non biologiques;</p> <p>(b) stocke les produits biologiques, avant et après les opérations, en les séparant physiquement ou dans le temps des produits non biologiques;</p> <p>(c) en informe TÜV NORD INTEGRA <i>des opérations visées aux points a) et b)</i> et tient à leur disposition un registre actualisé mentionnant toutes les opérations effectuées et les quantités transformées;</p> <p>(d) prend les mesures nécessaires pour assurer l'identification des lots et éviter tout mélange ou échange avec des produits non biologiques;</p> <p>(e) effectue les opérations concernant des produits biologiques uniquement après un nettoyage adéquat des installations de production.</p>	889-Article 26	C
<p>7.4 Ingrédients</p>		
<p>Les conditions suivantes s'appliquent à la composition des denrées alimentaires biologiques transformées:</p> <p>(a) la denrée est fabriquée principalement à partir d'ingrédients d'origine agricole; afin de déterminer si une denrée est produite principalement à partir d'ingrédients d'origine agricole, l'eau et le sel de cuisine ajoutés ne sont pas pris en considération;</p> <p>(b) seuls les additifs, les auxiliaires technologiques, les arômes, l'eau, le sel, les préparations de micro-organismes et d'enzymes, les minéraux les oligo-éléments, les vitamines, ainsi que les acides aminés et les autres micronutriments destinés à une utilisation nutritionnelle particulière peuvent être utilisés dans les denrées alimentaires, à condition d'avoir fait l'objet d'une autorisation d'utilisation dans la production biologique conformément à 7.4.1;</p> <p>(c) les ingrédients agricoles non biologiques ne peuvent être utilisés que s'ils ont fait l'objet d'une autorisation d'utilisation dans la production biologique conformément à 7.4.1;</p> <p>(d) un ingrédient biologique ne doit pas être présent concomitamment avec le même ingrédient non biologique ou issu de la production en conversion;</p> <p>(e) les denrées alimentaires produites à partir de cultures en conversion contiennent uniquement un ingrédient végétal d'origine agricole.</p>	834-Article 19	C
	834-Article 19	E
	834-Article 19	C
<p>7.4.1 Critères d'utilisation de certains produits et substances dans la transformation</p>		
<p>1. L'autorisation des produits et substances destinés à la production biologique et leur inclusion dans une liste restreinte de produits et de substances visés à 7.4 b) et c), est soumise aux objectifs et principes énoncés dans 3 et 4 ainsi qu'aux critères suivants, qui sont évalués dans leur ensemble:</p> <p>(i) il n'existe pas d'autres solutions autorisées conformément au présent chapitre;</p> <p>(ii) il serait impossible, sans y recourir, de produire ou de conserver les denrées alimentaires ou de respecter des propriétés diététiques prévues en vertu de</p>	834-Article 21	E

<p>la législation communautaire.</p> <p>En outre, les produits et substances visés à 7.4 (b), existent à l'état naturel et ne peuvent avoir subi que des processus mécaniques, physiques, biologiques, enzymatiques ou microbiens, sauf si des produits et substances provenant de telles sources ne sont pas disponibles en quantité ou en qualité suffisante sur le marché.</p>		
<p>7.4.2 Utilisation de certains produits et certaines substances dans la transformation de denrées alimentaires</p>		
<p>1. Aux fins de 7.4(b), seules les substances suivantes peuvent être utilisées dans la transformation des denrées alimentaires biologiques, à l'exception du vin:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) les substances énumérées à l'ANNEX III du présent règlement; (b) les préparations de micro-organismes et d'enzymes normalement utilisés dans la transformation des denrées alimentaires; les enzymes à utiliser comme additifs alimentaires doivent toutefois être énumérées à l'ANNEX III, partie A; (c) les substances et produits définis à l'article 1er, paragraphe 2, point b) i) et point c), de la directive 88/388/CEE du Conseil (1) classés dans la catégorie des substances aromatisants naturelles ou des préparations aromatisants naturelles conformément à l'article 9, paragraphe 1, point d), et paragraphe 2, de ladite directive; (d) les colorants utilisés pour l'estampillage de la viande et des coquilles d'œufs conformément à l'article 2, paragraphe 8, et à l'article 2, paragraphe 9, de la directive 94/36/CE du Parlement européen et du Conseil (2), respectivement; (e) l'eau potable et les sels (avec chlorure de sodium ou chlorure de potassium comme composants de base) généralement utilisés dans la transformation des denrées alimentaires; (f) les minéraux (y compris les oligo-éléments), vitamines, acides aminés et micronutriments, à condition que: <ul style="list-style-type: none"> i) leur emploi dans des denrées alimentaires de consommation courante soit «expressément exigé sur le plan juridique», c'est-à-dire directement imposé par des dispositions du droit de l'Union ou des dispositions de droit national compatibles avec le droit de l'Union, avec comme conséquence que les denrées alimentaires ne peuvent en aucun cas être mises sur le marché en tant que denrées alimentaires de consommation courante si les minéraux, les vitamines, les acides aminés ou les micronutriments ne sont pas ajoutés, ou ii) en ce qui concerne les denrées alimentaires mises sur le marché comme présentant des caractéristiques ou produisant des effets particuliers sur le plan de la santé ou du point de vue nutritionnel ou en rapport avec les besoins de catégories particulières de consommateurs: <ul style="list-style-type: none"> - dans les produits visés à l'article 1er, paragraphe 1, points a) et b), du règlement (UE) no 609/2013 du Parlement européen et du Conseil (*), leur utilisation soit autorisée par ledit règlement et les actes adoptés sur la base de son article 11, paragraphe 1, du présent règlement, pour les produits concernés, - ou dans les produits régis par la directive 2006/125/CE de la Commission (**), leur utilisation soit autorisée par ladite directive, - ou dans les produits régis par la directive 2006/141/CE de la Commission (***), leur utilisation soit autorisée par ladite directive. <p>2. Aux fins du calcul du pourcentage visé 12.1(3) (a) (ii),</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) les additifs alimentaires énumérés à l'annexe VIII et marqués d'un astérisque dans la colonne du code de l'additif sont considérés comme des ingrédients d'origine agricole; (b) les préparations et substances visées au paragraphe 1, points b), c), d), e) et f), du présent article ainsi que les substances non marquées d'un astérisque dans la colonne du code de l'additif ne sont pas considérées 	<p>889-Article 27</p>	<p>C</p>

<p>comme des ingrédients d'origine agricole;</p> <p>3. L'utilisation des substances suivantes, énumérées à l'ANNEX III, est réexaminée avant le 31 décembre 2010:</p> <p>(a) nitrite de sodium et nitrate de potassium figurant dans la partie A, en vue de la suppression de ces additifs;</p> <p>(b) dioxyde de soufre et métabisulfite de potassium figurant dans la partie A;</p> <p>(c) acide chlorhydrique figurant dans la partie B pour la fabrication du Gouda, de l'Edam et du Maasdammer, du Boerenkaas, du Friese et du Leidse Nagelkaas.</p>		
<p>7.4.3 Autorisation des ingrédients alimentaires non biologiques d'origine agricole</p>		
<p>Aux fins de 7.4 (c), un ingrédient d'origine agricole peut être utilisé que dans les conditions suivantes:</p> <p>(a) l'opérateur a transmis à TÜV NORD INTEGRA toutes les preuves exigées attestant que l'ingrédient en question n'est pas produit en quantité suffisante dans le pays de production selon les règles de la production biologique ou qu'il ne peut être importé de pays tiers;</p> <p>(b) TÜV NORD INTEGRA a autorisé provisoirement l'utilisation de l'ingrédient pendant une période maximale de douze mois après avoir vérifié que l'opérateur a pris les contacts nécessaires avec des fournisseurs afin de s'assurer de l'indisponibilité de l'ingrédient concerné répondant aux exigences de qualité requises;</p> <p>L'autorisation peut être retirée lorsque la preuve suggère que la situation d'approvisionnement s'est améliorée.</p>	889-Article 29	E
<p>8 Collecte, emballage, transport et stockage des produits</p>		
<p>8.1 Collecte des produits et transport dans des unités de préparation</p>		
<p>Les opérateurs peuvent procéder à la collecte simultanée de produits biologiques et non biologiques 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. L'opérateur tient à la disposition de TÜV NORD INTEGRA les informations relatives aux jours, heures, circuits de collecte et dates et heures de réception des produits.</p>	889-Article 30	C
<p>8.2 Emballage des produits et transport vers d'autres opérateurs ou unités</p>		
<p>1. Les opérateurs veillent à ce que les produits biologiques ne soient transportés vers d'autres unités, y compris les grossistes et les détaillants, 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 et munis d'un étiquetage faisant mention, sans préjudice de toute autre indication réglementaire:</p> <p>(a) du nom et de l'adresse de l'opérateur et, s'ils sont différents, du nom et de l'adresse du propriétaire ou du vendeur du produit;</p> <p>(b) du nom du produit assorti d'une référence au mode de production biologique;</p> <p>(c) du nom et/ou du numéro de code de TÜV NORD INTEGRA dont l'opérateur dépend et</p> <p>(d) le cas échéant, de la marque d'identification du lot, apposée conformément à un système de marquage agréé au niveau national ou convenu avec TÜV NORD INTEGRA et permettant d'établir le lien entre le lot et les documents</p>	889-Article 31	C

<p>comptables visés à 13.7.1.</p> <p>Les informations visées au premier alinéa, points a) à d), 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 comporte des informations concernant le fournisseur et/ou le transporteur.</p> <p>2. Il n'est pas obligatoire de fermer les emballages, conteneurs ou véhicules lorsque:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) le transport s'effectue directement entre deux opérateurs soumis au régime de contrôle relatif à la production biologique, et que (b) les produits sont accompagnés d'un document fournissant les informations requises au paragraphe 1, et que (c) tant l'opérateur expéditeur que les opérateurs destinataires tiennent les documents afférents à ces opérations de transport à la disposition de TÜV NORD INTEGRA desdites opérations. 		
<p>8.3 Réception des produits provenant d'autres unités ou opérateurs</p>		
<p>Dès réception d'un produit biologique, l'opérateur vérifie la bonne fermeture de l'emballage ou du conteneur lorsque celle-ci est requise, ainsi que la présence des indications prévues dans 8.2.</p> <p>L'opérateur recoupe les informations figurant sur l'étiquette visée dans 8.2 avec les informations fournies dans les documents d'accompagnement. Le résultat de ces vérifications est explicitement mentionné dans les documents comptables visés dans 13.7.1</p>	889-Article 33	C
<p>L'opérateur vérifie les documents justificatifs de ses fournisseurs.</p>	834-Article 29	C
<p>L'exploitant doit s'assurer que dans le cas des produits agricoles transformés destinés à l'alimentation, tous les ingrédients biologiques de ces produits ont été certifiés par l'autorité ou un organisme de contrôle d'un pays tiers énumérés à l'annexe III du Règlement (CE) 1235/2008 pour le pays et la catégorie de produit concerné ou par un organisme de l'autorité ou un organisme de contrôle figurant à l'annexe IV du Règlement (CE) 1235/2008 pour le pays et la catégorie de produit concerné ou produites et certifiées dans l'Union, conformément à (CE) 837/2007.</p>		
<p>8.4 Stockage des produits</p>		
<p>1. Les zones destinées au stockage des produits sont gérées de façon à assurer l'identification des lots et à éviter tout mélange ou toute contamination par des produits et/ou substances non conformes aux règles de la production biologique. Les produits biologiques doivent pouvoir être clairement identifiés à tout moment.</p> <p>2. Dans les unités dédiées à la production biologique de végétaux,, il est interdit de stocker des intrants autres que ceux qui sont autorisés au titre du présent standard.</p> <p>3. Lorsqu'un opérateur utilise à la fois des produits non biologiques et des produits biologiques et que ces derniers sont stockés dans des installations de stockage où sont également entreposés d'autres denrées alimentaires ou produits agricoles:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) les produits biologiques sont tenus à l'écart des autres denrées alimentaires et/ou produits agricoles; (b) toute mesure nécessaire est prise pour assurer l'identification des lots et éviter tout mélange ou échange avec des produits non biologiques; (c) un nettoyage approprié, dont l'efficacité a été contrôlée, est effectué avant le stockage des produits biologiques; l'opérateur conserve une trace de ces opérations. 	889-Article 35	C

9 Règles de production exceptionnelles		
<p>1. TÜV NORD INTEGRA peut et compte tenu des objectifs et principes énoncés dans 3 et 4.1, dans les conditions fixées au paragraphe 2, prévoir des dérogations aux règles de production établies dans 5, 6 et 7.</p> <p>2. Les dérogations visées au paragraphe 1 sont limitées au minimum et le cas échéant, limitées dans le temps, et elles ne peuvent être prévus que dans les cas suivants:</p> <p>(a) lorsqu'elles sont nécessaires pour garantir que la production biologique puisse être amorcée ou maintenue dans les exploitations soumises à des contraintes climatiques, géographiques ou structurelles;</p> <p>(b) lorsqu'elles sont nécessaires pour garantir l'accès aux semences et au matériel de reproduction végétative et à d'autres intrants agricoles, dans les cas où de tels intrants ne sont pas disponibles sur le marché sous forme biologique.</p>	834- Article 22	E
10 Mesures transitoires		
Aux fins de 6.7 et en attendant l'inclusion de substances spécifiques conformément à 6.7(1)(c) seuls les produits mentionné dans l'ANNEX V peuvent être utilisés.	Article 889-95	E
11 Certification des groupements		
11.1 Objectifs		
Surmonter les difficultés économiques relatives au contrôle des petits opérateurs dans les pays en développement (selon la définition de l'OCDE161).	Lignes directrices 8 A	C
11.2 Principes		
Une part importante du travail d'inspection est réalisée par des inspecteurs internes dans le cadre du système de contrôle interne mis en place par le groupement. TÜV NORD INTEGRA vérifie et évalue l'efficacité du système de contrôle interne et certifie le groupement dans son ensemble.	Lignes directrices 8 B	C
11.3 Portée: qu'est-ce qu'un groupement ?		
<p>1 En principe, seules les petites exploitations peuvent être membres d'un groupement couvert par une certification. Les exploitations plus importantes (c'est-à-dire les exploitations qui supportent un coût de certification externe représentant moins de 2 % de leur chiffre d'affaires) peuvent également faire partie d'un groupement mais doivent être inspectées chaque année par TÜV NORD INTEGRA. Les transformateurs et les exportateurs peuvent appartenir à la structure d'un groupement mais sont soumis à une inspection annuelle TÜV NORD INTEGRA.</p> <p>2 Les exploitants du groupement doivent appliquer des systèmes de production similaires et les exploitations doivent être géographiquement proches.</p> <p>3 Un groupement peut être organisé de façon autonome, c'est-à-dire en coopérative, ou en tant que groupement structuré de producteurs affiliés à un transformateur ou à un exportateur.</p> <p>4 Lorsqu'ils sont destinés à l'exportation, les produits doivent être commercialisés par le groupement en tant que tel.</p> <p>5 Le groupement doit être établi formellement, doit être doté d'une gestion centralisée, de procédures de décision et d'une capacité juridique.</p> <p>6 Le groupement doit être établi formellement, sur la base d'accords écrits passés avec ses membres.</p>	Lignes directrices 8 C	C

¹ <http://www.ocde.org>: Liste des bénéficiaires d'APD établie par le CAD

11.4 Le système de contrôle interne		
11.4.1 Structure du groupe		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Un organigramme du groupe doit être disponible. 2. Il doit y avoir un registre des producteurs qui sont membres du groupe et les sites de production. 3. Le registre indique, pour chaque producteur: produit inscrit, éventuellement autres produits non inscrit, des informations sur la surface cultivée, la production potentielle, la date de l'inspection interne, le statut réel de chaque producteur (en mesure de être certifiés). 4. Il faut également une liste des producteurs qui ne sont pas souscrit à la certification. 	Lignes directrices 8 D	E
11.4.2 Audit et contrôles internes		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Les inspecteurs internes sont désignés par le groupement et se chargent des contrôles internes. Les inspecteurs internes effectuent au moins une inspection annuelle comprenant des visites sur les terres et dans les installations de chaque opérateur. 2. les nouveaux membres du groupe doivent être inspectés avant d'être intégrés dans la liste des producteurs. 3. L'inspection doit être effectuée en présence du producteur et pendant la végétation des cultures. 4. L'inspection de la partie éventuelle conventionnelle de la ferme doit être organisée de telle manière que le risque de production parallèle est limité. 5. Un éventuel lieu de stockage et de transformation à la ferme doivent aussi être inspecté. 6. Si le producteur tient de la documentation, ceci doit être vérifié. 7. Le contrôleur interne doit vérifier les achats et l'utilisation des intrants. 8. Les rapports d'inspection doivent être disponibles pour TÜV NORD INTEGRA. 9. Le rapport doit contenir le nom du producteur, sites de production inscrit et les produits inscrits, la signature du producteur, date de l'inspection et le nom du contrôleur interne. 10. Le rapport doit contenir au minimum les principales exigences de la partie 5, 6, 7, 8 et 12 du Standard. 11. Les non-conformités doit être détaillées dans le rapport. 12. Le système de contrôle interne doit prévoir l'application de sanctions aux membres ne respectant pas les critères de production. 13. Le contrat écrit avec le producteur doit comprendre la procédure de sanction du groupe. 14. Il doit y avoir une procédure pour traiter les non-conformités et les mesures correctives. 15. Les mesures correctives doivent être évaluées. 16. Un processus doit être mis en place pour la révision des rapports d'inspection et le statut de producteur. 17. La responsabilité de la mise en œuvre et de la décision de ces mesures correctives doivent être définie. 18. Le groupe doit avoir un mécanisme pour notifier immédiatement TÜV NORD INTEGRA en cas de suspension ou d'annulation d'un producteur inscrit. 19. Un extrait du règlement intérieur est distribué à chaque producteur ou les producteurs soient clairement informés du contenu et des implications du règlement interne. 20. Un audit interne du groupe et des inspecteurs internes doit être effectuée chaque année. 	Lignes directrices	E
11.4.3 Compétence et formation du personnel		
<ol style="list-style-type: none"> 1. L'auditeur interne et les inspecteurs doivent recevoir une formation adéquate et une évaluation. Les inspecteurs internes doivent avoir une 	Lignes directrices 8 D	E

<p>approche cohérente et l'interprétation du standard.</p> <p>2. Un programme annuel de formation pour les producteurs, y compris des informations techniques et réglementaires doivent être en place.</p> <p>3. Le système de qualité interne établit des règles afin d'éviter ou de limiter d'éventuels conflits d'intérêts entre les inspecteurs internes. Les inspecteurs internes ne doit pas inspecter leur travail quotidien.</p>																		
11.5 Le rôle de TÜV NORD INTEGRA																		
<p>1 TÜV NORD INTEGRA apprécie l'efficacité du système de contrôle interne dans le but d'évaluer le respect des critères de production par tous les opérateurs.</p> <p>2 TÜV NORD INTEGRA a conclu un accord contractuel avec le groupement.</p> <p>3 TÜV NORD INTEGRA inspecte le groupement au moins une fois par an. L'inspection comprend la visite d'un certain nombre d'exploitations en vue de vérifier le respect des critères et d'évaluer l'efficacité du système de contrôle interne.</p> <p>4 Chaque année, l'organisme de contrôle externe définit, dans l'optique de l'évaluation des risques, un échantillon d'exploitations qui feront l'objet d'une inspection annuelle; il justifie dûment son choix. Le nombre d'exploitations soumises à l'inspection annuelle externe ne doit en aucun cas être inférieur à dix. Dans une situation de risque normal, ce chiffre ne doit pas être inférieur à la racine carrée du nombre d'exploitations du groupement. En cas de risque moyen ou élevé, les organismes d'inspection externes doivent définir un facteur de risque d'au moins 1,2 et 1,4 respectivement.</p> <p>5 La majeure partie des exploitations visitées par l'organisme d'inspection externe doivent être différentes d'une année à l'autre.</p>	<p>Lignes directrices 8 E</p>	<p>C</p>																
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="4" style="text-align: center;">Nombre minimum d'exploitations devant être inspectées par by TÜV NORD INTEGRA</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">Nombre de membres du groupement = n</th> <th style="text-align: center;">Facteur de risque normal 1</th> <th style="text-align: center;">Facteur de risque moyen 1.2</th> <th style="text-align: center;">Facteur de risque élevé 1.4</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Minimales</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">12</td> <td style="text-align: center;">14</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">N</td> <td style="text-align: center;">Racine carrée de n</td> <td style="text-align: center;">1.2 racine carrée de n</td> <td style="text-align: center;">1.4 racine carrée de n</td> </tr> </tbody> </table>			Nombre minimum d'exploitations devant être inspectées par by TÜV NORD INTEGRA				Nombre de membres du groupement = n	Facteur de risque normal 1	Facteur de risque moyen 1.2	Facteur de risque élevé 1.4	Minimales	10	12	14	N	Racine carrée de n	1.2 racine carrée de n	1.4 racine carrée de n
Nombre minimum d'exploitations devant être inspectées par by TÜV NORD INTEGRA																		
Nombre de membres du groupement = n	Facteur de risque normal 1	Facteur de risque moyen 1.2	Facteur de risque élevé 1.4															
Minimales	10	12	14															
N	Racine carrée de n	1.2 racine carrée de n	1.4 racine carrée de n															
<p>Les facteurs de détermination du risque doivent inclure:</p> <p>(a) les facteurs liés à l'importance des exploitations:</p> <ul style="list-style-type: none"> - taille des exploitations, - valeur des produits, - différence de valeur entre produits biologiques et traditionnels; <p>(b) les facteurs liés aux caractéristiques des exploitations:</p> <ul style="list-style-type: none"> - degré de similitude entre les systèmes de production et les cultures au sein du groupement, - risques de mélange/de contamination; <p>(c) l'expérience acquise:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nombre d'années d'existence du groupe, - nombre de nouveaux membres enregistrés annuellement, - nature des problèmes rencontrés lors des contrôles au cours des années - antérieures et résultats des précédentes évaluations de l'efficacité du système de contrôle interne, - gestion des éventuels conflits d'intérêts entre les inspecteurs internes, - rotation du personnel. <p>6 Les grandes exploitations, les transformateurs et les exportateurs sont soumis au contrôle annuel de by TÜV NORD INTEGRA.</p> <p>7 19. Au cas où TÜV NORD INTEGRA constate des déficiences graves en ce qui concerne la fiabilité et l'efficacité du système de contrôle, il augmente le nombre d'exploitations soumises à l'inspection annuelle d'au moins trois fois la racine carrée du nombre d'exploitations du groupement.</p> <p>8 TÜV NORD INTEGRA applique aux groupements un régime de sanctions documenté (13.9.2). Lorsqu'il détecte un manque de fiabilité ou d'efficacité</p>																		

<p>du système de contrôle interne, TÜV NORD INTEGRA appliquer des sanctions à l'ensemble du groupement, comportant notamment, en cas de déficiences graves, le retrait de la certification du groupement concerné.</p>		
<p>12 Étiquetage</p>		
<p>12.1 Utilisation de termes faisant référence à la production biologique</p>		
<p>1. Aux fins du présent Standard, un produit est considéré comme portant des termes se référant au mode de production biologique lorsque, dans l'étiquetage, la publicité ou les documents commerciaux, le produit, ses ingrédients ou les matières premières destinées aux aliments pour animaux sont caractérisés par des termes suggérant à l'acheteur que le produit, ses ingrédients ou les matières premières destinées aux aliments pour animaux ont été obtenus selon les règles établies dans le présent Standard. L'utilisation de termes faisant référence au mode de production biologique dans l'étiquetage et la publicité des produits agricoles vivants ou non transformés n'est possible que si par ailleurs tous les ingrédients de ce produit ont également été obtenus en accord avec les exigences énoncées dans le présent Standard.</p> <p>2. L'étiquetage visés au paragraphe 1 est interdite pour un produit dont l'étiquetage ou la publicité doit indiquer qu'il contient des OGM, est constitué d'OGM ou est obtenu à partir d'OGM, conformément aux dispositions communautaires.</p> <p>3. En ce qui concerne les denrées alimentaires transformées, les termes visés au paragraphe 1 peuvent être utilisés:</p> <p>(a) dans la dénomination de vente à condition que:</p> <p>(i) la denrée alimentaire transformée soit en conformité avec 7.1 et 7.4;</p> <p>(ii) au moins 95 % en poids, de ses ingrédients d'origine agricole soient biologiques;</p> <p>(b) uniquement dans la liste des ingrédients, à condition que la denrée alimentaire soit en conformité avec 7.1.1 et 7.4 a, b et d;</p> <p>(c) dans la liste des ingrédients et dans le même champ visuel que la dénomination de vente, à condition que:</p> <p>(i) l'ingrédient principal soit un produit de la chasse ou de la pêche;</p> <p>(ii) qu'il contienne d'autres ingrédients d'origine agricole qui soient tous biologiques;</p> <p>(iii) la denrée alimentaire soit en conformité avec 7.1.1 et 7.4 a, b et d.</p> <p>La liste des ingrédients indique quels sont les ingrédients biologiques. Si les points b) et c) du présent paragraphe s'appliquent, les références au mode de production biologique ne peuvent apparaître qu'en relation avec les ingrédients biologiques et la liste des ingrédients indique le pourcentage total d'ingrédients biologiques par rapport à la quantité totale d'ingrédients d'origine agricole. Les termes et l'indication du pourcentage visée à l'alinéa précédent apparaissent dans une couleur, un format et un style de caractères identiques à ceux des autres indications de la liste des ingrédients.</p>	<p>834-Article 23</p> <p>834-Article 23</p>	<p>E</p> <p>C</p>
<p>12.2 Indications obligatoires</p>		
<p>1. Lorsqu'un terme est utilisé dans les conditions visées à 12.1 et le produit est certifié selon ce standard:</p> <p>(a) le numéro de code de TÜV NORD INTEGRA figure également sur l'étiquette;</p> <p>(b) le logo de L'Union Européen visé à 12.3, concernant les denrées alimentaires préemballées peut figurer également sur l'emballage;</p> <p>(c) lorsque le logo de L'Union Européen est utilisé, une indication de</p>	<p>834-Article 24</p>	<p>C</p>

<p>l'endroit où les matières premières agricoles qui composent le produit ont été produites figure également dans le même champ visuel que le logo et prend l'une des formes suivantes, le cas échéant:</p> <ul style="list-style-type: none"> – «Agriculture UE» lorsque la matière première agricole a été produite dans l'Union européenne, – «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'Union Européen et une autre partie dans un pays tiers. <p>L'indication «UE» ou «non UE» peut être remplacée ou complète 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.</p> <p>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.</p> <p>L'indication «UE» ou «non UE» susmentionnée ne doit pas apparaître dans une couleur, un format et un style de caractères qui soient plus apparents que la dénomination de vente du produit.</p> <p>2. Les indications visées au paragraphe 1 sont inscrites à un endroit apparent de manière à être facilement visibles, clairement lisibles et indélébiles.</p>		
12.3 Logos de production biologique		
<p>1. Le logo de production biologique de L'Union Européen peut être utilisé aux fins d'étiquetage, de présentation et de publicité concernant les produits conformes aux exigences énoncées dans le présent Standard.</p> <p>Le logo de L'Union Européen n'est pas utilisé pour les produits en conversion et pour les denrées alimentaires visées à 12.1 b) et c).</p> <p>2. Des logos nationaux et privés peuvent être utilisés aux fins d'étiquetage, de présentation et de publicité concernant les produits conformes aux exigences énoncées dans le présent Standard.</p>	834-Article 25	C
12.4 Logo biologique de l'UE		
<p>Le logo de production biologique de l'Union européenne (ci-après «logo biologique de l'Union européenne») se présente selon le modèle figurant à l'annexe XI, partie A, présent règlement (CE) 889/2008.</p> <p>Le logo biologique de l'Union européenne n'est utilisé que si le produit concerné est obtenu conformément aux exigences du Standard présent.</p>	889-Article 57	E
12.5 Conditions relative à l'indication du numéro de code et du lieu d'origine		
<p>1. Le numéro de code de TÜV NORD INTEGRA, visé à 12.2 (1)(a) no 834/2007:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) commence par le code à deux lettres identifiant le pays tiers conformément à la norme internationale ISO 3166 relative aux codes de pays (Codes pour la représentation des noms de pays et de leurs subdivisions); (b) contient un terme faisant référence au mode de production biologique; (c) comporte un numéro de référence ; pour TÜV NORD INTEGRA ce numéro est 160 dans le cas des produits fournis avec des garanties équivalentes (d) figure dans le même champ visuel que le logo biologique de l'Union européenne lorsque ce logo est utilisé dans l'étiquetage. <p>2. L'indication de l'endroit où les matières premières agricoles qui composent le produit ont été produites, visée à l'article 24, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) no 834/2007 figure directement sous le numéro de code visé au paragraphe 1.</p>	889-Article 58	E
	889-Article 58	C

12.6 Autres exigences particulières en matière d'étiquetage		
12.6.1 Produits en conversion d'origine végétale		
<p>Les produits en conversion d'origine végétale peuvent porter l'indication «produit en conversion vers l'agriculture biologique», pour autant que :</p> <p>(a) une période de conversion d'au moins douze mois avant la récolte ait été respectée;</p> <p>(b) l'indication apparaisse dans une couleur, une taille et un style de caractères qui ne la fassent pas plus ressortir que la dénomination de vente du produit, la même taille de caractères devant être respectée pour toute l'indication;</p> <p>(c) le produit contienne un seul ingrédient végétal d'origine agricole;</p> <p>(d) l'indication soit liée au numéro de code de TÜV NORD INTEGRA visé à 12.2.</p>	889-Article 62	C
13 Control		
13.1 Control system		
<p>1. Le système de contrôle correspond aux obligations fixées par le présent Standard conformément au règlement (CE) no 882/2004.</p> <p>2. Outre les conditions fixées par le règlement (CE) no 882/2004, le système de contrôle établi en vertu du présent Standard prévoit au moins la mise en œuvre des mesures de précaution et de contrôle et doit offrir des garanties suffisantes d'objectivité et d'impartialité, et ont à leur disposition du personnel qualifié et les ressources nécessaires pour mener à bien leurs fonctions.</p>	834-Article 27	E
13.2 Adhésion au système de contrôle		
<p>1. Avant de mettre sur le marché un produit en tant que produit biologique ou en conversion vers l'agriculture biologique, tout opérateur qui produit, prépare, stocke, ou importe d'un pays tiers des produits au sens de 0, ou qui met de tels produits sur le marché:</p> <p>(a) soumet son entreprise au système de contrôle de TÜV NORD INTEGRA.</p> <p>Sous certaines conditions, un producteur peut choisir pour la certification d'un groupement de producteurs, voir 11.3</p> <p>Lorsqu'un opérateur sous-traite l'une de ses activités à un tiers, cet opérateur est néanmoins assujéti aux exigences visées au point (a) et les activités sous-traitées sont soumises au système de contrôle.</p> <p>TÜV NORD INTEGRA tient une liste actualisée des noms et adresses des opérateurs soumis à leur contrôle. Cette liste est mise à la disposition des parties intéressées.</p>	834-Article 28	E
	834-Article 28	C
13.3 Régime de contrôle et engagement de l'opérateur		
13.3.1 Général		
<p>1. Au début de la mise en œuvre du régime de contrôle, l'opérateur établit les éléments figurant ci-après et veille par la suite à les tenir à jour :</p> <p>(a) une description complète de l'unité et/ou des locaux et/ou de l'activité concernés;</p> <p>(b) toutes les mesures concrètes à prendre au niveau de l'unité et/ou des locaux et/ou de l'activité concernés afin d'assurer le respect des règles de production biologique;</p> <p>(c) les mesures de précaution à prendre en vue de réduire le risque de contamination par des produits ou substances non autorisés et les mesures de nettoyage à prendre dans les lieux de stockage et d'un bout à l'autre de la chaîne de production de l'opérateur.</p> <p>Si nécessaire, la description et les mesures prévues au premier alinéa peuvent faire partie d'un système de qualité mis en place par l'opérateur.</p>	889-Article 63	C

<p>2. La description et les mesures visées au paragraphe 1 figurent dans une déclaration signée par l'opérateur responsable. De surcroît, cette déclaration comporte l'engagement de l'opérateur:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) de réaliser les opérations conformément aux règles de la production biologique; (b) d'accepter, en cas d'infraction ou d'irrégularité, l'application des mesures prévues dans le cadre des règles de la production biologique; (c) de veiller à informer par écrit les acheteurs du produit afin de faire en sorte que les indications afférentes au mode de production biologique en soient retirées. (d) d'accepter, lorsque l'opérateur et/ou ses sous-traitants relèvent d'autorités ou d'organismes de contrôle différents conformément au système de contrôle défini par l'État membre concerné, l'échange d'informations entre ces autorités ou ces organismes; (e) d'accepter, lorsque l'opérateur et/ou ses sous-traitants relèvent d'autorités ou d'organismes de contrôle différents, la transmission de leurs dossiers de contrôle aux autorités ou organismes de contrôle ultérieurs; (f) d'accepter, lorsque l'opérateur se retire du système de contrôle, d'informer sans tarder TÜV NORD Integra; (g) d'accepter, lorsque l'opérateur se retire du système de contrôle, que le dossier de contrôle soit conservé pendant une période de cinq ans au moins; (h) d'accepter d'informer sans tarder TÜV NORD Integra de toute irrégularité ou infraction altérant le caractère biologique de ses produits ou des produits biologiques reçus d'autres opérateurs ou sous-traitants.» <p>La déclaration prévue au premier alinéa est vérifiée par TÜV NORD INTEGRA, qui établit un rapport précisant les éventuels dysfonctionnements et manquements aux règles de la production biologique. L'opérateur contresigne ce rapport et prend les mesures correctives nécessaires.</p> <p>3. Aux fins de l'application de l'article 13.2 l'opérateur notifie les informations suivantes à TÜV NORD Integra</p> <ul style="list-style-type: none"> a) le nom et l'adresse de l'opérateur b) la localisation des locaux et, le cas échéant, des parcelles (données cadastrales) où les opérations sont effectuées; c) la nature des opérations et des produits; d) l'engagement de l'opérateur d'effectuer les opérations conformément aux dispositions prévues au présent Standard; e) lorsqu'il s'agit d'une exploitation agricole, la date à laquelle le producteur a cessé d'appliquer, sur les parcelles concernées, des produits dont l'utilisation est interdite en agriculture biologique. 		
<p>13.3.2 Végétaux et produits végétaux issues de la production agricole ou de la récolte</p>		
<p>1. La description complète de l'unité visée à 13.3.1(1) (a) :</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) est établie même lorsque l'opérateur limite son activité à la collecte de végétaux sauvages, (b) indique les lieux de stockage et de production, les parcelles et/ou les zones de collecte et, le cas échéant, les lieux où certaines opérations de transformation et/ou d'emballage sont effectuées et (c) spécifie la date de la dernière application, sur les parcelles et/ou les zones de collecte concernées, de produits dont l'utilisation n'est pas compatible avec les règles de la production biologique. <p>2. En ce qui concerne la collecte de végétaux sauvages, les mesures concrètes visées à 13.3.1(1) (b), comportent toutes les garanties données par des tiers que le producteur peut fournir afin d'attester que les dispositions de 6.6 sont respectées.</p>	<p>889-Article 70</p>	<p>C</p>

<p>3 .Lorsqu'un opérateur exploite plusieurs unités de production dans la même zone, les unités produisant des cultures non biologiques et les locaux de stockage des intrants agricoles sont également soumis aux exigences générales et spécifiques prévues en matière de contrôle au chapitre 13.</p>	889-Article 73.	C
<p>13.3.3 Exigences de contrôle applicables aux unités de préparation des produits végétaux, animaux, à base d'algues marines et issus d'animaux d'aquaculture, ainsi que des denrées alimentaires composées de ces produits</p>		
<p>Dans le cas des unités intervenant, pour leur propre compte ou pour le compte d'une tierce partie, dans la préparation de ces produits, y compris notamment les unités chargées de l'emballage et/ou du réemballage et les unités chargées de l'étiquetage et/ou du réétiquetage, la description complète de l'unité visée à 13.3.1(1)(a) présentent les installations utilisées pour la réception, la transformation, l'emballage, l'étiquetage et le stockage des produits agricoles avant et après les opérations dont ils font l'objet, ainsi que les procédures applicables au transport des produits.</p>	889-Article 80	C
<p>13.4 Modification du régime de contrôle</p>		
<p>L'opérateur responsable notifie en temps utile à TÜV NORD INTEGRA tout changement dans la description ou dans les mesures visées à l'article 13.3.</p>	889-Article 64	C
<p>Pour végétaux et produits végétaux issus de la production agricole ou de la récolte : chaque année, avant la date indiquée par TÜV NORD INTEGRA, l'opérateur notifie à TÜV NORD INTEGRA son programme de production de produits végétaux, en le ventilant par parcelles.</p>	889-Article 71	C
<p>13.5 Visites de vérification</p>		
<p>Dans le cadre du présent standard, la nature et la fréquence des contrôles sont déterminées sur la base d'une évaluation du risque d'irrégularités ou d'infractions en ce qui concerne le respect des exigences prévues dans le présent standard. En tout état de cause, chaque opérateur, fait l'objet d'une vérification de la conformité au moins une fois par an.</p>	834-Article 27	E
<p>1. TÜV NORD INTEGRA procède à une inspection physique, au moins une fois par an, chez l'ensemble des opérateurs. 2. TÜV NORD INTEGRA peut prélever et analyser des échantillons afin de déterminer si des produits ou des techniques de production non autorisés par les règles de la production biologique sont utilisés ou pour détecter toute contamination éventuelle par des produits non autorisés en agriculture biologique. Le nombre d'échantillons devant être prélevés et analysés annuellement par Tüv Nord Integra correspond au minimum à 5 % du nombre d'opérateurs soumis à son contrôle. La sélection des opérateurs chez qui les échantillons doivent être prélevés se fonde sur une évaluation générale du risque de manquement aux règles de la production biologique. Cette évaluation générale tient compte de toutes les étapes de la production, de la préparation et de la distribution. Tüv Nord Integra prélève et analyse des échantillons à chaque fois que l'utilisation de techniques ou de produits non autorisés par les règles de la production biologique est suspectée. En pareil cas, aucun nombre minimal d'échantillons à prélever et à analyser ne s'applique. Tüv Nord Integra peut également prélever et analyser des échantillons dans tout autre cas afin de déterminer si des produits ou des techniques de production non autorisés par les règles de la production biologique sont utilisés ou pour détecter toute contamination éventuelle par des produits non autorisés en agriculture biologique. 3. Un rapport de contrôle est établi après chaque visite et contresigné par l'opérateur de l'unité ou son représentant.</p>	889-Article 65	E

<p>4. De plus, TÜV NORD INTEGRA effectue des visites de contrôle par sondage, inopinées dans la plupart des cas, sur la base d'une évaluation générale du risque de manquement aux règles de la production biologique, en tenant compte, au minimum, des résultats des contrôles précédents, de la quantité de produits concernés et du risque d'échange de produits.</p>		
13.6 Accès aux installations		
<p>1. L'opérateur:</p> <p>a) permet à TÜV NORD INTEGRA d'accéder, pour les besoins du contrôle, à toutes les parties de l'unité et à tous les locaux, ainsi qu'à la comptabilité et aux justificatifs y afférents;</p> <p>b) fournit à TÜV NORD INTEGRA toute information raisonnablement nécessaire aux fins du contrôle;</p> <p>c) présente, sur demande TÜV NORD INTEGRA, les résultats des programmes d'assurance qualité menés de sa propre initiative.</p>	889-Article 67	C
13.7 Documents comptables		
13.7.1 Général		
<p>1. Une comptabilité matières et monétaire est conservée dans l'unité ou les locaux, laquelle permet à l'opérateur d'identifier et à TÜV NORD INTEGRA de rechercher les informations suivantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) le fournisseur et, s'ils sont différents, le vendeur ou l'exportateur des produits; (b) la nature et la quantité de produits biologiques livrés à l'unité et, le cas échéant, la nature et la quantité de tous les matériaux achetés et leur utilisation, ainsi que, le cas échéant, la composition des aliments composés pour animaux; (c) la nature et la quantité des produits biologiques entreposés dans les locaux; (d) la nature, la quantité, les destinataires et, s'ils sont différents, les acheteurs autres que les consommateurs finals de tout produit ayant quitté l'unité ou les locaux ou installations de stockage du premier destinataire; (e) en ce qui concerne les opérateurs qui ne stockent pas ou ne manipulent pas physiquement de tels produits biologiques, la nature et la quantité de produits biologiques achetés et vendus, les fournisseurs et, s'ils sont différents, les vendeurs ou les exportateurs, ainsi que les acheteurs et, s'ils sont différents, les destinataires. <p>2. Les documents comptables contiennent également les résultats de la vérification effectuée à la réception des produits biologiques et toute autre information requise par TÜV NORD INTEGRA aux fins de la bonne mise en œuvre du contrôle. Les données figurant dans les documents comptables sont étayées par des justificatifs appropriés. Les documents comptables font apparaître un équilibre entre les entrées et les sorties.</p> <p>3. Lorsqu'un opérateur exploite plusieurs unités de production dans la même zone, les unités de production non biologique ainsi que les locaux de stockage des intrants sont également soumis aux exigences minimales en matière de contrôle.</p>	889-Article 66	C
13.7.2 Cahiers de culture		
<p>Les cahiers de culture sont établis sous la forme d'un registre et tenus en permanence à la disposition des organismes de contrôle dans les locaux de l'exploitation. Outre les données prévues à 13.4, ces carnets fournissent au moins les informations suivantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) en ce qui concerne l'utilisation d'engrais: la date d'application, le type et la quantité d'engrais, les parcelles concernées; (b) en ce qui concerne l'utilisation de produits phytopharmaceutiques: la raison et la date du traitement, le type de produit et la méthode de traitement; 	889-Article 72.	C

(c) en ce qui concerne l'achat d'intrants agricoles: la date, le type de produit et la quantité achetée; (d) d) en ce qui concerne les récoltes: la date, le type ainsi que la quantité de la production biologique ou en conversion.		
13.8 Documents justificatifs		
1. TÜV NORD INTEGRA fournit des documents justificatifs à tout opérateur qui fait l'objet de leur contrôle et remplit, dans son secteur d'activité, les exigences énoncées dans le présent standard. Les documents justificatifs doivent au moins permettre l'identification de l'opérateur et indiquer le type ou la gamme des produits et la période de validité.	834-Article 29	C
13.9 Infractions et échange d'informations		
13.9.1 Mesures en cas de non-conformités observées auprès des opérateurs individuels		
<p>Chaque non-conformité observée amène à une sanction correspondante, selon les antécédents de l'opérateur. Une répétition de la même non-conformité entraîne une augmentation de gradation de la sanction. Si l'opérateur introduit les améliorations nécessaires après une sanction dans le délai fixé, la sanction n'est plus prise en compte dans la gradation des sanctions, à condition qu'une violation similaire ne soit pas de nouveau observée dans un délai de 24 mois. TÜV NORD INTEGRA peut s'écarter de ces sanctions, à condition que la motivation approfondie.</p> <p>Les niveaux de sanction sont:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Remarque: une remarque est utilisé pour de petites irrégularités ou pour des manques clairement involontaire; 2. Demande d'amélioration: avec une demande d'amélioration, il est indiqué que l'irrégularité a été observée, dont l'amélioration est attendue et dans quels délais. Quand une demande d'amélioration n'est pas respectée dans le délai imparti, un avertissement suit toujours; 3. Avertissement: un avertissement sera accompagnée de l'indication qui sanction sera appliquée si le producteur ne prend pas l'avertissement en compte; 4. Contrôle renforcé: il est décidé systématiquement à une inspection supplémentaire si un avertissement a été donné. Le coût de l'inspection accrue est à la charge de l'exploitant; 5. Déclassement de la parcelle: une déclassification ou pas de certification d'une parcelle pendant une certaine période; 6. Déclassement du lot: une déclassification ou non la certification d'une certaine partie de la production; 7. Suspension du produit: interdiction imposée à l'opérateur pour une durée déterminée à apporter certains produits sur le marché en se référant au mode de production biologique ou de ne pas certifier le produit en question; 8. Suspension entreprise: interdiction imposée à l'opérateur pour une certaine durée d'apporter des produits sous la référence au mode de production biologique sur le marché, ou ne pas certifier l'activité du marché du participant au marché. 9. Prolongation période de conversion: la reprise ou l'extension de la période de reconversion. 		
13.9.2 Mesures en cas de non-conformités observées en cas de certification d'un groupement		
<p>Groupe</p> <p>Toutes les exigences de 11.4 doivent être accomplies. Si des non-conformités sont observées, des mesures correctives doivent être prises dans 28 jours. Pour des audits initiaux, actions correctives doivent être prises avant qu'un certificat</p>		

<p>puisse être accordée.</p> <p>Site de manutention</p> <p>Si des non-conformités sont observées au site de manutention des produits sous la responsabilité du groupe, sanctions sont appliquées conformes_13.9.1</p>		
<p>13.9.3 Mesures à prendre en cas de suspicion d'infractions et d'irrégularités</p>		
<p>1. Lorsqu'un opérateur considère ou suspecte qu'un produit qu'il a fabriqué, préparé, importé ou reçu d'un autre opérateur n'est pas conforme aux règles de la production biologique, il entame les procédures nécessaires, soit pour faire retirer de ce produit toute référence au mode de production biologique, soit pour séparer et identifier le produit en question. Il ne peut procéder à la transformation, à l'emballage ou la mise sur le marché du produit en cause qu'après dissipation de ce doute, à moins que ce produit ne soit commercialisé sans référence au mode de production biologique. En pareil cas de doute, l'opérateur informe immédiatement TÜV NORD INTEGRA.</p> <p>TÜV NORD INTEGRA peut exiger que le produit ne soit pas mis sur le marché avec des indications faisant référence au mode de production biologique jusqu'à ce qu'elle/il ait pu s'assurer, grâce aux informations reçues de l'opérateur ou d'autres sources, que le doute a été dissipé.</p> <p>2. Lorsque TÜV NORD INTEGRA a toutes les raisons de suspecter qu'un opérateur a l'intention de mettre sur le marché un produit non conforme aux règles de la production biologique mais portant une référence à ce mode de production, elle/il peut exiger, à titre provisoire, que l'opérateur en question ne puisse pas, pendant une période qu'elle/il fixe, commercialiser le produit avec cette référence. Avant de prendre une décision en ce sens, TÜV NORD INTEGRA permet à l'opérateur de présenter des observations. Cette décision est complétée par l'obligation de retirer du produit toute référence au mode de production biologique si TÜV NORD INTEGRA a la certitude qu'il ne remplit pas les exigences de la production biologique.</p> <p>Toutefois, si la suspicion n'est pas confirmée dans le délai susvisé, la décision prévue au premier alinéa est annulée au plus tard à l'expiration de ce délai. L'opérateur apporte sa pleine coopération à TÜV NORD INTEGRA afin de lever la suspicion.</p> <p>3. Les organismes de contrôles prennent toutes les mesures et sanctions nécessaires pour éviter l'utilisation frauduleuse des indications visées dans 12.</p>	<p>889-Article 91</p> <p>889-Article 91</p>	<p>C</p> <p>E</p>
<p>13.9.4 Mesures à prendre en cas d'infractions et d'irrégularités</p>		
<p>1. Lorsqu'une irrégularité est constatée en ce qui concerne le respect des exigences fixées dans le standard TÜV NORD INTEGRA veille à ce qu'aucune référence au mode de production biologique ne figure sur l'étiquetage et dans la publicité relatifs à l'ensemble du lot ou de la production concerné par cette irrégularité, pour autant que cette mesure soit proportionnée à l'exigence ayant fait l'objet de l'infraction ainsi qu'à la nature et aux circonstances particulières des activités concernées.</p> <p>Lorsqu'une infraction grave ou une infraction avec effet prolongé est constatée, TÜV NORD INTEGRA interdit à l'opérateur en cause de commercialiser des produits comportant une référence au mode de production biologique sur l'étiquetage et dans la publicité pendant une période à décider avec TÜV NORD INTEGRA</p>	<p>834-Article 30</p> <p>834-Article 30</p>	<p>C</p> <p>E</p>

<p>2. Les informations relatives aux irrégularités ou aux infractions altérant le caractère biologique d'un produit circulent sans délai entre les organismes de contrôle, les autorités de contrôle, les autorités compétentes et les États membres concernés de la CE et, le cas échéant, sont communiquées immédiatement à la Commission de la CE.</p>	834-Article 30	C
<p>13.9.5 Échange d'informations</p>		
<p>1. Sur demande dûment justifiée par la nécessité de garantir qu'un produit a été obtenu en conformité avec le présent règlement, les autorités compétentes et les autorités et organismes de contrôle échangent avec d'autres autorités compétentes, autorités de contrôle et organismes de contrôle les informations utiles concernant les résultats de leurs contrôles. Ils peuvent également échanger ces informations de leur propre initiative.</p>	834-Article 31	C
<p>2.a Lorsque l'opérateur et/ou ses sous-traitants relèvent d'autorités ou d'organismes de contrôle différents, nous échangerons les informations pertinentes concernant les opérations soumises à leur contrôle.</p> <p>b. Lorsque l'opérateur et/ou ses sous-traitants changent d'autorité ou d'organisme de contrôle, nous demandons au organisme de contrôle précédent de transmettre les éléments pertinents du dossier de contrôle ainsi que les rapports visés à l'article 13.3.1. Nous assurons que l'opérateur a remédié ou remédie aux situations de non- conformité indiquées dans le rapport de l'ancien organisme de contrôle. En cas que l'opérateur change vers un autre organisme de contrôle, nous transmettons le dossier de contrôle au nouvel organisme de contrôle.</p> <p>c. Lorsque des irrégularités ou des infractions sont constatées concernant des produits soumis au contrôle d'autres autorités ou organismes de contrôle, ces autorités ou organismes de contrôles et la Commission sont également informés par nous sans tarder.</p>	889-Article 92 et 92 bis	C

ANNEX I Engrais, amendements du sol et nutriments

(visés à l'article 3(1), et à l'article 6d (2) du 889/2008), visé dans 6.7)

Note:

A: autorisation au titre du règlement (CEE) No 2092/91 maintenue en vertu de l'article 16(3) (c) du règlement (CE) No 834/2007

B: autorisation au titre du règlement (CE) No 834/2007

Autorisation	Dénomination Produits composés ou produits contenant uniquement les matières reprises dans la liste ci-dessous:	Description, exigences en matière de composition, conditions d'emploi
A	Fumiers	Produits constitués par le mélange d'excréments d'animaux et de matière végétale (litière) Provenance d'élevages industriels interdite
A	Fumier séché et fiente de volaille déshydratée	Provenance d'élevages industriels interdite
A	Compost d'excréments d'animaux solides, y compris les fientes de volaille et les fumiers compostés	Provenance d'élevages industriels interdite
A	Excréments d'animaux liquides	Utilisation après fermentation contrôlée et/ou dilution appropriée Provenance d'élevages industriels interdite
B	Déchets ménagers compostés ou fermentés	Produit obtenu à partir de déchets ménagers triés à la source, soumis à un compostage ou une fermentation anaérobie en vue de la production de biogaz Uniquement déchets ménagers végétaux et animaux Doit être produit dans un système de collecte fermé et contrôlé, accepté par Tüv Nord Integra. Concentrations maximales, en mg/kg de matière sèche: cadmium: 0,7; cuivre: 70; nickel: 25; plomb: 45; zinc: 200; mercure: 0,4; chrome (total): 70; chrome (VI): non détectable»
B	Digestat de biogaz contenant des sous-produits animaux codigérés avec des matières d'origine végétale ou animale énumérées dans la présente annexe	Les sous-produits animaux (y compris les sous-produits d'animaux sauvages) relevant de la catégorie 3 et le contenu du tube digestif relevant de la catégorie 2 [catégories 2 et 3 telles que définies par le règlement (CE) no 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil(*) ne doivent pas provenir d'élevages industriels. Les procédés doivent être conformes aux dispositions du règlement (UE) no 142/2011 de la Commission(**). Ne pas appliquer sur les parties comestibles de la plante
A	Tourbe	Utilisation limitée à l'horticulture (maraîchage, floriculture, arboriculture, pépinière)
A	Compost de champignonnières	La composition initiale du substrat doit être limitée à des produits de la présente annexe.
A	Déjection de vers (lombricompost) et d'insectes	
A	Guano	
A	Mélange composté ou fermenté de matières végétales	Produit obtenu à partir de mélanges de matières végétales, soumis à un compostage ou une

		fermentation anaérobie en vue de la production de biogaz
B	Produits ou sous-produits d'origine animale mentionnés ci-dessous: farine de sang poudre de sabot poudre de corne poudre d'os ou poudre d'os dégelatinisé farine de poisson farine de viande farine de plumes, de poils et chiquettes laine fourrure (1) poils produits laitiers protéines hydrolysées (2)	1) Concentration maximale de chrome (VI), en mg/kg de matière sèche: non détectable. (2) Ne pas appliquer sur les parties comestibles de la plante.»
A	Produits et sous-produits organiques d'origine végétale pour engrais	Par exemple: farine de tourteau d'oléagineux, coque de cacao, radicelles de malt
B	Protéines hydrolysées d'origine végétale	
A	Algues et produits d'algues	Obtenus directement par: i) des procédés physiques, notamment par déshydratation, congélation et broyage; ii) extraction à l'eau, ou avec des solutions aqueuses acides et/ou basiques; iii) fermentation.
A	Sciures et copeaux de bois	Bois non traités chimiquement après abattage
A	Écorces compostées	Bois non traités chimiquement après abattage
A	Cendres de bois	À base de bois non traité chimiquement après abattage
A	Phosphate naturel tendre	Produit défini à l'annexe I, partie A, point A.2, no 7, du règlement (CE) no 2003/2003 du Parlement européen et du Conseil relatif aux engrais ¹ Teneur en cadmium inférieure ou égale à 90 mg/kg de P ₂ O ₅
A	Phosphate aluminocalcique	Produit défini à l'annexe I, partie A, point A.2, no 6, du règlement (CE) no 2003/2003 Teneur en cadmium inférieure ou égale à 90 mg/kg de P ₂ O ₅ Utilisation limitée aux sols basiques (pH > 7,5)
A	Scories de déphosphoration	Produits définis à l'annexe I, partie A, point A.2, no 1, du règlement (CE) no 2003/2003
A	Sel brut de potasse ou kaïnite	Produits définis à l'annexe I, partie A, point A.3, no 1, du règlement (CE) no 2003/2003
A	Sulfate de potassium pouvant contenir du sel de magnésium	Produit obtenu à partir de sel brut de potasse par un procédé d'extraction physique et pouvant contenir également des sels de magnésium
A	Vinasse et extraits de vinasse	Exclusion des vinasses ammoniacales
A	Carbonate de calcium (craie, marne, roche calcique moulue, maërl, craie phosphatée)	Uniquement d'origine naturelle
B	Résidus de mollusques	Uniquement s'ils sont obtenus dans le contexte d'une pêche durable, telle que définie à l'article 4, paragraphe 1, point 7), du règlement (UE) n° 1380/2013 du Conseil, ou issus de l'aquaculture biologique
B	Coquilles d'oeufs	Provenance d'élevages industriels interdite
A	Carbonate de calcium et magnésium	Uniquement d'origine naturelle Par exemple: craie magnésienne, roche calcique magnésienne moulue

A	Sulfate de magnésium (kiésérite)	Uniquement d'origine naturelle
A	Solution de chlorure de calcium	Traitement foliaire des pommiers, après mise en évidence d'une carence en calcium
A	Sulfate de calcium (gypse)	Produits définis à l'annexe I, partie D, no 1, du règlement (CE) no 2003/2003 Uniquement d'origine naturelle
A, B	Chaux résiduaire de la fabrication du sucre	Sous-produit de la fabrication de sucre à partir de betteraves sucrières et de canne à sucre
A	Chaux résiduaire de la fabrication de sel sous vide	Sous-produit de la fabrication sous vide de sel à partir de la saumure des montagnes
A	Soufre-élémentaire	Produit définis à l'annexe I, partie D, no 3, du règlement (CE) no 2003/2003
A	Oligoéléments	Micronutriments inorganiques énumérés à l'annexe I, partie E, du règlement (CE) no 2003/2003
A	Chlorure de sodium	Uniquement sel gemme
A	Poudres de roche et argiles	
B	Léonardite (sédiments organiques bruts, riches en acides humiques)	Uniquement si elle est obtenue en tant que sous-produit d'activités minières
B	Acides humiques et fulviques	Uniquement s'ils sont obtenus à partir de sels ou de solutions inorganiques, à l'exclusion des sels d'ammonium, ou à partir du traitement des eaux potables
B	Xylite	Uniquement si elle est obtenue en tant que sous-produit d'activités minières (par exemple, sous-produit de l'extraction du lignite)
B	Chitine (polysaccharide obtenu à partir de la carapace de crustacés)	Uniquement si elle est obtenue dans le contexte d'une pêche durable, telle que définie à l'article 3, point e), du règlement (CE) no 2371/2002 du Conseil(**) ou si elle est issue de l'aquaculture biologique.
B	Sédiments anaérobies riches en matières organiques provenant de masses d'eau douce (ex.: sapropèle).	Uniquement les sédiments organiques qui sont des sous- produits de la gestion des masses d'eau douce ou qui sont extraits d'anciennes masses d'eau douce. Le cas échéant, l'extraction doit être effectuée de manière à limiter autant que possible l'incidence sur le milieu aquatique. Uniquement les sédiments provenant de sources exemptes de contaminations par des pesticides, polluants organiques persistants et substances telles que l'essence. Concentrations maximales en mg/kg de matière sèche: cadmium: 0,7; cuivre: 70; nickel: 25; plomb: 45; zinc: 200; mercure: 0,4; chrome (total): 70; chrome (VI): non détectable
B	Biochar — produit de pyrolyse obtenu à partir d'une grande variété de matières organiques d'origine végétale et appliqué en tant qu'amendement du sol	Uniquement à partir de matières végétales, non traitées ou traitées à l'aide de produits figurant à l'annexe II Valeur maximale de 4 mg d'hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) par kg de matière sèche Cette valeur est réexaminée tous les deux ans, compte tenu du risque d'accumulation lié à des applications multiples.»

(*) Règlement (CE) no 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) no 1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux) (JO L 300 du 14.11.2009, p. 1).

(**) Règlement (UE) no 142/2011 de la Commission du 25 février 2011 portant application du règlement (CE) no 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et portant application de la directive 97/78/CE du

Conseil en ce qui concerne certains échantillons et articles exemptés des contrôles vétérinaires effectués aux frontières en vertu de cette directive (JO L 54 du 26.2.2011, p. 1).»

(***) Règlement (CE) n° 2371/2002 du Conseil du 20 décembre 2002 relatif à la conservation et à l'exploitation durable des ressources halieutiques dans le cadre de la politique commune de la pêche (JO L 358 du 31.12.2012, p. 59).»

¹ JO L 304 du 21.11.2003, p. 1.

ANNEX II Pesticides — Produits phytopharmaceutiques

(visés à l'article 5(1) du 889/2008 ; et visés dans 6.7)

Toutes les substances énumérées dans la présente annexe doivent au moins respecter les conditions d'utilisation prévues à l'annexe du règlement d'exécution (UE) no 540/2011 de la Commission (portant application du règlement (CE) no 1107/2009). Des conditions plus restrictives pour une utilisation dans le cadre de la production biologique sont indiquées dans la deuxième colonne de chaque tableau.

Dénomination	Description, exigences en matière de composition, conditions d'emploi
1. Substances d'origine animale ou végétale	
Allium sativum (extrait d'ail)	
Azadirachtine extraite d'Azadirachta indica (neem ou margousier)	
Substances de base issues de denrées alimentaires (notamment lécithines, saccharose, fructose, vinaigre, lactosérum, chlorhydrate de chitosane (1), prêle des champs, etc.)	Uniquement les substances de base au sens de l'article 23 du règlement (CE) n. 1107/2009 du Parlement européen et du Conseil (2) qui relèvent de la définition du terme «denrée alimentaire» énoncée à l'article 2 du règlement (CE) n. 178/2002 et qui sont d'origine végétale ou animale Substances à ne pas utiliser en tant qu'herbicides une substance de base est une substance active: a) qui n'est pas une substance préoccupante; et b) qui n'est pas intrinsèquement capable de provoquer des effets perturbateurs sur le système endocrinien, des effets neurotoxiques ou des effets immunotoxiques; et c) dont la destination principale n'est pas d'être utilisée à des fins phytosanitaires, mais qui est néanmoins utile dans la protection phytosanitaire, soit directement, soit dans un produit constitué par la substance et un simple diluant; et d) qui n'est pas mise sur le marché en tant que produit phytopharmaceutique.
Cire d'abeille	Uniquement pour la protection/cicatrisation des plaies de taille et de greffe.
Protéines hydrolysées à l'exclusion de la gélatine	
Laminarine	Le varech est soit cultivé selon le mode de production biologique, conformément les règlements UE 834/2007 et 889/2008.
Maltodextrine	
Phéromones	Uniquement pour pièges et distributeurs.
Huiles végétales	Toutes utilisations autorisées, sauf en tant qu'herbicide.
Pyréthrines extraites de Chrysanthemum cinerariaefolium	Uniquement d'origine végétale
Pyréthroïdes (uniquement deltaméthrine et lambdacyhalothrine)	Insecticide; uniquement pour pièges avec appâts spécifiques; uniquement contre <i>Batrocera oleae</i> et <i>Ceratitis capitata</i> Wied.
Quassia extrait de Quassia amara	Uniquement en tant qu'insecticide, répulsif.
Répulsifs olfactifs d'origine animale ou végétale/graisse de mouton	Uniquement sur les parties non comestibles des cultures et dans les cas où celles-ci ne sont pas ingérées par des caprins ou des ovins.
Salix spp. cortex (substance également connue sous le nom d'écorce de saule)	
Terpènes (eugénol, géraniol et	

thymol)	
2. Micro-organismes utilisés dans la lutte biologique contre les ravageurs et les maladies	
Micro-organismes (bactéries, virus et champignons)	Ne provenant pas d'OGM.
Spinosad	
Cerevisane	
3. Substances autres que celles mentionnées aux points 1 et 2	
Silicate d'aluminium (kaolin)	
Hydroxyde de calcium	Fongicide Seulement sur les arbres fruitiers, y compris les pépinières, pour lutter contre Nectria galligena
Dioxyde de carbone	
Composés de cuivre sous la forme d'hydroxyde de cuivre, d'oxychlorure de cuivre, d'oxyde cuivreux*, de bouillie bordelaise et de sulfate de cuivre tribasique	Jusqu'à 6 kg de cuivre par hectare et par an. Pour les cultures pérennes, les États membres peuvent disposer, par dérogation au paragraphe précédent, que la limite de 6 kg peut être dépassée au cours d'une année donnée, à condition que la quantité moyenne effectivement utilisée sur une période de cinq ans comprenant l'année en question et les quatre années précédentes ne dépasse pas 6 kg.
Ethylène*	
Acides gras	Toutes utilisations autorisées, sauf en tant qu'herbicide
Phosphate ferrique [orthophosphate (III) de fer]	Préparations à disperser en surface entre les plantes cultivées.
Peroxyde d'hydrogène	
Kieselgur (terre à diatomées)	
Polysulfure de calcium *	
Huile de paraffine	
Carbonate acide de potassium (ou bicarbonate de potassium)	
Sable quartzeux	
Chlorure de Sodium	Toutes utilisations autorisées, sauf en tant qu'herbicide
Soufre	

ANNEX III Produits et substances utilisés dans la production de denrées alimentaires biologiques transformées

(visés à l'article 27(1) (a) du 889/2008 et 7.4.1

PARTIE A — ADDITIFS ALIMENTAIRES, Y COMPRIS LES SUPPORTS

Aux fins de la détermination du pourcentage figurant à l'article 23(4) (a) (ii), du règlement (CE) No 834/2007, les additifs alimentaires marqués d'un astérisque dans la colonne du code sont considérés comme des ingrédients d'origine agricole.

Code	Dénomination	Préparation de denrées alimentaires		Conditions particulières
		d'origine végétale	d'origine animale	
E 153	Charbon végétal médicinal		X	Fromage de chèvre cendré Morbier
E 160b*	Annatto, bixine, norbixine		X	Fromage Red Leicester, Fromage Double Gloucester, Cheddar, Mimolette
E 170	Carbonate de calcium	X	X	Ne peut être utilisé pour colorer ni enrichir des produits en calcium
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)(***)
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) (**)
E 223	Métabisulfite de sodium		X	Crustacés ⁽²⁾
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
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
E270	Acide lactique	X	X	
E 290	Dioxyde de carbone	X	X	
E 296	Acide malique	X		
E 300	Acide ascorbique	X	X	Produits à base de viande ¹
E 301	Ascorbate de sodium		X	Produits à base de viande ⁽²⁾ en liaison avec les nitrites et nitrates
E 306*	Extrait riche de tocophérol	X	X	Antioxydant
E 322*	Lécithines	X	X	Produits laitiers ⁽²⁾ 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 (***)
E 325	Lactate de sodium		X	Produits à base de lait et produits à base de viande
E 330	Acide citrique	X	X	
E 330	Acide citrique		X	Crustacés et mollusques ⁽²⁾
E 331	Citrates de sodium	X	X	
E 333	Citrates de calcium	X		
E334	Acide tartrique (L(+)-)	X	X (uniquement pour l'hydromel)	
E 335	Tartrates de sodium	X		
E 336	Tartrate de potassium	X		
E 341 (i)	Phosphore monocalcique	X		Poudre à lever pour farine fermentante
E 392*	Extraits de romarin	X	X	Uniquement quand ils sont issus de la production biologique
E 400	Acide alginique	X	X	Produits à base de lait ⁽²⁾
E 401	Alginate de sodium	X	X	Produits à base de lait ⁽²⁾
E 402	Alginate de potassium	X	X	Produits à base de lait ⁽²⁾
E 406	Agar-agar	X	X	Produits à base de lait et produits à base de viande ⁽²⁾
E 407	Carraghénane	X	X	Produits à base de lait ⁽²⁾
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
E412*	Gomme de guar	X	X	Uniquement quand elle est issue de la production biologique. Applicable à

				partir du 1er janvier 2022
E414*	Gomme arabique	X	X	Uniquement quand elle est issue de la production biologique. Applicable à partir du 1er janvier 2022
E415	Gomme xanthan	X	X	
E417	Poudre de gomme tara	X	X	Épaississant Uniquement quand elle est issue de la production biologique. Applicable à partir du 1er janvier 2022
E418	Gomme gellane	X	X	Uniquement avec une forte teneur en acyle Uniquement quand elle est issue de la production biologique. Applicable à partir du 1er janvier 2022
E 422	Glycérol	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
E 440 (i)*	Pectine	X	X	Produits à base de lait ⁽²⁾
E 464	Hydroxypropylméthylcellulose	X	X	Matériel d'encapsulage pour capsules
E 500	Carbonates de sodium	X	X	
E 501	Carbonates de potassium	X		
E 503	Carbonates d'ammonium	X		
E 504	Carbonates de magnésium	X		
E 509	Chlorure de calcium		X	Coagulation du lait
E 516	Sulfate de calcium	X		Support
E 524	Hydroxyde de sodium	X		Traitement en surface des "Laugengebäck" et correction de l'acidité dans les arômes biologiques.
E 551	Gel ou solution colloïdale de dioxyde de silicium	X	X	Pour herbes et épices séchées en poudre, arômes et propolis
E 553b	Talc	X	X	Agent d'enrobage pour les produits à base de viande
E901	Cire d'abeille	X		Uniquement en tant qu'agent d'enrobage en confiserie Cire d'abeille issue de l'apiculture biologique
E903	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.
E938	Argon	X	X	
E939	Hélium	X	X	
E 941	Azote	X	X	
E948	Oxygène	X	X	
E968	Érythritol	X	X	Uniquement quand il est issu de la production biologique, sans recours à la technologie d'échanges d'ions.

1 La restriction ne porte que sur les produits animaux.

(*) Dans ce contexte, le "vin de fruits" est défini comme le vin fabriqué à partir d'autres fruits que le raisin (y compris le cidre et le poiré).

(**) Teneurs maximales disponibles provenant de toutes les sources, exprimées en SO₂ en mg/l.

(***) À compter du 1er janvier 2019.»

PARTIE B — AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES ET AUTRES PRODUITS POUVANT ÊTRE UTILISÉS POUR LA TRANSFORMATION D'INGRÉDIENTS D'ORIGINE AGRICOLE PRODUITS SELON LE MODE DE PRODUCTION BIOLOGIQUE

Dénomination	Préparation de denrées alimentaires d'origine végétale	Préparation de denrées alimentaires d'origine animale	Conditions particulières
Eau	X	X	Eau potable au sens de la directive 98/83/CE du Conseil
Chlorure de calcium	X		Agent de coagulation
Carbonate de calcium	X		
Hydroxyde de calcium	X		
Sulfate de calcium	X		Agent de coagulation
Chlorure de magnésium (ou nigari)	X		Agent de coagulation
Carbonate de potassium	X		Séchage du raisin
Carbonate de sodium	X	X	
Acide lactique		X	Pour réguler le pH de la saumure dans la fabrication de fromage ¹
Acide L-(+)-lactique issu de la fermentation	X		Pour la préparation d'extraits de protéines végétales
Acide citrique	X	X	
Hydroxyde de sodium	X		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
Acide sulfurique	X	X	Production de gélatine ⁽¹⁾ . Production de sucre(s) ⁽²⁾
Extrait de houblon	X		Uniquement à des fins antimicrobiennes dans la production de sucre Issu de la production biologique, s'il est disponible

Extrait de colophane	X		Uniquement à des fins antimicrobiennes dans la production de sucre Issu de la production biologique, s'il est disponible
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
Hydroxyde d'ammonium		X	Production de gélatine
Peroxyde d'hydrogène		X	Production de gélatine
Dioxyde de carbone	X	X	
Azote	X	X	
Éthanol	X	X	Solvant
Acide tannique	X		Auxiliaire de filtration
Ovalbumine	X		
Caséine	X		
Gélatine	X		
Ichtyocolle	X		
Huiles végétales	X	X	Lubrifiant, agent antiadhérent ou antimoussant Uniquement quand elles sont issues de la production biologique
Gel ou solution colloïdale de dioxyde de silicium	X		
Charbon activé	X		
Talc	X		En conformité avec le critère de pureté spécifique pour l'additif alimentaire E 553b
Bentonite	X	X	Agent colloïdal pour hydromel ⁽¹⁾
Cellulose	X	X	Production de gélatine ⁽¹⁾
Terre à diatomées	X	X	Production de gélatine ⁽¹⁾
Perlite	X	X	Production de gélatine ⁽¹⁾
Coques de noisettes	X		
Farine de riz	X		
Cire d'abeille	X		Agent antiadhérent. Cire d'abeille issue de l'apiculture biologique.
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
Acide acétique/vinaigre		X	Uniquement quand il est issu de la production biologique Pour la transformation du poisson, uniquement de source biotechnologique, sauf s'il est produit à partir d'OGM ou par des OGM
Chlorhydrate de thiamine	X	X	Uniquement à utiliser dans la transformation des vins de fruits, y compris le cidre, le poiré et l'hydromel
Phosphate diammonique	X	X	Uniquement dans la transformation des vins de fruits, y compris le cidre, le poiré et l'hydromel

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)
---------------	---	---	---

¹ La restriction ne porte que sur les produits animaux.

ANNEX IV Définitions

(Réf: 834/2007-Article 2 et 889/2008-Article 2)

Aux fins du présent standard, on entend par:

- (a) production biologique”, l'utilisation du mode de production conforme aux règles fixées dans le Règlementation (CE) n° 834/2007 à tous les stades de la production, de la préparation et de la distribution;
- (b) stades de production, de préparation et de distribution”, tous les stades depuis la production primaire d'un produit biologique jusqu'à son stockage, sa transformation, son transport, sa vente et sa fourniture au consommateur final, et le cas échéant l'étiquetage, la publicité, l'importation, l'exportation et les activités de sous-traitance;
- (c) biologique”, issu de la production biologique ou en rapport avec celle-ci certifié selon cet Standard ou ont été certifiés par l'autorité ou un organisme de contrôle d'un pays tiers énumérés à l'annexe III du Règlement (CE) 1235/2008 pour le pays et la catégorie de produit concerné ou par un organisme de l'autorité ou un organisme de contrôle figurant à l'annexe IV du Règlement (CE) 1235/2008 pour le pays et la catégorie de produit concerné ou produites et certifiées dans l'Union, conformément à (CE) 837/2007 ;
- (d) opérateur”, les personnes physiques ou morales chargées de veiller au respect des exigences du présent standard au sein de l'activité biologique qui est sous leur contrôle;
- (e) production végétale”, la production de produits végétaux agricoles y compris la récolte de produits végétaux sauvages à des fins commerciales;
- (f) conversion”, le passage de l'agriculture non biologique à l'agriculture biologique pendant une période donnée, au cours de laquelle les dispositions relatives au mode de production biologique ont été appliquées;
- (g) préparation”, les opérations de conservation et/ou de transformation des produits biologiques (y compris l'abattage et la découpe pour les produits animaux), ainsi que l'emballage, l'étiquetage et/ou les modifications apportées à l'étiquetage concernant le mode de production biologique;
- (h) *“transformation”: toute action visée à l'article 2, paragraphe 1, point m), du règlement (CE) no 852/2004, y compris l'utilisation des substances visées à l'article 19, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) no 834/2007. L'emballage ou l'étiquetage ne sont pas considérés comme des opérations de transformation.*
- (i) *“conservation”: toute action, différente de la culture et de la récolte, qui est effectuée sur des produits mais qui n'est pas considérée comme transformation au sens du point h), y compris l'ensemble des actions visées à l'article 2, paragraphe 1, point n), du règlement (CE) no 852/2004 du Parlement européen et du Conseil¹, à l'exclusion de l'emballage ou de l'étiquetage du produit;*
- (j) denrée alimentaire”, “aliments pour animaux” et “mise sur le marché”, les définitions figurant dans le règlement (CE) No 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires² s'appliquent;
- (k) étiquetage”, les termes, mentions, indications, marques commerciales ou noms commerciaux, images ou symboles portant et figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, panneau, bague ou collerette accompagnant un produit ou se référant à ce dernier;
- (l) denrée alimentaire préemballée”, tout produit défini à l'article 1(3) (b), de la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 mars 2000 relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard ³;
- (m) publicité”, toute représentation à l'intention du public, par tout moyen autre que l'étiquetage, qui vise ou est de nature à influencer et façonner l'attitude, les opinions et les comportements afin de promouvoir directement ou indirectement la vente de produits biologiques;
- (n) autorité compétente”, l'autorité centrale d'un État membre de l'UE compétente pour l'organisation de contrôles officiels dans le domaine de la production biologique conformément aux dispositions prévues par le règlement (CE) 834/2007, ou toute autre autorité à laquelle cette compétence a été conférée; cette définition inclut, le cas échéant, l'autorité correspondante d'un pays tiers;
- (o) autorité de contrôle”, une organisation administrative publique d'un État membre du UE à laquelle l'autorité compétente a attribué, en tout ou partie, sa compétence pour procéder aux inspections et à la certification dans le domaine de la production biologique et, le cas échéant, l'autorité correspondante d'un pays tiers ou l'autorité correspondante opérant dans un pays tiers;
- (p) organisme de contrôle”, un tiers indépendant privé procédant aux inspections et à la certification dans le domaine de la production biologique conformément aux dispositions prévues par règlement (CE) 834/2007 et, le cas échéant, l'organisme correspondant d'un pays tiers ou

- l'organisme correspondant opérant dans un pays tiers;
- (q) ingrédient”, toute substance définie à l'article 6 (4) de la directive 2000/13/CE;
 - (r) produits phytopharmaceutiques”, les produits définis à la directive 91/414/CEE du Conseil du 15 juillet 1991 concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques ⁴ ;
 - (s) organisme génétiquement modifié (OGM)”, un organisme défini par la directive 2001/18/CE du Parlement européen et du Conseil du 12 mars 2001 relative à la dissémination volontaire d'organismes génétiquement modifiés dans l'environnement et abrogeant la directive 90/220/CEE du Conseil (2) et qui n'est pas obtenu par les techniques de modification génétique énumérées à l'annexe I.B de cette directive;
 - (t) obtenu à partir d'OGM”, dérivé, en tout ou partie, d'organismes génétiquement modifiés, mais non constitué d'OGM et n'en contenant pas;
 - (u) obtenu par des OGM”, obtenu selon un procédé dans lequel le dernier organisme vivant utilisé est un OGM, mais non constitué d'OGM et n'en contenant pas, ni obtenu à partir d'OGM;
 - (v) équivalent”, dans la description de mesures ou systèmes différents, le fait de répondre aux mêmes objectifs et de respecter les mêmes principes par l'application de règles garantissant le même niveau d'assurance de conformité;
 - (w) auxiliaire technologique”, toute substance qui n'est pas consommée comme un ingrédient alimentaire en tant que tel, utilisée délibérément dans la transformation de matières premières, de denrées alimentaires ou de leurs ingrédients pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation et pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle mais techniquement inévitable de résidus de cette substance ou de ses dérivés dans le produit final, à condition que ces résidus ne présentent pas de risque pour la santé et n'aient aucun effet technologique sur le produit fini;
 - (x) rayonnement ionisant”, un rayonnement au sens de la directive 96/29/Euratom du Conseil du 13 mai 1996 fixant les normes de base relatives à la protection sanitaire de la population et des travailleurs contre les dangers résultant des rayonnements ionisants ⁵ et dans les limites prévues par l'article 1er, paragraphe 2, de la directive 1999/2/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999 relative au rapprochement des législations des États membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation ⁶;
 - (y) opérations de restauration collective”, la préparation de produits biologiques dans les restaurants, hôpitaux, cantines et autres entreprises similaires du secteur alimentaire au point de vente ou de fourniture au consommateur final.
 - (z) non biologique”, qui n'est pas issu d'une production réalisée conformément aux dispositions du règlement (CE) no 834/2007;
 - (aa) médicaments vétérinaires”, les produits définis à l'article 1(2) de la directive 2001/82/CE du Parlement européen et du Conseil instituant un code communautaire relatif aux médicaments vétérinaires⁷ ;
 - (bb) importateur”, toute personne physique ou morale de la Communauté, qui présente un lot en vue de sa mise en libre pratique dans la Communauté européenne, soit en personne, soit par l'intermédiaire d'un représentant;
 - (cc) premier destinataire”, toute personne physique ou morale à laquelle le lot importé est livré et qui le reçoit en vue d'une préparation supplémentaire et/ou de sa commercialisation;
 - (dd) exploitation”, l'ensemble des unités de production exploitées dans le cadre d'une gestion unique aux fins de la production de produits agricoles;
 - (ee) unité de production”, l'ensemble des ressources mises en œuvre pour un secteur de production, comme les locaux de production, les parcelles, les pâturages, les espaces de plein air, les bâtiments d'élevage, les étangs, les structures de confinement destinées à la culture d'algues marines ou aux animaux d'aquaculture, les parcs d'élevage sur la terre ferme ou sur les fonds marins, les locaux de stockage des récoltes, les produits végétaux, les produits issus d'algues marines, les produits animaux, les matières premières et tout autre intrant utile au secteur de production concerné;
 - (ff) production hydroponique”, la méthode de culture consistant à placer les racines des végétaux dans une solution d'éléments nutritifs minéraux uniquement ou dans un milieu inerte, tel que perlite, graviers, laine minérale, auquel est ajoutée une solution d'éléments nutritifs;
 - (gg) dossier de contrôle”, l'ensemble des informations et des documents transmis, aux fins du système de contrôle, aux autorités compétentes de l'État membre ou aux autorités et organismes de contrôle par un opérateur soumis au système de contrôle visé à l'article 28 du règlement (CE) n o 834/2007, notamment l'ensemble des informations et des documents pertinents relatifs à cet opérateur ou aux activités de cet opérateur et détenus par les autorités compétentes, les autorités de contrôle et organismes de contrôle, à l'exception des informations ou des documents qui n'ont

pas d'incidence sur le fonctionnement du système de contrôle.»

¹ Règlement (CE) no 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JO L 139 du 30.4.2004, p. 1).»

² JO L 31 du 1.2.2002, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) no 575/2006 de la Commission (JO L 100 du 8.4.2006, p. 3).

³ JO L 109 du 6.5.2000, p. 29. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 2006/142/CE de la Commission (JO L 368 du 23.12.2006, p. 110).

⁴ JO L 230 du 19.8.1991, p. 1. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 2007/31/CE de la Commission (JO L 140 du 1.6.2007, p. 44).

⁴ JO L 106 du 17.4.2001, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) no 1830/2003 (JO L 268 du 18.10.2003, p. 24).

⁵ JO L 159 du 29.6.1996, p. 1.

⁶ JO L 66 du 13.3.1999, p. 16. Directive modifiée par le règlement (CE) no 1882/2003 (JO L 284 du 31.10.2003, p. 1).

⁷ JO L 311 du 28.11.2001, p. 1.

ANNEX V Produits de nettoyage et de désinfection des bâtiments et installations

- Savon potassique et sodique,
- Eau et vapeur,
- Lait de chaux,
- Chaux,
- Chaux vive,
- Hypochlorite de sodium (notamment sous forme d'eau de Javel),
- Soude caustique,
- Potasse caustique,
- Peroxyde d'hydrogène,
- Essences naturelles de plantes,
- Acide citrique, peracétique, formique, lactique, oxalique et acétique,
- Alcool,
- Acide nitrique (équipements de laiterie),
- Acide phosphorique (équipements de laiterie),
- Formaldéhyde,
- Produits de nettoyage et de désinfection des trayons et installations de traite,
- Carbonate de sodium.

ANNEX VI Modèle de déclaration du vendeur

(visée à 5.2.4)

Déclaration du vendeur conformément à l'article 9 (3), du règlement (CE) no 834/2007 du Conseil

Nom et adresse du vendeur:

Identification (par exemple numéro de lot ou de stock):

Dénomination du produit:

Composants:

(préciser tous les composants présents dans le produit/utilisés au cours du dernier procédé de production)

.....
.....
.....
.....
.....

Je déclare que le produit n'a pas été obtenu «à partir» ou «par» des OGM au sens des articles 2 et 9 du règlement (CE) no 834/2007 du Conseil. Je n'ai pas connaissance d'informations qui donneraient à penser que cette affirmation est inexacte.

Je déclare par conséquent que le produit susvisé est conforme aux dispositions de l'article 9 du règlement (CE) no 834/2007 en ce qui concerne l'interdiction d'utiliser des OGM.

Je m'engage à informer immédiatement mon client et son organisme/autorité de contrôle en cas de retrait ou de modification de la présente déclaration, ou si des informations nouvelles venaient à compromettre son exactitude.

J'autorise l'autorité ou l'organisme de contrôle, au sens de l'article 2 du règlement (CE) no 834/2007, dont relève mon client à vérifier l'exactitude de la présente déclaration et, le cas échéant, à prélever des échantillons en vue d'une analyse. J'accepte également que cette tâche soit réalisée par une institution indépendante désignée par écrit par l'organisme de contrôle.

Le soussigné se porte garant de l'exactitude de la présente déclaration.

Pays, lieu et date, signature du vendeur:

Cachet de la société du vendeur (le cas échéant):