



Les changements réglementaires de septembre à décembre 2012

Récapitulatif

Pas de nouveaux textes réglementaires au 2nd semestre 2012. En revanche, de nombreuses précisions ont été apportées par le Comité National Agriculture Biologique (CNAB) de l'INAO concernant l'application du règlement d'application de l'agriculture biologique.

Règlementation bio européenne

Réglementation vinification

Rappel : prestataires

Il y a de nombreux prestataires dans le domaine du vin (œnologues, embouteilleurs, etc...). La question s'est posée de savoir qui devait être contrôlé.

Sont considérés comme préparation, **et donc soumis à contrôle**, toutes les opérations de conservation et/ou de transformation des produits, ainsi que l'emballage, l'étiquetage et/ou les modifications apportées à l'étiquetage concernant le mode de production biologique.

Toute intervention de type champagnisation, filtration ou oxygénation est une opération de transformation, donc de préparation au sens du règlement. L'emballage est une opération de préparation, donc l'embouteillage également. Le conseil pur (sans intervention sur le produit) n'est pas concerné.

Ce contrôle peut être fait sous la responsabilité propre du prestataire (c'est alors lui qui paye le contrôle et il reçoit un certificat) ou sous celle du donneur d'ordre (c'est, dans ce cas, le donneur d'ordre qui paye et c'est une attestation de façonnage qui est délivrée). Les lignes directrices "plan de contrôle bio" de l'INAO distinguent deux cas :

- si le sous-traitant a 1 ou 2 donneur(s) d'ordre sur une année, il pourra être contrôlé dans le cadre du contrôle de chaque donneur d'ordre. Il sera alors contrôlé physiquement au moins une fois par an par l'organisme certificateur de chaque donneur d'ordre, et ce contrôle pourra être comptabilisé par l'OC dans les contrôles par échantillonnage des producteurs, jusqu'à hauteur de 5 % du nombre total requis sur l'année.
- si le sous-traitant a plus de 2 donneurs d'ordre, il devra être engagé en son nom auprès d'un organisme certificateur, et notifié auprès de l'Agence BIO.

Conditions d'usage des substances de l'annexe VIII

Pour pouvoir être utilisées en vinification bio, les substances doivent être listées à l'annexe VIII bis du règlement CE n°889/2008 de la Commission, modifié. Mais ce n'est pas suffisant. Il faut les utiliser dans l'objectif visé par le texte (colonne "type de traitement") et dans les conditions d'usage prévues (colonne "Conditions et restrictions spécifiques").

Ainsi, si le type de traitement est "clarification", on ne peut pas utiliser la substance pour autre chose que la clarification. C'est par exemple le cas des enzymes pectolytiques qui ne doivent donc pas être utilisées à la phase d'extraction. A noter d'ailleurs que le règlement bio ne prévoit aucune substance pour la phase d'extraction.

Pour plus de détails, consultez :

- Le règlement d'exécution (UE) n°203/2012 de la Commission du 8 mars 2012 : <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:071:0042:0047:FR:PDF>
- Le guide de lecture : http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=textesPages/Agriculture_biologique_385.php~mnu=385
- La fiche FNAB « Vinification biologique » : <http://www.fnab.org/images/files/actions/reglementation/Fichereg-vinif-aout12-VF.pdf>

Alimentation animale

Un texte modifiant le règlement CE n°889/2008 concernant l'alimentation du bétail a été publié au JOUE le 14 juin 2012.

Lien au sol alimentaire pour les monogastriques :

20% de l'alimentation des monogastriques doit être produit sur l'exploitation ou, si ce n'est pas possible dans la « région » (entendu en France comme : région administrative ou, à défaut, France). Il a été confirmé par le CNAB de l'INAO qu'en présence d'un élevage bio de monogastriques, les COP non bio existantes doivent être converties en bio dans le cadre de l'exigence d'autonomie alimentaire.

En résumé :

- Si l'exploitation n'a pas de surface suffisante pour produire les 20% d'aliments nécessaires au cheptel bio en place : ce qui manque doit être produit en coopération¹ avec un autre producteur de la région, éventuellement via un fabricant d'aliment du bétail.
- Si l'exploitation ne produisait pas de COP avant l'installation de l'élevage bio et ne peut manifestement pas en produire (surface insuffisante, conditions pédo-climatiques inappropriées aux céréales, ...) : les 20% doivent être produits en coopération avec un autre producteur de la région, éventuellement via un fabricant d'aliment du bétail
- Si l'exploitation produit des COP, en bio ou en non bio, destinées ou non au bétail en quantités ou surfaces suffisantes pour couvrir à hauteur de 20% minimum l'alimentation bio du cheptel bio en place: il faut convertir les surfaces pour produire ces 20% en bio.

Il faut tenir compte des besoins de la rotation pluri annuelle et du délai de conversion des terres pour produire des céréales qui seront *a minima* en 2ème année de conversion.

¹ avec contractualisation

Nature des matières premières conventionnelles autorisées

Jusqu'au 31 décembre 2014, il est possible d'incorporer jusqu'à 5% de matières riches en protéines conventionnelles (définies par l'Etat membre) dans la ration des monogastriques à condition qu'elles soient produites sans solvants chimiques.

Ces matières riches en protéines ont été définies par le CNAB de l'INAO comme suit :

- concentrés protéiques de pois,
- gluten de maïs,
- protéines de pomme de terre,
- soja toasté ou extrudé,
- tourteaux d'oléagineux.

Il est également possible d'introduire jusqu'à 1% de matières premières conventionnelles dans la ration des animaux bio (herbivores ou monogastriques), à condition qu'il s'agisse d'épices, d'herbes aromatiques ou de mélasse².

Aliments non conformes

Attention, le règlement ne prévoit aucune période pour écouler les éventuels aliments non conformes. S'ils ont un doute, les éleveurs peuvent contacter leur fabricant d'aliment du bétail et/ou leur OC.

Pour plus de détails, consulter :

- Le règlement d'exécution n°505/2012 de la Commission : <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:154:0012:0019:FR:PDF>
- Le guide de lecture français: http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=textesPages/Agriculture_biologique_385.php~mnu=385

Lien au sol par les effluents

L'interprétation validée en début d'année a été remise en cause par plusieurs organisations qui ont souligné son incohérence avec d'autres parties du règlement bio.

² La définition des épices et des herbes aromatiques peut être recherchée dans le catalogue de matières premières citées dans le Règlement (UE) 575/2011 relatif au catalogue des matières premières pour aliments des animaux rubriques :

- « 7. Autres plantes, algues et produits dérivés » p51
- « 13. Divers » aux points 13.1.8 « Produits de la transformation d'épices et d'aromates », 13.1.7 « Produits de la transformation de végétaux » et 13.1.9. « Produits de la transformation de plantes ».

Au final, il n'est donc pas obligatoire pour un éleveur de convertir en bio des surfaces à hauteur du plan d'épandage, même si cela reste recommandé. Il est toujours obligatoire, néanmoins, de disposer de suffisamment de surfaces bio (sur l'exploitation ou en dehors) pour épandre ses effluents bio.

Pour plus de détails, consulter :

- Le guide de lecture français:
http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=textesPages/Agriculture_biologique_385.php~mnu=385

Etiquetage des produits en conversion

Pour être étiqueté "produit en conversion vers l'agriculture biologique", un produit végétal qui ne doit comporter qu'**un seul** ingrédient, récolté au plus tôt 12 mois après le début de la conversion de la parcelle.

En plus de cette unique matière première, tous les additifs et auxiliaires technologiques autorisés en bio peuvent être utilisés, quelque soit leur origine (donc pour les produits transformés ceux de l'annexe VIII, pour le vin, toutes les substances de l'annexe VIII bis), ainsi que le sel, les levures et l'eau.

Cas spécifique du vin : le sucre, l'alcool de mutage, les moûts... sont des ingrédients d'origine végétale (pas des substances au sens de l'annexe VIII bis). Donc, un vin en contenant ne pourra être étiqueté "produit en conversion vers l'agriculture biologique".

Rappel : le code de l'OC est obligatoire sur les produits étiquetés "en conversion". En revanche, l'usage des logos Eurofeuille ou AB est interdit.

Pour plus de détails, consulter :

- Le guide de lecture français:
http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=textesPages/Agriculture_biologique_385.php~mnu=385

Gestion de la mixité

L'interprétation française concernant la gestion de la mixité en production végétale vient d'être modifiée et précisée en CNAB de l'INAO.

Il a notamment été souligné que les doublons (= mêmes variétés ou variétés difficiles à distinguer) **bio / conversion** ne sont pas interdits par le règlement. Le producteur doit cependant être en mesure de décrire et mettre en œuvre des moyens de traçabilité suffisants pour assurer la séparation des produits depuis la mise en culture à la commercialisation. Cela peut passer notamment par des dates de récoltes décalées, à condition que :

- chaque récolte soit achevée avant le début de la suivante,

- le producteur puisse prouver qu'à aucun moment sur son exploitation il y aura une présence simultanée des récoltes issues des cultures conduites à des niveaux de conversion différents (bio, C2/C3, C1)

Pour s'assurer de l'efficacité de ces mesures, l'organisme certificateur peut appliquer un plan de contrôle renforcé (analyses, ...).

Les doublons bio/non bio sont, eux, totalement interdits, en dehors des dérogations prévues à l'article 40 pour les cultures pérennes et les prairies pâturées.

La nouvelle rédaction du guide de lecture précise cette notion. **Ainsi, des dates de récoltes décalées ou des destinations différentes** (par exemple raisin de table/raisin de vinification) **ne sont pas des critères de distinction valables en soit**. De même, il a été rappelé que la distinction doit être possible **à tous les stades de production et de stockage**. Il n'est donc, par exemple, pas possible de semer en bio du blé classique et en conventionnel du blé barbu si les grains ne sont pas distinguables après récolte.

« Facilement distinguable » : exemples de différenciation conformes en mixité bio/non bio et en mixité bio/conversion: forme, couleur ...

- Riz, les critères de distinction retenus sont les 4 catégories suivantes: - riz rouge – riz rond - riz ½ long et long A - riz long B
- Pêches blanches / pêches jaunes
- Pêches rondes/pêches plates
- Maïs : la production de maïs grain et de maïs ensilage pour des variétés différentes non distinguables en culture maïs à finalité différente
- Vignes : la couleur de cépage (rouge ou blanc) est un critère de différenciation retenu pour les raisins de cuve ou de table. Il reste acceptable d'avoir sur une même exploitation des raisins de cuve et des raisins de table de cépages différents d'une même couleur en conduite bio pour l'un et en non bio pour l'autre dès lors qu'une différenciation reste possible (forme/taille des grappes, absence de vinification des raisins de table,...).

« Facilement distinguable » : exemples de différenciation non conformes en mixité bio/non bio et en mixité bio/conversion :

- Blé : la notion de blé barbu/non barbu n'est pas un critère de différenciation accepté pour permettre la mixité sauf si les grains sont différenciables après récolte
- Mélange céréalière et culture mono espèce (dont l'espèce est présente dans le mélange céréalière)

Pour plus de détails consulter

- Le guide de lecture français:
http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=textesPages/Agriculture_biologique_385.php~mnu=385

- La note FNAB « gestion de la mixité » :
<http://www.fnab.org/images/files/actions/reglementation/Doc%20pedago-Mixit%C3%A9-nov2012.pdf>

Usage du pyrèthre en post-récolte

Il a été rappelé que l'usage du pyrèthre au stockage en présence de grains était interdit. Le pyrèthre peut être utilisé sur les lieux de stockage vides.

Un fort niveau de PBO (adjuvant du pyrèthre dans la préparation commerciale) sur les grains pourra donc amener les OC à réaliser des investigations pour préciser les conditions d'usage du produit.

Pour plus de détails consulter

- Le guide de lecture français:
http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=textesPages/Agriculture_biologique_385.php~mnu=385

Documents comptables/documents commerciaux

La définition et les obligations liées aux différents types de documents ont été précisées. On entend par :

- "documents commerciaux" : catalogues, notices ou fiches techniques, tarifs ...
- "documents d'accompagnement" : bons de livraison
- "documents comptable " : factures

Sur les documents d'accompagnement et comptables, doivent figurer des mentions parfaitement explicites sur le caractère biologique du produit considéré (sans nécessairement le logo) et sur l'identité des OC impliqués (nom et/ou numéro de code).

En revanche, sur les documents commerciaux, il est possible d'utiliser des termes faisant référence au mode de production biologique sans référence à l'O.C. ou sans utiliser le logo communautaire.

Pour plus de détails consulter

- Le guide de lecture français:
http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=textesPages/Agriculture_biologique_385.php~mnu=385

Réglementation bio française

Semences

La Commission permanente du CNAB de l'INAO a validé un certain nombre de modifications des listes "écrans d'alerte" et "hors dérogation" concernant les semences biologiques.

Grandes cultures

- Le blé tendre passe en écran d'alerte³
- Le triticales passe en Hors Dérogation à partir du 1er avril 2013.
- Le tournesol passe en écran d'alerte à partir de début 2013.

Potagères

Passage en écran d'alerte :

- Dès 2012 pour les cornichons lisses et épineux (précédemment en Hors Dérogation) et le fenouil.
- Dès 2015 pour la mâche.

Passage en Hors Dérogation :

- au 1er décembre 2012 pour les feuilles de chêne vertes de plein champ, les feuilles de chêne rouges de plein champ (sauf pour les variétés à feuilles pointues pour lesquelles une demande de dérogation pourra être formulée).
- dès à présent pour les oignons jaunes hybrides de jours longs avec une tolérance pour les variétés résistantes au mildiou

Pour plus de détails, consulter :

- Le site officiel : <http://www.semences-biologiques.org/>

Logo AB : rappel

Le logo AB est une marque déposée, propriété du Ministère de l'agriculture, et en tant que tel ce logo est protégé. Il ne peut donc pas être déformé ou détourné.

³ L'écran d'alerte apparait lorsque le producteur cherche sur la base [semences-biologiques.org](http://www.semences-biologiques.org) une variété non disponible en bio mais on a estimé qu'il existait un nombre intéressant de variétés proches disponibles en bio. Il s'agit d'un message informatif et incitatif à l'utilisation des semences biologiques.

Utiliser le logo AB sur des sites/documents/affiches en rapport avec la bio ne pose pas de problème *a priori* (sous réserve d'en avoir fait la demande auprès de l'Agence bio). En revanche, il est interdit d'intégrer le logo AB dans un logo de structure ou d'en reprendre des éléments facilement reconnaissables et qui évoquent le logo AB (tant le logo de communication que celui de certification).

Attention : la question n'est pas de savoir si les structures qui le font ont effectivement une activité en rapport avec la bio ou non. C'est un problème d'"intégrité" du logo déposé.

Il est totalement interdit de reprendre des éléments facilement identifiables du logo AB dans les logos de structures. Les éléments principaux du logo sont : le A et le B (d'autant plus lorsqu'ils sont dans la même police que le logo), la couleur, la petite feuille, le cadre. Les lettres A et B dans la police du logo sont les éléments les plus reconnaissables et sont donc totalement interdits d'usage dans un autre logo.