

Sommaire :

1. Champ d'application	1
2. Bonnes pratiques	1
3. Composition des produits transformés.....	2
4. Procédés de fabrication	4
5. Gestion de la mixité	4
6. Étiquetage	4
7. Transports	9

Attention cette fiche ne concerne que les produits transformés destinés à l'alimentation humaine, hors vin et algues.

1. Champ d'application

Les réglementations européennes sur l'agriculture biologique ne couvrent pas tous les produits transformés mais uniquement les produits transformés destinés à l'alimentation humaine ou animale. Les cosmétiques et les textiles, notamment ne sont pas couverts par ces textes.

D'autre part, la fabrication d'aliments du bétail, des levures et du vin, ainsi que la préparation des algues obéissent à des règles particulières, non abordés dans cette fiche¹.

2. Bonnes pratiques

Comme toutes les autres, les opérations de transformation en agriculture biologique doivent respecter l'ensemble de la réglementation générale applicable à tous, notamment sanitaire, et mettre en place les bonnes pratiques relatives à cette activité.

Il faut établir (et mettre à jour lorsque nécessaire) des procédures écrites adaptées, fondées sur une identification systématique des étapes critiques de la transformation. Ces procédures doivent permettre de garantir à tout moment que les produits transformés sont conformes aux règles de la production biologique. Il faut notamment :

- prendre les mesures de précaution nécessaires pour prévenir tout risque de contamination par des substances ou produits non autorisés;
- mettre en œuvre des mesures de nettoyage appropriées, les enregistrer et en vérifier l'efficacité
- faire 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.

¹ Une fiche complète sur la vinification est disponible sur le [site de la FNAB](#)

834/2007 Art 1

889/2008 Art 26 2)



Les grands principes de la transformation bio

- Mettre en œuvre des ingrédients biologiques
- Limiter les additifs et auxiliaires technologiques utilisés
- Ne pas mettre en œuvre de procédés de transformation ou d'additifs qui pourraient tromper le consommateur sur la nature du produit

3. Composition des produits transformés

3.1. Généralités

Les denrées doivent être fabriquées principalement (c'est-à-dire à plus de 50%) à partir d'ingrédients d'origine agricole.

L'eau et le sel ne sont pas des ingrédients agricoles mais, lors du calcul de la part d'ingrédients agricoles dans le produit, l'eau et le sel seront pas comptés dans le calcul (ni dans la partie agricole, ni dans la partie non agricole).

Un produit principalement composé de sel ou d'eau pourra donc être certifiable à partir du moment où ses autres ingrédients respectent le règlement bio (ex : sel aux herbes, bière, limonade...). En revanche, un produit comprenant plus de 50% d'argile, par exemple, ne sera pas certifiable en agriculture biologique.

3.2. Substances

En agriculture biologique, la transformation des produits alimentaires doit viser à réduire l'utilisation des additifs alimentaires, des micronutriments et des auxiliaires technologiques, et n'y recourir que lorsque leur utilisation est essentielle, soit pour des raisons techniques, soit pour des raisons nutritionnelles particulières. Il faut également exclure l'usage de substances susceptibles d'induire en erreur sur la véritable nature du produit.

Sont utilisables en transformation de produits biologiques :

- **les additifs et auxiliaires technologiques** listés à l'annexe VIII du règlement CE n°889/2008 de la Commission, uniquement dans les conditions d'utilisation mentionnées par cette annexe ;
- **les préparations de micro-organismes et d'enzymes** normalement utilisées dans la transformation des denrées alimentaires; attention, les enzymes utilisées comme additifs alimentaires doivent être listées à l'annexe VIII du règlement CE n°889/2008 de la Commission ;
- **les arômes naturels** ² ;
- **les colorants utilisés pour l'estampillage de la viande et des coquilles d'œufs,**

² définis à l'article 1er, paragraphe 2, point b) i) et point c), de la directive 88/388/CEE du Conseil classés dans la catégorie des substances aromatisantes naturelles ou des préparations aromatisantes naturelles conformément à l'article 9, paragraphe 1, point d), et paragraphe 2, de ladite directive

834/2007 Art 19 2) a)

834/2007 Art 6 b) et c)

889/2008 Art 27 1)



conformément à la réglementation générale en la matière ;

• **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. Par respect des principes de l'agriculture biologique, l'emploi de sel sans additifs est privilégié. En cas de nécessité avérée et justifiée auprès de l'organisme certificateur, le sel peut néanmoins contenir des additifs non listés dans l'annexe VII du règlement CE n°889/2008 de la Commission ;

• **les minéraux** (y compris les oligo-éléments), vitamines, acides aminés et micronutriments, uniquement si leur emploi dans les denrées alimentaires dans lesquelles ils sont incorporés est exigé par la loi.

Rappelons que l'ensemble de ces substances doivent être non OGM et non fabriquées par des OGM ³

889/2008 Art 27 3)

Attention, l'autorisation des substances suivantes pourrait être soumise à révision dans les années à venir : nitrite de sodium et nitrate de potassium, dioxyde de soufre et métabisulfite de potassium, acide chlorhydrique.

3.3. Ingrédients agricoles non biologiques

834/2007 Art 6 a)

Les denrées alimentaires bio doivent être produites à partir d'ingrédients agricoles biologiques.

889/2008 Art 28 et 29

Des ingrédients agricoles non biologiques peuvent être utilisés dans certaines conditions de pourcentage (voir partie « étiquetage ») s'ils ne sont pas disponibles en agriculture biologique sur le marché et :

- S'ils sont listés à l'annexe IX du règlement CE n°889/2008 de la Commission

OU

• S'ils ont été autorisés par le Ministère en charge de l'agriculture. Ces autorisations sont délivrées individuellement, pour un ingrédient donné dont il faut prouver l'indisponibilité et pour un an. Elles peuvent être renouvelées 3 fois au maximum.

Pour le calcul du pourcentage d'ingrédients agricoles biologiques (par rapport à la quantité totale d'ingrédients agricoles dans le produit), certains additifs marqués d'un astérisque dans l'annexe VIII du règlement CE n°889/2008 de la Commission sont pris en compte, ainsi que les levures. Toutes les autres substances listées au 2.2 ne sont pas comptées dans le calcul. Elles peuvent donc être utilisées sans impacter le pourcentage d'ingrédients agricoles biologiques. Attention, il faut néanmoins bien respecter l'obligation d'avoir au minimum 50% d'ingrédients agricoles dans le produit.

Rappelons que l'ensemble des ingrédients agricoles utilisés doivent être non OGM ⁴

.....
³ Voir fiche « OGM »

⁴ Voir fiche « OGM »



4. Procédés de fabrication

834/2007 Art 6 b) et c)

Il est nécessaire de faire preuve de précaution lors de la transformation des denrées alimentaires. Doivent être exclues les méthodes de transformation susceptibles d'induire en erreur sur la véritable nature du produit. Les méthodes biologiques, mécaniques et physiques sont privilégiées.

834/2007 Art 10

L'utilisation de rayons ionisants est interdite, que ce soit sur les ingrédients ou sur un produit transformé.

834/2007 Art 29 3)

Il est interdit d'avoir recours à des substances ou à des techniques :

- permettant de rétablir les propriétés perdues au cours de la transformation et de l'entreposage des denrées alimentaires biologiques,
- permettant de corriger les effets des fautes commises dans la transformation de ces produits,
- susceptibles d'induire en erreur sur la véritable nature du produit.

5. Gestion de la mixité

Il est autorisé de transformer sur la même unité des produits biologiques et non biologiques.

834/2007 Art 19 1) et
889/2008 Art 26 5) et
Art 35 1) et 4)

La préparation de denrées alimentaires biologiques transformées est séparée dans le temps (succession sur une même ligne de transformation) ou dans l'espace (via des lignes dédiées à la bio) de la préparation des denrées alimentaires non biologiques. Les opérations bio sont effectuées par séries complètes, après un nettoyage adéquat.

Les produits biologiques sont stockés, avant et après les opérations de transformation, en les séparant physiquement ou dans le temps des produits non biologiques : un même lieu de stockage peut donc être utilisé successivement par des produits bio et non bio, à condition d'effectuer un nettoyage suffisant. Les opérations de nettoyage doivent être consignées par écrit et leur efficacité vérifiée. Les lots bio sont identifiés de façon à éviter tout mélange ou échange avec des produits non biologiques, à tout moment.

L'organisme certificateur est informé de l'ensemble de ces mesures. Toutes les opérations effectuées et les quantités transformées sont consignées dans un registre actualisé.

6. Étiquetage

6.1. Utilisation du terme « biologique »

834/2007 Art 23 1) et
2)

Pour les produits agricoles bruts et les produits transformés alimentaires, les termes « biologique », « écologique », « organic » et tous leurs diminutifs sont réservés aux produits respectant les règlements européens de la bio (y compris les obligations de contrôle et de



• FNAB •

Fédération Nationale
d'Agriculture BIOLOGIQUE

notification).

Cette protection concerne l'étiquetage des produits, la publicité et les documents commerciaux.

6.2 OGM

834/2007 Art 23 3)

Il est strictement interdit de faire référence à l'agriculture biologique sur un produit devant être étiqueté « OGM »⁵.

Types de denrées

834/2007 Art 23 4)

Quatre types de denrées transformées peuvent faire référence à l'agriculture biologique :

1. **Les denrées dont au moins 95% (en poids) des ingrédients agricoles sont biologiques** et qui respectent l'ensemble des règles des paragraphes précédents peuvent faire référence à l'agriculture biologique dans leur dénomination de vente, la liste des ingrédients, la publicité, etc.

⇒ Exemple : « Biogato – biscuits bio au chocolat » avec dans la liste des ingrédients, l'indication des ingrédients bio.

2. **Les denrées composées principalement d'un ingrédient issu de la chasse ou de la pêche** (qui ne peut donc être biologique) qui contiennent **d'autres ingrédients agricoles qui sont tous biologiques** et qui respectent l'ensemble des règles des paragraphes précédents peuvent faire référence à l'agriculture biologique dans la liste des ingrédients et dans le même champ visuel que la dénomination de vente.

Cette référence à la bio doit toujours être faite en relation avec les ingrédients concernés et le pourcentage d'ingrédients bio doit être mentionnée dans la liste des ingrédients. Ce pourcentage apparaît dans une couleur, un format et un style de caractères identiques à ceux des autres indications de la liste des ingrédients.

⇒ Exemple : « Sardines à l'huile d'olive biologique » avec dans la liste des ingrédients : « Sardines, Huile d'olive issue de l'agriculture biologique, Aneth issue de l'agriculture biologique, Poivre issu de l'agriculture biologique, 10 % d'ingrédients biologiques »

3. **Les denrées comprenant au moins un ingrédient biologique**, qui respectent l'ensemble des règles des paragraphes précédents à l'exception des restrictions sur les ingrédients non bio (qui peuvent donc être choisis hors des listes dédiées à condition de ne pas être OGM) peuvent faire référence à l'agriculture biologique uniquement dans la liste des ingrédients.

.....
⁵ Voir fiche « OGM »



Le pourcentage d'ingrédients bio doit être mentionné dans la liste des ingrédients, et apparaître dans une couleur, un format et un style de caractères identiques à ceux des autres indications de la liste des ingrédients.

⇒ Exemple : « Bébépurée - Purée de carottes et de pois » avec dans la liste des ingrédients : « Pois, Carottes issues de l'agriculture biologique, 45 % d'ingrédients biologiques »

Dans tous ces cas, la liste des ingrédients doit mentionner les ingrédients biologiques. Cela peut se faire via un astérisque renvoyant à l'information (« biologique » ou « issu de l'agriculture biologique »).

4. **Les « produits en conversion vers l'agriculture biologique »** : il s'agit uniquement de produits végétaux, bruts ou transformés, ne comprenant qu'un unique ingrédient récolté au moins 12 mois après le début de la conversion de la parcelle. Toutes les substances listées au 3.2 sont utilisables. La mention « produit en conversion vers l'agriculture biologique » peut alors être utilisée dans le même champ visuel que la dénomination de vente, dans une couleur, un format et un style de caractères ne la faisant pas plus ressortir que cette dénomination.

⇒ Exemple : « Jus de pomme – Produit en conversion vers l'agriculture biologique » avec dans la liste des ingrédients : « Pommes, produit en conversion vers l'agriculture biologique »

6.4. Mentions obligatoires

L'étiquetage des produits pré-emballés ⁶ doit comprendre les éléments suivants :

🌿 Le code de l'organisme certificateur, construit sur le modèle suivant : FR-BIO-XX, dans lequel XX est le numéro à 2 chiffres de votre organisme certificateur. Pour les denrées portant la mention « *produit en conversion vers l'agriculture biologique* », ce code doit être directement en relation avec cette mention.

🌿 Pour les produits comprenant plus de 95% d'ingrédients agricoles bio (voir 6.3) :

➤ le logo européen (eurofeuille)

➤ aux abords du logo, une mention signalant l'origine des ingrédients. Cette mention est la suivante :

- « *Agriculture UE* » lorsque plus de 98% des ingrédients du produit (en poids mis en œuvre de matières premières d'origine agricole) a été produit dans l'Union européenne,

- « *Agriculture non UE* » lorsque plus de 98% des ingrédients du produit (en poids mis en œuvre) a été produit dans des pays tiers,

- « *Agriculture UE/non UE* » lorsqu'une partie des ingrédients a été produite dans l'Union européenne et une autre partie dans un pays tiers.

🌿 La mention « *Agriculture UE* » peut être remplacée par « *Agriculture Nom du pays* » lorsque

⁶ C'est-à-dire emballés de façon que les produits ne soient pas substituables sans ouvrir l'emballage.

plus de 98% des ingrédients viennent d'un pays. Exemple : « Agriculture France ».

6.5. Logos

Le logo européen « eurofeuille » est obligatoire sur les étiquetages des produits pré-emballés comprenant au moins 95% d'ingrédients agricoles biologiques.

Il est facultatif sur les produits non préemballés.

Il est interdit sur les produits :

- composés principalement d'un ingrédient issu de la chasse ou de la pêche,
- comprenant moins de 95% d'ingrédients agricoles biologiques,
- étiquetés « produit en conversion vers l'agriculture biologique »,
- comprenant des ingrédients bio sous cahier des charges français (c'est-à-dire : lapins, escargots, autruches et produits aquacoles encore couverts par le cahier des charges français).

La marque AB est une marque française, propriété du Ministère en charge de l'agriculture.

L'usage de la marque AB de certification n'est jamais obligatoire mais elle est possible sur les étiquetages des produits pré-emballés comprenant au moins 95% d'ingrédients biologiques, *a fortiori* lorsqu'ils sont couverts par le cahier des charges français.

Son usage est interdit sur les produits :

- composés principalement d'un ingrédient issu de la chasse ou de la pêche,
- comprenant moins de 95% d'ingrédients agricoles biologiques,
- étiquetés « produit en conversion vers l'agriculture biologique ».

Attention, le logo AB de certification (apposé sur les produits) ne doit pas être confondu avec le logo AB de communication (qui est destiné aux outils de communication, et nécessite une autorisation de l'Agence Bio).



Marque AB de certification



Marque AB de communication

Les marques et logos privés sont bien entendus autorisés tant que l'usage des termes protégés (« biologique »...) respecte bien les règles officielles de l'agriculture biologique.

TABLEAU RÉCAPITULATIF

	Ingrédients agricoles conventionnels	Additifs et auxiliaires	Référence à la bio	Logo bio européen	Marque AB
Plus de 95% en poids d'ingrédients agricoles bio	Max 5%, listés à l'annexe IX ou autorisés au niveau national	Ceux de l'annexe VIII uniquement	Dans la dénomination de vente, la liste des ingrédients, la publicité	Obligatoire si produit pré-emballé	Facultatif
Ingrédient principal issu de la chasse ou de la pêche	Aucun en dehors de l'ingrédient principal	Ceux de l'annexe VIII uniquement	Dans la dénomination de vente, la liste des ingrédients, la publicité	Interdit	Interdit
Au moins un ingrédient agricole bio	Pas de limitation	Ceux de l'annexe VIII uniquement	Dans la liste des ingrédients uniquement	Interdit	Interdit
Produit végétal en conversion vers l'agriculture biologique	Aucun	Ceux de l'annexe VIII uniquement	Uniquement sous la forme « produit en conversion vers l'agriculture biologique »	Interdit	Interdit
Produit à plus de 95% d'ingrédients bio, couvert uniquement par un cahier des charges national	Max 5%, listés à l'annexe IX ou autorisés au niveau national	Ceux de l'annexe VIII uniquement	Dans la dénomination de vente, la liste des ingrédients, la publicité	Interdit	Facultatif



7. Transports

889/2008 Art 31

Les produits biologiques ne doivent être 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 :

- 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;
- du nom du produit, assorti d'une référence au mode de production biologique;
- du nom et/ou du numéro de code de l'organisme certificateur dont l'opérateur dépend
- le cas échéant, de la marque d'identification du lot.

Ces informations peuvent également être présentées dans un document d'accompagnement, à condition que le lien entre ce document et l'emballage, le conteneur ou le véhicule puisse être formellement établi.

Il n'est pas obligatoire de fermer les emballages, conteneurs ou véhicules lorsque:

- le transport s'effectue directement entre deux opérateurs bio, et que
- les produits sont accompagnés d'un document fournissant les informations listées ci-dessus et que
- tant l'expéditeur que le ou les destinataires tiennent un registre comprenant toutes ces informations pour l'organisme certificateur.



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale «développement agricole et rural»



• FNAB •

Fédération Nationale
d'Agriculture BIOLOGIQUE