Transformateur – preparateur bio
FICHE TECHNIQUE

1- Réglementation en vigueur

- Un règlement cadre législatif européen : Règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil du 30 mai 2018 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.
- Des règlements secondaires (actes délégués et actes d'exécution), pris sur le fondement du règlement 2018/848, ont par ailleurs été adoptés et doivent être respectés.
  Afin d'accompagner les opérateurs, les structures professionnelles et les organismes certificateurs dans l'application de la règlementation, l'INAO a publié un guide de lecture, des notes de lectures et des outils pratiques disponibles à ce lien:
  https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO/Agriculture-biologique

2- Champ d'application

Le Règlement (UE) 2018/848 s'applique aux produits provenant de l'agriculture, y compris l'aquaculture et l'apiculture, qui sont énumérés à l'annexe I du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne, et des produits dérivant de ces produits, lorsqu'ils sont produits, préparés, étiquetés, distribués, mis sur le marché, importés ou exportés depuis l'Union Européenne.
Cela couvre les produits suivants :

a) les produits agricoles vivants ou non transformés, y compris les semences et autres matériels de reproduction des végétaux ;
b) les produits agricoles transformés destinés à l'alimentation humaine ;
c) les aliments pour animaux.

Concernant les produits transformés, seuls ceux destinés à l'alimentation humaine ou animale sont certifiables en bio à l'exception des huiles essentielles non alimentaires qui peuvent être certifiées en bio.

3- Définitions

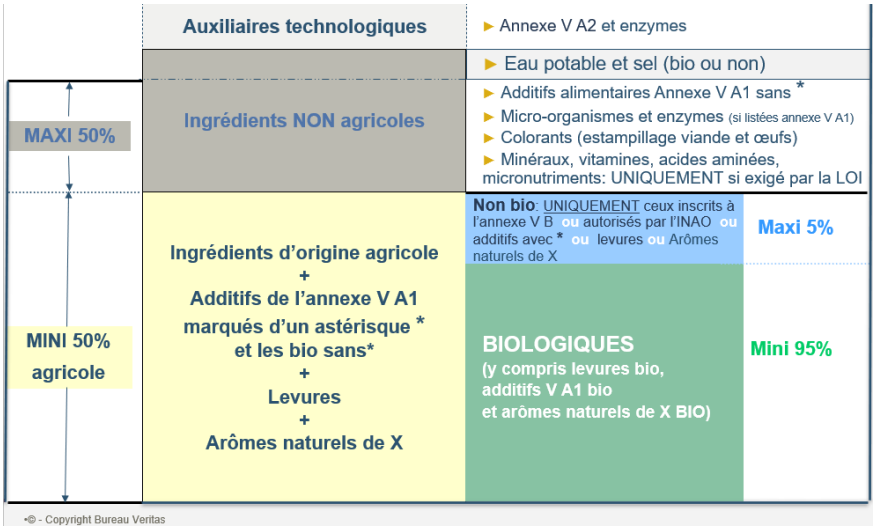
- « Préparation » : les opérations de conservation ou de transformation des produits biologiques ou en conversion, ou toute autre opération effectuée sur un produit non transformé sans modifier le produit initial, telle que l'abattage, la découpe, le nettoyage ou la mouture, ainsi que l'emballage, l'étiquetage ou les modifications apportées à l'étiquetage concernant la production biologique ;
- « Transformation » : toute action entraînant une modification importante du produit initial, y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion, ou une combinaison de ces procédés ;
- « Produits non transformés » : les denrées alimentaires n'ayant pas subi de transformation et qui comprennent les produits qui ont été divisés, séparés, tranchés, découpés, désossés, hachés, dépouillés, broyés, coupés, nettoyés, taillés, décortiqués, moulus, réfrigérés, congelés, surgelés ou décongelés ;
- « Produits transformés » : les denrées alimentaires résultant de la transformation de produits non transformés. Ces produits peuvent contenir des substances qui sont nécessaires à leur fabrication ou pour leur conférer des caractéristiques spécifiques

© Copyright mai 2025_Bureau Veritas Certification

Contact BIO
Agriculteurs (Nord et Grand-Ouest) / Boulangers et Détaillants : 02 99 23 30 84
Agriculteurs (Sud-Ouest et Est) : 04 75 61 13 01

Pour plus d'information
https://www.bureauveritas.fr/bio
producteurbio@bureauveritas.com
transformateurbio@bureauveritas.com

4- Règles de composition d'un produit transformé



Calcul du pourcentage d'ingrédients BIO dans une recette =

$$\frac{\text{Somme des ingrédients d'origine agricole BIO}}{\text{Somme de tous les ingrédients considérés comme agricole (bio et non bio)}} \times 100$$

NB : Pour la vinification : vous référer à notre fiche technique Vinification/Oenologie Bio

Ingrédients agricoles non bio qui peuvent autorisés par l'INAO :

Vous devez faire votre demande par **saisine par voie électronique sur le site dédié de l'INAO** : https://sve.derogationbio.inao.gouv.fr

⇨ Dérogation **valable 6 mois, renouvelable 2 fois**

⇨ L'autorisation de l'ingrédient non bio s'applique à tous les opérateurs en France (art 25 1), dont la liste actualisée est disponible ici : https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/DerogBio-ListeIngredientsAutorises25.xlsx

5- Etiquetage

Vos projets d'étiquettes qui seront apposés sur les produits biologiques doivent être déclarés à Bureau Veritas Certification pour enregistrement avant impression (voir notre fiche explicative étiquetage bio).

Les projets d'étiquettes sont à déposer directement sur votre espace client dédié :

https://espacecertification.bureauveritas.fr/

6- Exigence concernant la fabrication des produits bio

- Mettre en place des procédures, instructions et enregistrements décrivant toutes les mesures prises afin de respecter les exigences réglementaires bio
- Détenir les certificats de tous vos fournisseurs de produits bio (vérifier leur validité avec le QR code) ;
- Contrôles à réception des produits bio : vérifier les certificats, mentions BIO sur BL/factures et étiquettes
- Exclure les denrées alimentaires contenant des nanomatériaux manufacturés ou consistant en de tels nanomatériaux ;
- Séparer et identifier les zones de stockage des produits bio par rapport aux produits non bio ;
- Ordonnancer les fabrications des produits bio et non bio, distinctes dans le temps et/ou dans l'espace,
- Prendre toutes les mesures de précaution nécessaires pour éviter le mélange entre produits bio et non bio, et se prémunir des contaminations des produits bio par des substances interdites (pesticides, OGM, ...) ;
- Réaliser le nettoyage et/ou purge appropriée et/ou rinçage des circuits et du matériel de fabrication avant la transformation des produits bio ;
- Assurer l'identification et la traçabilité des lots ;
- Enregistrer la comptabilité matières (entrées et sorties) et les stocks et vérifier la cohérence des flux.

7- Produits de nettoyage et de désinfection

Dans l'attente d'une liste de substances autorisées par la règlementation bio, tous les produits de nettoyage et désinfection autorisés en règlementation générale sont autorisés chez les préparateurs.

© Copyright mai 2025_Bureau Veritas Certification

Contact BIO
Agriculteurs (Nord et Grand-Ouest) / Boulangers et Détaillants : 02 99 23 30 84
Agriculteurs (Sud-Ouest et Est) : 04 75 61 13 01

Pour plus d'information
https://www.bureauveritas.fr/bio
producteurbio@bureauveritas.com
transformateurbio@bureauveritas.com

8- Stockage

Le stockage des matières premières et des produits finis doit être effectué de façon à ce que les produits bio soient identifiés et nettement séparés des autres produits, afin de se prémunir de tout risque de contamination par des substances interdites en bio, et de mélanges entre les produits bio et non bio.

9- Transport & Livraison

Le transport doit être réalisé dans des emballages, conteneurs ou véhicules appropriés, fermés de manière à ce que toute substitution du produit soit impossible et munis d'un étiquetage. Lors du transport vrac, des mesures doivent être prises pour éviter le mélange ou les contaminations croisées entre les produits bio et non bio. Ces garanties peuvent être apportées par des certificats de lavage, précisées dans les contrats avec les transporteurs.

10- Recours à des prestataires – sous-traitants ou façonniers

L'opérateur bénéficiaire de la certification peut faire effectuer par une entreprise tierce une ou plusieurs opérations de préparation (ex : conditionnement, étiquetage, stockage ...),
Tous les prestataires en bio doivent être soumis au contrôle d'un organisme certificateur agréé, soit en étant certifiés en leur nom, soit en se faisant contrôler sous la responsabilité du donneur d'ordre.
Le donneur d'ordre doit s'assurer que le prestataire apporte tous les soins indispensables à l'exécution des activités qui lui ont été confiées.

11- Exigences particulières spécifiques pour l'abattage d'animaux bio

- A réception des animaux, l'abattoir doit s'assurer de l'identification permanente des animaux et des carcasses.
- Les abats ne peuvent faire référence au mode de production biologique que si l'abattoir peut justifier d'un système de traçabilité totale dès la séparation des carcasses et tout au long de la chaîne d'abattage qui doit être validé par Bureau Veritas Certification (boucles spécifiques, marquages à l'encre, découpe particulière…).
- Les carcasses et abats des animaux biologiques doivent être traités par séries complètes, si possible en début de journée, et sur chaîne propre et préalablement nettoyée et désinfectée.
- Une identification bio doit être apposée sur les carcasses (tampon).
- Les étiquettes d'identification des carcasses, en plus des indications obligatoires par la réglementation, doivent comporter la référence au mode de production biologique. Les bons de livraison de l'abattoir doivent permettre de retrouver sans erreur l'identification de l'animal abattu pour les espèces bovines, équines, ovines, caprines et porcines, et du lot d'animaux pour les volailles.
- Les factures de l'abattoir comme opérateur ou façonnier doivent permettre de retrouver sans erreur soit les indications précédentes figurant sur les bons de livraison, soit le lien avec le ou les bons de livraison correspondants.
- L'abattage sans étourdissement préalable n'est pas conforme aux principes de l'agriculture biologique à savoir rechercher un niveau élevé de bien-être animal et notamment réduire toute souffrance de l'animal au minimum y compris lors de l'abattage ; en conséquence, les produits résultant de ce type d'abattage ne peuvent pas être certifiés biologiques, porter ni le logo bio européen ni le logo AB (arrêt de la Cour de Justice de l'Union européenne du 26 février 2019 - Affaire C-497/17)

© Copyright mai 2025_Bureau Veritas Certification

Contact BIO
Agriculteurs (Nord et Grand-Ouest) / Boulangers et Détaillants : 02 99 23 30 84
Agriculteurs (Sud-Ouest et Est) : 04 75 61 13 01

Pour plus d'information
https://www.bureauveritas.fr/bio
producteurbio@bureauveritas.com
transformateurbio@bureauveritas.com