

**Mots clefs :** Produits Biologiques - Organisme certificateur - Règlement (CE) n° 834/2007

## 1. Quels sont les textes réglementaires de référence pour l'alimentation biologique ?

Les produits biologiques sont encadrés par un règlement très strict du Conseil européen n°834/2007 et son règlement d'application de la Commission européenne n°889/2008. Ces règlements définissent des règles à toutes les étapes de production, de transformation, d'étiquetage, de contrôle et d'importation en provenance de pays tiers.

## 2. Que doit faire un opérateur pour développer une production biologique ?

Tout opérateur qui souhaite se lancer dans la production biologique doit notifier son activité auprès de l'Agence Bio (groupement d'intérêt public qui recense l'ensemble des opérateurs bio), puis s'engager auprès d'un organisme certificateur.

## 3. Quels sont les catégories de produits pouvant être certifiés biologiques ?

Le champ d'application du nouveau règlement est élargi et couvre :

- Les produits agricoles non transformés ;
- Les produits agricoles transformés destinés à l'alimentation humaine ;
- La vinification ;
- Les animaux d'aquaculture et d'algues marines ;
- Les aliments pour animaux ;
- Les semences ;
- Les levures.

Ne sont pas inclus :

- Les produits de la pêche et de la chasse ;
- La restauration collective ;
- Les produits non alimentaires tels que textiles, cosmétiques, détergents etc. (cahiers des charges existants) ;

## 4. Comment lire l'étiquetage d'un produit biologique ?

**Les éléments obligatoires depuis le 1er juillet 2010 sur les nouveaux emballages :**

### *Le logo bio communautaire*

Le logo n'est utilisable que si le produit en question est composé d'au moins 95% d'ingrédients d'origine agricole issus de l'agriculture biologique. Lorsque le logo communautaire est utilisé, figurent immédiatement en dessous le numéro de code de l'organisme certificateur, ainsi que la mention d'origine des matières premières agricoles (voir schéma ci-dessous).

## Le numéro de code d'un organisme certificateur

La référence obligatoire à l'organisme de contrôle ne se fera plus sous son nom mais sous la forme d'un numéro de code : pour les organismes certificateurs français, numéros de code et coordonnées sont disponibles sur le site Internet du Synabio. Le numéro de code est construit de la façon suivante :

- Acronyme de l'Etat membre
- Référence à l'agriculture biologique
- Numéro d'identification de l'organisme certificateur

*Attention : c'est le numéro de code OC de l'opérateur ayant réalisé la dernière préparation ou conditionnement du produit qui doit obligatoirement figurer sur l'étiquette.*

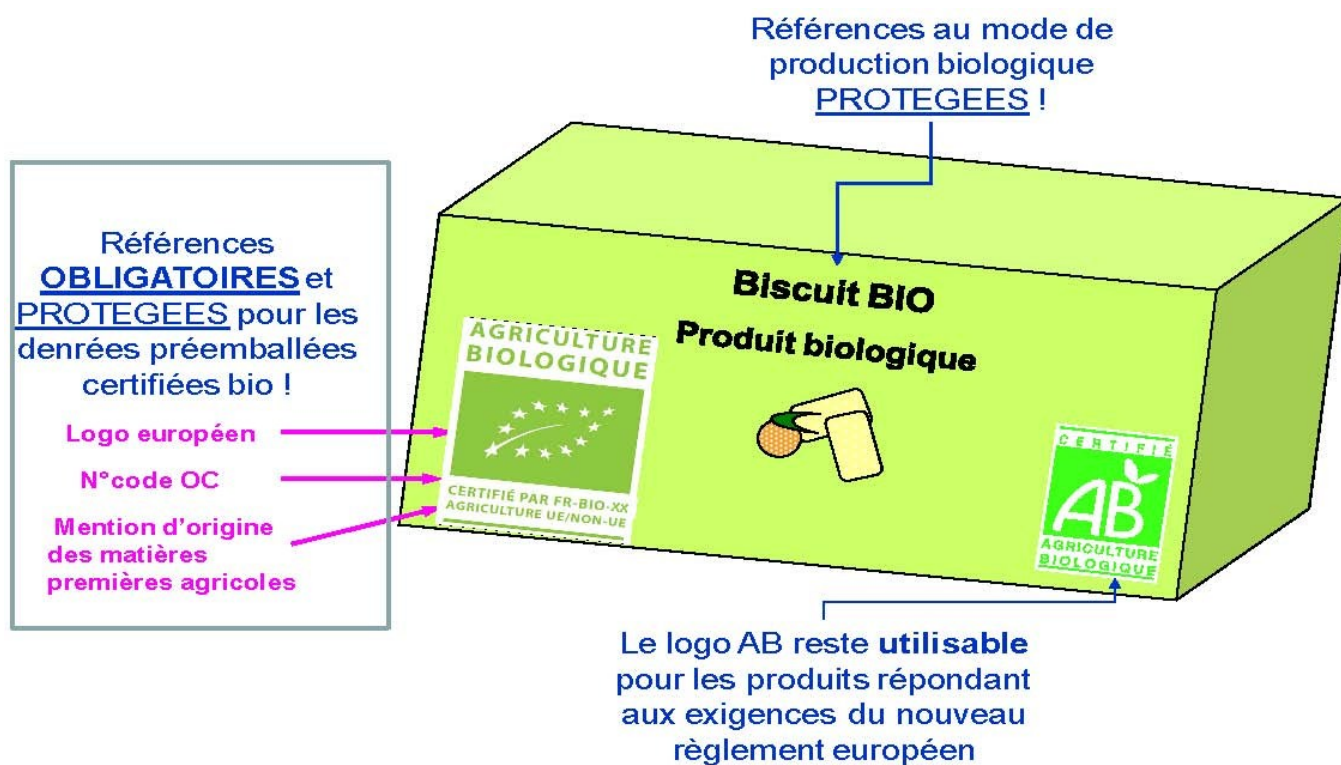
## La mention de l'origine des matières premières agricoles biologiques

Le règlement (CE) n°834/2007 fixe la forme sous laquelle les mentions doivent apparaître :

- « 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 les pays tiers (c-a-d hors Union européenne) ;
- « Agriculture UE/non UE » lorsqu'une partie de la matière première agricole a été produite dans l'Union européenne et une autre dans un pays tiers, ou lorsque l'origine des matières premières diffère d'un lot à l'autre. Il est possible de remplacer l'indication « UE » ou « non UE » par le nom d'un pays lorsqu'au moins 98% des matières premières agricoles proviennent de ce pays.

## La liste des ingrédients

Elle doit indiquer quels sont les ingrédients agricoles biologiques.



## 5. Quels produits portent le nouveau logo bio européen ?

### *Produits pour lesquels le logo est obligatoire*

Le logo européen est obligatoire pour les denrées préemballées certifiées selon le règlement européen et composées d'au moins 95% d'ingrédients biologiques. Il devra ainsi figurer sur les emballages des produits biologiques présentés au consommateur final.

### *Produits pour lesquels le logo n'est pas autorisé*

#### ✓ **Les produits à moins de 95% d'ingrédients biologiques**

L'utilisation du logo européen et du logo AB est interdite pour ces produits ! La référence au mode de production biologique est possible, mais uniquement dans la liste des ingrédients et en indiquant le pourcentage bio. L'ensemble des règles de transformation du règlement bio s'appliquent par ailleurs.

#### ✓ **Les produits majoritairement composés de gibier ou de poissons sauvages avec par ailleurs tous les ingrédients agricoles certifiés biologiques**

La mention des termes faisant référence au mode de production biologique est possible dans le même champ visuel que la dénomination de vente, mais pas dans la dénomination de vente.  
*Exemple : Sardines à l'huile d'olive – Huile d'olive biologique*

L'utilisation du logo européen et du logo AB n'est pas possible pour ces produits ! La liste des ingrédients identifie les ingrédients biologiques et indique également le pourcentage bio. L'ensemble des règles de transformation du règlement bio s'appliquent par ailleurs.

#### ✓ **Les produits en conversion**

### *Produits pour lesquels le logo est facultatif*

#### ✓ **Les produits préemballés biologiques importés en provenance de pays localisés hors de l'Union européenne (pays tiers)**

## 6. Et le logo AB ? Peut-il encore être utilisé? Quelle différence avec le logo européen ?

Le logo AB est, depuis son origine, utilisable sur les produits conformes aux exigences du règlement européen. Son usage se fait sur une base volontaire, comme cela l'a été jusqu'à présent. Même sans mention du logo AB sur l'étiquette, le produit peut tout à fait répondre à la certification « agriculture biologique ». En revanche, en ce qui concerne les pratiques d'élevage, les exigences deviendront les mêmes pour la marque nationale que celles de la marque européenne.

## 7. Qu'est-ce que la certification des produits biologiques ?

Tout produit biologique a subi un contrôle selon le cahier des charges européen bio. Le contrôle par tierce partie est obligatoire. Il est assuré par un organisme tiers indépendant et agréé par l'Etat selon la norme EN 45011. Ce dernier contrôle l'ensemble des points cités dans la réglementation bio. En France, six organismes certificateurs sont agréés pour la certification des produits biologiques conformes à la réglementation communautaire bio: Ecocert, Qualité France-Ulase, Certipaq-Aclave, SGS-ICS, Agrocet et Certisud. L'emballage doit obligatoirement porter la mention du numéro de code

de l'organisme certificateur du dernier préparateur. Tous les maillons de la chaîne sont soumis à une obligation de contrôle : producteurs, organismes stockeurs, transformateurs et distributeurs. La nouvelle réglementation impose un contrôle physique par an minimum, complétés par des contrôles inopinés. La nature et la fréquence des contrôles sont adaptées pour chaque opérateur, et dans certains cas renforcées en fonction d'une analyse de risques. L'étiquetage d'un produit biologique doit également être validé par l'organisme certificateur.

Après chaque contrôle annuel, un opérateur conforme au règlement se voit remettre par son organisme certificateur :

- une licence (habilitation à utiliser le terme « agriculture biologique » sur ses produits)
- un ou des certificats mentionnant la liste des produits par catégorie (agriculture biologique ou en conversion).

## 8. Quelles sont les exigences du règlement bio européen relatives à la transformation des produits biologiques ?

Quelle que soit la catégorie de produits, la transformation des produits biologiques obéit aux règles suivantes :

- Pas d'utilisation d'Organismes Génétiquement Modifiés ;
- Pas de pesticides chimiques de synthèse (insecticides, fongicides de synthèse etc.)
- Il est interdit d'incorporer un même ingrédient en Bio et en non Bio dans une denrée
- Les préparations Bio et non Bio doivent être séparées dans l'espace ou dans le temps
- Un produit biologique est composé à majoritairement (>50%) d'ingrédients agricoles dont 95% doivent être issus de l'agriculture biologique. L'eau et le sel ne sont pas pris en compte dans le calcul du pourcentage. Les 5% restants sont des ingrédients agricoles inscrits aux annexes IX du règlement (CE) n°889/2008. Les composants d'origine non agricole sont < à 50% et doivent être inclus dans la liste des additifs autorisés dans l'annexe VIII du règlement (CE) n° 889/200. A noter certains additifs sont notés par un astérisque car d'origine agricole et à comptabiliser dans la proportion des ingrédients d'origine agricole.
- L'utilisation des additifs et auxiliaires technologiques est restreinte à une liste positive qui figure dans l'Annexe VIII du règlement d'application :

- Ces derniers sont permis lorsque leur usage est indispensable à la préparation de certains aliments transformés (la pectine pour la gélification des confitures par exemple).

- La liste précise pour quel type de denrée l'additif est utilisable. Par exemple, le rocou, qui est un colorant naturel, n'est utilisable en bio que pour la coloration de certains fromages précisés. Alors qu'en conventionnel, il est possible d'incorporer ce colorant dans diverses denrées (potages, condiments, sauces etc.) ;

- Certains additifs sont d'origine agricole. C'est le cas, par exemple, des épaississants utilisés en production biologique : farine de graines de caroube et gomme de guar issues de graines de plantes légumineuses ou encore gomme arabique, un exsudat de sève d'une espèce particulière d'acacia. Ces additifs d'origine agricole sont marqués par un astérisque dans l'annexe VIII. Cela signifie qu'ils sont

pris en compte dans le calcul du pourcentage d'ingrédients d'origine agricole biologiques dans le produit.

- Lorsque des ingrédients agricoles non Bio ont été incorporés, c'est qu'ils ont été autorisés temporairement par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, ou qu'ils figurent dans la liste restrictive de l'Annexe IX du règlement d'application.

## 9. Un arôme peut-il être certifié biologique ?

Un arôme peut être certifié biologique s'il remplit les conditions suivantes spécifiques aux arômes :

- c'est un arôme naturel au sens de l'article 16.2 du Règlement (CE) n°1334/2008,
- il est composé d'au moins 95% d'ingrédients biologiques,
- sa partie arômatisante, exclusivement d'origine agricole, est elle-même composée d'au moins 95% d'ingrédients biologiques,
- les 5 % maximum d'ingrédients agricoles non biologiques de la partie arômatisante doivent être inscrits à l'Annexe IX du Règlement (CE) n°889/2008 ou faire l'objet d'une autorisation temporaire nationale,
- l'arôme biologique doit également respecter les dispositions générales du règlement (CE) n°889/2008 pour la fabrication des denrées alimentaires.

## 10. Comment se positionnent les produits biologiques par rapport aux autres produits de qualité supérieure ?

A la différence des autres labels qui ont bien souvent une approche monocritère de la qualité, les produits biologiques répondent aux préoccupations des consommateurs de façon holistique tant sur les aspects santé et social que sur l'environnement.

En effet les logos bio européens et AB, qui sont équivalents, garantissent que tout au long de la fabrication du produit, les opérateurs de la filière se sont efforcés de respecter au mieux les principes de l'agriculture biologique qui sont:

- le respect des sols ;
- la prise en compte du bien-être animal, la non utilisation de pesticides et d'engrais de synthèse ;
- la non utilisation d'OGM ;
- la rémunération juste des agriculteurs ;
- l'authenticité et la naturalité des recettes (additifs et auxiliaires technologiques limités à une liste très restreinte).

## 11. Un produit bio peut-il contenir des résidus de pesticides ?

Tout au long de la fabrication d'un produit bio, les opérateurs ont l'obligation de tout mettre en œuvre pour garantir qu'aucun résidu de pesticide ne soit présent dans le produit fini. L'article 91 du Règlement (CE) 889/2008 précise en effet qu'en cas de suspicion, un opérateur ne peut procéder à la transformation, à l'emballage ou la mise sur le marché d'un produit en cause qu'après dissipation de

ce doute. Cependant, l'environnement n'est pas exempt de pesticides et malgré toute l'attention des opérateurs, des contaminations fortuites peuvent survenir dans les produits biologiques et ce à tous les stades de leur production. Le projet mené par le Synabio en 2007 sur cofinancement Synabio-France Agrimer sur les grandes cultures biologiques et les pesticides a permis d'étudier les contaminants des produits biologiques.

La source de contamination la plus importante est le stockage. Les transports et les process sont également des points critiques. Malgré la surévaluation des contaminations, il est montré que moins de 5 % des produits biologiques issus des grandes cultures sont contaminés par des produits chimiques de synthèse.

Cette proportion a fortement diminué depuis 1997 en raison d'une diversification des plans de contrôle par les organismes certificateurs.

## 12. Un produit biologique peut-il contenir des traces d'OGM ?

Le règlement européen bio interdit bien l'utilisation d'OGM, mais sans pour autant exclure toute trace puisqu'il fait référence aux seuils d'étiquetage communautaires. En effet, la réglementation européenne (CE) n° 1830/2003 impose d'indiquer sur l'étiquette, dans la liste des ingrédients, ceux qui contiennent plus de 0,9 % d'OGM. Attention: cela ne veut pas dire que l'agriculture biologique tolère l'utilisation d'OGM à hauteur de 0,9 % dans les produits végétaux, mais seulement qu'elle reconnaît des cas de contaminations fortuites et inévitables indépendantes de la volonté de l'opérateur. Donc un déclassement du produit à un seuil inférieur à 0,9% d'OGM est possible si l'organisme certificateur constate que toutes les mesures à mettre en place afin d'éviter les risques de contamination OGM n'ont pas été appliquées!

En France, le Décret du 30 janvier 2012 définissant un nouveau cadre juridique pour les filières qualifiées « sans organismes génétiquement modifiés », autorise les mentions « sans OGM » en dessous d'un seuil de 0,1 % (seuil de quantification) pour les produits végétaux et un étiquetage « *nourri sans utilisation d'OGM (<0,1%)* », « *nourri sans utilisation d'OGM (<0,9%)* », « *issu d'animaux nourris sans OGM (< 0,1%)* », « *issu d'animaux nourris sans OGM (< 0,9%)* ». Ces mentions ne sont donc pas nécessairement présentes sur les produits biologiques même si l'objectif du règlement bio européen est bien d'avoir une présence d'OGM dans les produits biologiques aussi réduite que possible.

## 13. Pour importer un produit biologique des Etats Unis est ce qu'un certificat CE 837-2007 est suffisant ? Quel organisme s'occupe de cette démarche ?

Le règlement NOP (ou National Organic Program, c'est-à-dire le « règlement bio » aux USA) bénéficie depuis le 1er juin 2012, d'une équivalence avec le règlement UE ce qui fait qu'un produit certifié selon le NOP aux Etats Unis, peut être importé en Europe et vendu avec le logo bio européen. L'administration qui gère les produits bio aux Etats unis est l'USDA. Il sera aussi nécessaire de demander au fournisseur, son organisme certificateur.

#### 14. Si nous avons un complément alimentaire qui contient 100% d'ingrédients agricoles bio, peut-on mentionner sur l'étiquetage ce pourcentage ?

Selon le guide d'étiquetage des denrées biologiques de la DGPAAT, on peut utiliser la mention « 100 % des ingrédients d'origine agricole ont été obtenus selon les règles de la production biologique » sur l'étiquetage et pas seulement dans la liste des ingrédients.

#### 15. Les ingrédients inscrits sur l'annexe VIII du règlement 889/2008 doivent-ils représenter moins de 5% de la formule totale en poids ?

Le produit doit être « principalement » d'origine agricole, ce qui signifie plus de 50% d'ingrédients d'origine agricole. Parmi ces ingrédients, 95% doivent être bio, les 5% restant devant être dans l'annexe IX du règlement. Ce qui fait que les ingrédients non agricoles, obligatoirement listés à l'annexe VIII, peuvent représenter jusqu'à 49,9% du produit. A noter que les additifs avec une astérisque dans l'annexe VIII sont considérés comme des ingrédients d'origine agricole et ne peuvent donc plus passer dans ces 49,9%.

#### 16. Quels sont les produits d'entretien autorisés en bio pour le nettoyage des denrées transformées ? L'usage de l'eau de javel et de l'alcool éthylique modifié sont-ils autorisés en bio ?

Les produits autorisés en bio pour le nettoyage des denrées transformées doivent être listés à l'annexe VIII liste B (auxiliaires technologiques) du règlement 889/2008.

L'eau de javel n'y figure pas, quant à l'éthanol, il est autorisé mais seulement en tant que solvant.

#### 17. Faut-il un agrément pour vendre des produits BIO dont une entreprise n'est pas "metteur sur le marché" ?

Oui, les grossistes doivent avoir notifié leur activité à l'agence bio et être certifiés

#### 18. Quelles sont les contraintes lorsque l'entreprise est metteur sur le marché mais non fabricant ?

Les contraintes sont identiques que l'entreprise soit metteur sur le marché ou le fabricant, avec cependant 2 cas de dispense :

- les opérateurs réalisant la revente de produits biologiques préemballés au consommateur final ou à l'utilisateur final, le stockage des produits ayant lieu sur le point de vente (dispense de certification et de notification à l'agence bio).
- les opérateurs revendant au consommateur final des produits biologiques en vrac, dont le montant annuel d'achats hors taxes de produits biologiques ne dépasse pas la somme de 10 000 €, à condition

qu'ils ne stockent pas ailleurs que sur le point de vente (dispense de certification mais notification obligatoire).

### 19. Quelles sont les exigences pour un fabricant de complément alimentaire BIO ?

Elles sont identiques à celles des opérateurs du secteur agroalimentaire.

### 20. Peut-on mettre en avant le caractère biologique de certains ingrédients dans des produits qui ne sont pas certifiés (mais néanmoins élaborés avec des ingrédients « naturels ») et ce, sans conditions spécifiques ?

L'article 23 4. b) du Règlement (CE) n°834/2007 autorise l'utilisation des mentions relative à l'agriculture biologique mais seulement à condition que la denrée soit en conformité avec l'article 19, paragraphes 1 et 2 a), b), et d). Il faut en particulier vérifier le paragraphe b) relatif au fait que la denrée ne contient pas d'additifs non listés à l'annexe VIII.

## Références bibliographiques

### *Règlementation biologique*

- Règlement cadre (CE) n° 834/2007\*
- Règlement d'application (CE) n° 889/2008\*
- Règlement (CE) n° 967/2008 modifiant le règlement (CE) n°834/2007
- Règlement (CE) n°1254/2008 modifiant le règlement (CE) n°889/2008 (levures)
- Règlement (CE) n° 710/2009 modifiant le règlement (CE) n°889/2008 (aquaculture)
- Règlement (CE) n° 344/2011 modifiant le règlement (CE) n°889/2008
- Règlement (CE) n° 426/2011 modifiant le règlement (CE) n°889/2008
- Règlement (CE) n°271/2010 concernant le logo européen
- Règlement (CE) n°1235/2008 concernant l'importation des produits biologiques.

### *Règlementation générale*

- Règlement cadre (CE) n°1334/2008 sur les arômes
- Règlement cadre (CE) n°1830/2003 sur l'étiquetage des OGM
- Traité de Lisbonne, articles 290 et 291

### *Autres documents*

Décret N°2012-128 du 30 janvier 2012 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires issues de filières qualifiées « sans organismes génétiquement modifiés ».