

Guide Transformateurs

1

Réglementations en vigueur :

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

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



A qui est destiné ce guide ?

La Réglementation Bio s'applique à toute entreprise souhaitant faire référence à l'agriculture biologique pour toutes préparations/transformations possibles concernant les produits bio.

⇒ Exemples de Préparation (liste non exhaustive):

- Collecte,
- Stockage,
- Triages, Séchages,
- Abattage,
- Fabrications,
- Conditionnement

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 (Communiquer ses coordonnées, son activité et son Organisme Certificateur)**

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

L'Engagement auprès de CERTIPAQ BIO:

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-transformateur/>

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, le Transformateur relève de la Catégorie des Préparateurs.

En 1^{ère} année d'engagement ; un contrôle d'Evaluation est réalisé (au minimum)

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 des Produits réceptionnés - 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 (via l'identification des produits ou zone de stock, nettoyage adéquate entre productions bio et standards)
Transformation / Recette	<p>Voir Paragraphe « Composition d'un Produit Bio »</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pour les Produits listés en Annexe VIII : Garantie non OGM et d'absence d'ionisation obligatoire - Pour les Matières Premières Bio : Certificat du Fournisseur
Manipulation des Produits	<ul style="list-style-type: none"> - Procédure de Nettoyage à mettre en place et à appliquer afin qu'il n'y est pas de risque de contamination entre une opération bio et non bio (Séparation dans l'espace ou dans le temps) - Enregistrement des opérations de nettoyage et des mouvements de marchandises - Enregistrement des Mouvements de marchandises - Suivi Traçabilité
Expédition des Produits	<ul style="list-style-type: none"> - Toute Expédition de Produit Bio doit être accompagnée d'un BL ou une facture mentionnant le caractère bio du produit + Mention que le produit est certifiée par FR-BIO-09 (si CERTIPAQ BIO certifie le Prestataire) - Vérification des mentions sur Etiquette et support de communication (voir Guide Etiquetage)
Suivi Documentaire	<ul style="list-style-type: none"> - Détenir le certificat bio des Fournisseurs, - Traçabilité : être capable d'identifier le produit bio (Sur Produit, au stock, en zone d'expédition + identification sur Facture) - Comptabilité Matière : être capable de démontrer l'équilibre Matière entre les Entrées, les Sorties et les Stocks

Hygiène et Désinfection

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 (notamment dans le cas de mixité Bio/non Bio).

L'auditeur vérifiera l'existence de procédures et instructions permettant cette maîtrise.

Concernant les Produits de Nettoyage Désinfection, seuls les produits homologués au contact alimentaire sont utilisables en Agriculture Biologique.

Produits / Recettes Conformes

Produit Contenant plus de 95% d'ingrédients Biologiques

<p>INGREDIENTS AGRICOLES NON BIOLOGIQUES (Listés en Annexe IX du Règlement UE 889/2008)</p> <p>+</p> <p>ADDITIFS MARQUES D'UN * (Listés en Annexe VIII Partie A du Règlement UE 889/2008)</p>	<p>MAXIMUM 5 % du POIDS NET</p>
<p>INGREDIENTS AGRICOLES BIOLOGIQUES</p>	<p>MINIMUM 95% du POIDS NET</p>

-Cas des Additifs / Auxiliaires Technologiques: doivent être inscrits à l'Annexe VIII

-Sel et Eau: ne rentrent pas dans le calcul

-Possibilité d'introduire des Ingrédients d'origine Agricole non Bio et non Listés à l'Annexe IX