

Guide Boucherie/Charcuterie

Réglementations en vigueur :

Règlement (CE) N° 834/2007 du 28 Juin 2007

Règlement (CE) N° 889/2008 du 5 Septembre 2008



Pourquoi ce guide ?

Dans le but de vous aider dans votre démarche en agriculture biologique, nous vous proposons ce guide sur la Certification Bio en Boucherie.

Celui-ci vous permettra de mieux comprendre les réglementations en vigueur.

En aucun cas ce guide ne peut se substituer aux textes réglementaires en vigueur, qui seuls font foi.

A qui est destiné ce guide ?

La Réglementation Bio s'applique à toute entreprise relevant de la Catégorie des Boucheries souhaitant faire référence à l'agriculture biologique pour tout ou partie de ces denrées alimentaires.

Il concerne :

- ⇒ Boucheries Artisanales
- ⇒ Boucheries GMS

C'est-à-dire tous ceux qui préparent ou distribuent directement aux consommateurs des denrées alimentaires prêtes à être consommées, y compris lorsque tout ou partie de la préparation de ces denrées n'est pas réalisée sur le lieu de vente.

Il ne concerne pas :

- ⇒ Les Entreprises ne proposant aux consommateurs que des produits bio préemballés présentés dans leur conditionnement d'origine

Les Etapes de la Certification

La Notification à l'Agence Bio :

Comme tout opérateur ayant une activité en Agriculture Biologique, **l'Entreprise doit déclarer son activité auprès de l'Agence Bio.**

Il s'agit pour l'Entreprise de communiquer ses coordonnées, son activité et d'indiquer avec quel organisme de contrôle il s'engage.

Plus d'informations : <http://www.agencebio.org/notifier-son-activite-en-agriculture-biologique>

L'Engagement auprès de son Organisme Certificateur:

Prendre contact avec CERTIPAQ BIO afin de recevoir votre devis chiffré selon l'activité que vous souhaitez faire certifier.

- Par mail : devisbio@certipaq.com
- Par Tel : 02.51.05.14.92
- Via notre site internet : <http://www.certipaqbio.com/demande-de-devis-boucherie/>

Signer le Contrat de Certification et le devis pour s'engager auprès de CERTIPAQ BIO.

Les Contrôles :

Conformément au Plan de Contrôles de CERTIPAQ BIO validé par l'INAO, la Boucherie relève de la Catégorie des Préparateurs.

En 1^{ère} année d'engagement ; seul le contrôle d'Evaluation est réalisé

En année de croisière, c'est au minimum 2 contrôles par an qui sont réalisés.

Les règles à respecter :

Dispositions concernant	Règles à respecter par l'Entreprise
Réception des Produits	<ul style="list-style-type: none"> - Vérification des garanties des fournisseurs : Certificats Bio, BL/Facture mentionnant « Bio » et le Code de l'Organisme de Certification du Fournisseur - Contrôle Visuel : Etiquette/Identification Carcasse - Enregistrement des Réceptions : conserver les documents des Fournisseurs, ou sur une base traçabilité le cas échéant.
Stockage des Produits	En cas d'activité Mixte Bio/non bio : l'entreprise doit assurer l'identification et une séparation physique entre les produits (frigo spécifique ou zone spécifique au sein du frigo)
Elaboration des Produits	En cas d'activité Mixte Bio/non Bio : Réaliser les opérations bio par série complète, le cas échéant avec du matériel spécifique (table, couteaux, Hachoir, Conditionneuse...).
	Un nettoyage entre les productions bio/non bio doit être réalisé en cas de matériel commun.
	Plats bio préparés à partir d'au moins 95% en poids d'ingrédients d'origine agricole bio (eau, sel et produits de la pêche ou de la chasse non pris en compte dans ce calcul).
Elaboration des Produits	Garanties Matières Premières :
	<ul style="list-style-type: none"> - Les Ingrédients agricoles doivent être bio : Viandes, Epices, Huiles... : Certificats bio du Fournisseur - Eau : preuve de la potabilité de l'eau (Bulletin d'analyse du Fournisseur d'Eau) - Sel : Fiche technique, pas d'additif anti-mottant (E535), Sel Nitrité limité - Seuls les additifs, auxiliaires technologiques et arômes autorisés dans la préparation de denrées alimentaires bio selon l'Annexe VIII du R(CE) 889/2008 sont autorisés : Fiche Technique (garantie non OGM et d'absence de traitement Ionisant - L'utilisation de boyaux non biologiques est autorisée: boyaux naturels, cellulose, synthétique ou bien collagénique. <p>Attention aux additifs ou ingrédients qu'ils peuvent contenir.</p>

Dispositions concernant	Règles à respecter par l'Entreprise
<p>Ventes des Produits en Rayon Traditionnel</p>	<p>-Regrouper les produits bio dans un même emplacement réservé avec identification à l'aide d'un panneau / étiquette poids/prix («agriculture biologique», «bio», mention à Certipaq Bio « FR-BIO-09 »), afin d'éviter toute confusion avec les produits conventionnels. La publicité les concernant est affichée exclusivement à leur niveau.</p> <p>S'il y a utilisation de papier d'emballage pré-imprimé comportant des mentions du type: «viandes issues de l'agriculture biologique», «certifié par FR-BIO-09» et les coordonnées de la boucherie, ce papier doit être utilisé strictement pour les produits biologiques certifiés</p> <p>-Tenir un registre de vente : extraction de la Balance, Factures de ventes (Les Factures doivent comporter la mention Bio et le Code de Certipaq Bio FR-BIO-09)...</p> <p>-Pour les règles de communication : se référer à notre Guide Etiquetage</p>
<p>Ventes des Produits en Libre Service</p>	<p>L'emballage ou l'étiquette comprend la dénomination de la «viande issue de l'agriculture biologique», le logo européen accompagné du code de l'organisme de certification (FR-BIO-09) et de l'origine des ingrédients agricoles (ex: Agriculture France pour un animal élevé en France).</p> <p>-Tenir un registre de vente : extraction de la Balance, Factures de ventes (Les Factures doivent comporter la mention Bio et le Code de Certipaq Bio FR-BIO-09)...</p> <p>-Pour les règles de communication : se référer à notre Guide Etiquetage</p>

Hygiène et Désinfection

Vous devez nettoyer et désinfecter les ustensiles, la table de découpe, les machines avant chaque mise en œuvre des produits biologiques et en utilisant des produits agréés contact alimentaire.

Vous devez suivre les règles d'hygiène obligatoires (en vous basant sur les principes du système H.A.C.C.P) pour maîtriser les points critiques au niveau sanitaire. Vous devez notamment contrôler périodiquement l'efficacité de vos mesures de nettoyage après rinçage.

L'auditeur vérifiera l'existence de procédures et instructions permettant cette maîtrise. Vous devez être en règle vis-à-vis des exigences de la D.S.V.

MES NOTES PERSONNELLES
