



BIOWALLONIE

Notice explicative

Réglementation pour la transformation des produits issus de l'agriculture biologique

23 avril 2018

Avec
le soutien de la



Wallonie

Table des matières

1	Bases légales	3
2	Règles pour la production de denrées alimentaire bio transformées.....	4
2.1	Règles générales	4
2.2	Les matières premières.....	4
2.2.1	Règles générales	4
2.2.2	Les auxiliaires technologiques	7
2.2.3	Les arômes.....	7
2.2.4	Les colorants	8
2.2.5	Les micro-organismes et enzymes.....	8
2.2.6	Les minéraux, vitamines, acides aminés et oligo-éléments	8
2.3	La vérification des matières premières et respect des règles de traçabilité.....	11
2.4	Les procédés de transformation de denrées alimentaires bio et/ou d'obtention d'ingrédients utilisables en bio	11
2.5	Les procédés non autorisés en bio	11
2.5.1	Organismes génétiquement modifiés (OGM).....	11
2.5.2	Le rayonnement ionisant.....	12
2.6	Règles spécifiques aux entreprises de transformation mixte	12
2.7	Règles d'étiquetage	12
2.7.1	Utilisation de termes faisant référence au bio dans la dénomination de vente	12
2.7.2	Règles pour pouvoir utiliser le terme bio dans la liste des ingrédients (poids d'ingrédients bio <95%).....	13
2.7.3	Règles pour les produits issus de la chasse ou pêche : on peut faire référence au bio dans le même champ visuel que la dénomination de vente	14
2.7.4	Règles pour faire référence à un produit en conversion vers l'agriculture biologique ..	15
3	Contrôle	16
4	Adresses utiles	17
4.1	Service Public de Wallonie DG Agriculture, Ressources naturelles et Environnement	17
4.2	Organismes d'encadrement dédiés au bio	17
4.2.1	Biowallonie	17
4.2.2	Collège des Producteurs - SoCoPro asbl	17
4.3	Organismes de contrôle.....	17

2 Bases légales

- Règlement (CE) N°834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CEE) n°2092/91 (+ Mises à jour)
 - Titre III : Règles de production
 - Chapitre 3 : Production d'aliments pour animaux : Article 18
 - Chapitre 4 : Production de denrées alimentaire transformées
 - Article 19 : Règles générales applicables
 - Article 20 : Règles générales pour la production de levures biologiques
 - Article 21 : Critères d'utilisation de certains produits et substances dans la transformation
 - Titre IV : Etiquetage
 - Article 23 : Utilisation de termes faisant référence à la production biologique
 - Article 24 : Indications obligatoires
 - Article 25 : Logos de production biologique
 - Article 26 : Exigences particulières en matière d'étiquetage
- Règlement (CE) N°889/2008 de la Commission du 5 septembre 2008 portant sur les modalités d'application du règlement (CE) n°834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles (+ Mises à jour)
 - Chapitre 3 : Produits transformés
 - Article 26 : Règles applicables à la production d'aliments pour animaux et de denrées alimentaires transformés
 - Article 27 : Utilisation de certains produits et substances dans la transformation de denrées alimentaire
 - Article 28 : Utilisation de certains ingrédients non biologiques d'origine agricole dans la transformation des denrées alimentaires
 - Article 29 : Utilisation des ingrédients alimentaire non biologiques d'origine agricole par les Etats membres
 - Chapitre 3 bis : Règles spécifiques applicables à la vignification
- Arrêté du Gouvernement wallon concernant le mode de production et l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant l'arrêté du Gouvernement wallon du 28 février 2008 (+ Notes adressées aux organismes de contrôles accrédités pour le bio en Wallonie)

3 Règles pour la production de denrées alimentaire bio transformées

3.1 Règles générales

- Les opérations de production des produits contenant des ingrédients bio doivent être réalisées par série complète et doivent être séparées, physiquement ou dans le temps, d'opérations similaires concernant des produits non biologiques.
- Le produit fini contient un minimum de 51% en poids d'ingrédients agricoles (hors eaux et sels¹: avec chlorure de sodium ou chlorure de potassium comme composants de base).
- Un ingrédient biologique ne peut pas être présent dans une recette en même temps que le même ingrédient non bio ou en conversion.
- Ne sont autorisés que les additifs et auxiliaires technologiques, les arômes, l'eau, le sel, les préparations de micro-organismes et enzymes, les minéraux, oligo-éléments, vitamines, acides animés et micronutriments destinés à une utilisation nutritionnelle particulière qui font l'objet d'une autorisation d'utilisation dans la production biologique (voir point 2.2) car il n'existe pas d'autres solutions autorisées et qu'il serait impossible, sans y recourir, de produire ou de conserver les denrées alimentaires ou de respecter des propriétés diététiques prévues en vertu de la législation communautaire.
- Il est interdit d'avoir recours aux substances et techniques susceptibles d'induire en erreur sur la véritable nature du produit, de rétablir des propriétés perdues au cours de la transformation et du stockage et de corriger les effets d'une erreur commise pendant la transformation. Par exemple, il est interdit d'avoir recours à des goûts artificiel de levain, d'utiliser des colorants pour le pain et la charcuterie, de reconstituer de la viande ou du fromage sans le mentionner, etc.

3.2 Les matières premières

3.2.1 Règles générales

La denrée alimentaire biologique doit être composée de minimum de 95% des ingrédients agricoles biologique (détails voir fig. 1 et point 2.7.1) :

$$\text{Ratio calculé en poids : } 95\% = 100 \times \frac{\text{poids ingrédients agricoles bio}}{\text{poids ingrédients agricoles totaux}}$$

¹ Règle importante pour ce qui est des compléments alimentaires à base de minéraux

Figure 1: résumé des ingrédients qui peuvent être utilisés pour la préparation de denrée alimentaire avec des termes faisant référence au « bio » dans la dénomination de vente

Ingrédients agricoles ≥ 51% en poids			Ingrédients non agricoles		
Ingrédients agricoles bio ≥ 95%	Ingrédients agricoles non biologique ≤5%		Non pris en compte dans le calcul du pourcentage bio (<49% en poids)		Non pris en compte dans le calcul de pourcentage agricole
Y compris les additifs bio du tableau 1 marqués d'un astérisque + levures bio	Ingrédients du tableau 4 + ingrédients faisant l'objet d'une autorisation provisoire par les Etats membres	Additifs non bio du tableau 1 marqués d'un astérisque + levures non bio	Additifs et auxiliaires (non marqués d'un astérisque) du tableau 1 et 2	Substances reprises au tableau 3 sauf eau, sel et levures	Eau et sel de cuisine ajouté

Certains additifs sont considérés dans l'Union européenne comme indispensables lors de la préparation d'aliments. Dans la production d'aliments biologiques, il est donc autorisé d'utiliser un nombre limité d'additifs, éventuellement sous des conditions spécifiques d'utilisation. Les additifs autorisés sont répertoriés dans une liste positive, cette liste est reprise au tableau 1. Vérifiez les commentaires pour chaque additif, car si un additif est autorisé, c'est souvent pour un produit bien particulier.

Tableau 1 : Annexe VIII du CE/889/2008 : PARTIE A — ADDITIFS ALIMENTAIRES, Y COMPRIS LES SUPPORTS

Les additifs alimentaires marqués d'un astérisque dans la colonne du code sont considérés comme des ingrédients d'origine agricole.

Code	Dénomination	Préparation		Conditions particulières
		D'origine végétale	D'origine animale	
E 153	Charbon végétal médicinal		X	<ul style="list-style-type: none"> • Fromage de chèvre recouvert d'une fine couche de charbon de bois • Fromage "Morbier"
E 160b*	Annatto, bixine, norbixine		X	<ul style="list-style-type: none"> • Fromage "Red Leicester" • Fromage "Double Gloucester" • Cheddar • Fromage "Mimolette"
E 170	Carbonate de calcium	X	X	Ne peut pas être employé comme colorant et ne peut pas être employé pour enrichir des produits au moyen de calcium.

E 220 ou E 224	Dioxyde de soufre ou Métabisulfite de potassium	X X	X	Dans les vins de fruits (*) sans sucre ajouté (y compris le cidre et poiré) ou dans l'hydromel: 50 mg (**). Pour le cidre et le poiré préparé avec addition de sucres ou de jus concentré après fermentation: 100 mg (**) (*) dans ce contexte le vin de fruits est défini comme vin fabriqué à partir d'autres fruits que le raisin (**) Teneurs maximales disponibles provenant de toutes les sources , exprimées en SO ₂ en mg/l.
E223	Métabisulfite de sodium		X	Crustacés et coquillages (2)
E2511 E252	Nitrite de sodium Nitrate de potassium		X X	Pour les produits à base de viande (1) (1): Pour E 250: dose indicative d'incorporation exprimée en NaNO ₂ :80 mg/kg Pour E 252: dose indicative d'incorporation exprimée en NaNO ₃ : :80 mg/kg Pour E 250: quantité maximale résiduelle exprimée en NaNO ₂ : 50 mg/kg Pour E 252: quantité maximale résiduelle exprimée en NaNO ₃ : 50 mg/kg
E 270	Acide lactique	X	X	
E290	Dioxyde de carbone	X	X	
E 296	Acide malique	X		
E 300	Acide ascorbique	X	X	Produits à base de viande (2)
E 301	Ascorbate de sodium		X	Produits à base viande (2) en liaison avec les nitrites ou nitrates
E 306*	Extrait de tocophérol concentré	X	X	Antioxydant dans les huiles et graisses
E322*	Lécithine	X	X	Produits laitiers (2)
E325	Lactate de sodium		X	Produits à base de lait et de viandes
E330	Acide citrique	X		
E330	Acide citrique		X	Crustacés et mollusques (2)
E331	Citrates de sodium		X	
E333	Citrates de calcium	X		
E334	Acide tartrique	X		
E335	Tartrates de sodium	X		
E336	Tartatre de potassium	X		
E341 (i)	Phosphore monocalcique	X		Poudre à lever pour farine fermentante
E392*	Extraits de romarin	X	X	Uniquement quand ils sont issus de l'agriculture biologique
E 400	Acide d'Alginate	X	X	Produits à base de lait (2)
E 401	Alginate de sodium	X	X	Produits à base de lait (2)
E 402	Alginate de potassium	X	X	Produits à base de lait (2)
E406	Agar-Agar	X	X	Produits à base de lait et de viandes (2)
E407	Carraghénane	X	X	Produits à base de lait (2)
E 410*	Farine de graines de caroube	X	X	
E412*	Farine de guar	X	X	
E 414*	Gomme arabique	X	X	
E415	Gomme de xanthan	X	X	
E422	Glycérol	X		Pour extraits végétaux

E440*	Pectine	X	X	Produits à base de lait (2)
E464	Hydroxypropylméthylcellulose	X	X	Matériel d'encapsulation
E 500	Carbonates de sodium	X	X	"Dulce de leche" (3), beurre de crème acide et fromage au lait acidifié (2)
E 501	Carbonates de potassium	X		
E503	Carbonates d'ammonium			
E504	Carbonates de magnésium	X		
E509	Chlorure de calcium		X	Faire coaguler le lait
E 516	Sulfate de calcium	X		Porteur
E524	Hydroxyde de sodium	X		Traitement de surface de "Laugengebäck"
E 551	Dioxyde de silicium	X		Antiagglomérant pour herbes et épices
E 553b	Talc	X	X	Agent d'enrobage pour les produits à base de viande
E938	Argon	X	X	
E 939	Hélium	X	X	
E 941	Azote	X	X	
E948	Oxygène	X	X	
<p>(1) Cet additif ne peut être employé que s'il a été démontré à la satisfaction de l'autorité compétente, qu'il n'existe aucune alternative technologique donnant les mêmes garanties sanitaires et/ou permettant de maintenir les caractéristiques propres du produit.</p> <p>(2) La limitation ne concerne que les produits animaux</p> <p>(3) "Dulce de leche" ou "Confiture de lait" est une crème douce, succulente, de couleur brune faite de lait sucré et épaissi</p>				

Remarque : L'utilisation de nitrate de potassium et de nitrite de sodium n'est autorisée que dans une certaine mesure dans la préparation de viandes. Une demande doit être introduite auprès de l'autorité compétente (Région wallonne).

Les additifs sont en principe considérés comme non agricoles. Ceux-ci ne sont donc pas pris en compte dans le calcul du pourcentage d'ingrédients agricoles biologiques.

Seules exceptions, les additifs qui sont dérivés d'un produit agricole. Ceux-ci sont marqués d'un astérisque dans la liste positive du tableau 1. Lorsqu'il est bio, cet additif est inclus dans le calcul de la participation totale des ingrédients biologiques. Attention : même s'il s'agit d'un additif bio, il doit être repris au tableau 1 pour pouvoir être utilisé en bio.

3.2.2 Les auxiliaires technologiques

Les auxiliaires technologiques sont des substances qui sont utilisées lors de la préparation d'un produit pour un objectif technique donné, mais qui ne se retrouvent pas dans le produit final consommé. Les auxiliaires autorisés sont repris dans la liste positive du tableau 2. Ils ne sont jamais considérés comme ingrédients agricoles.

3.2.3 Les arômes

Les arômes peuvent être utilisés s'ils sont étiquetés comme arômes naturels conformément à la législation sur les substances aromatiques ou les préparations aromatiques naturelles.

Lorsque vous achetez une telle substance, vous devez donc veiller à ce que ces arômes soient réellement étiquetés en tant qu'arômes naturels ou comme préparations aromatiques naturelles. En tant qu'additifs, ils ne peuvent pas être considérés ni comme ingrédient agricole ni comme ingrédient bio.

3.2.4 Les colorants

Les colorants ne sont pas autorisés dans les produits biologiques, à l'exception des colorants utilisés pour l'estampillage des viandes et des œufs. Ces derniers sont autorisés uniquement à condition que ces substances soient également autorisées dans la législation générale sur les colorants. Seules exceptions, les colorants repris au tableau 1 mais leur usage est limité à certains produits en particulier (par exemple le E160b pour le Cheddar).

3.2.5 Les micro-organismes et enzymes

Les micro-organismes (levures, ferments lactiques, ...) et enzymes généralement utilisés pour la transformation de denrées alimentaires sont autorisés. Cependant, il faut vérifier qu'ils ne soient pas OGM, ni produits à l'aide d'OGM.

Les levures peuvent être produites en bio et donc sont reprises comme ingrédient agricole. Pour la production de levures biologiques, seuls des substrats biologiques peuvent être utilisés.

3.2.6 Les minéraux, vitamines, acides aminés et oligo-éléments

Les minéraux (y compris les oligo-éléments), vitamines, acides aminés et micronutriments sont autorisés uniquement si leur emploi dans les denrées alimentaires dans lesquelles ils sont incorporés est exigé par la loi. Un exemple est l'ajout obligatoire de certaines vitamines aux aliments pour bébé.

D'autres produits et substances peuvent être utilisés à condition d'être énumérées dans la liste positive du tableau 2 ou 3.

Tableau 2 : Annexe VIII du CE/889/2008 : Partie B : Auxiliaires technologiques et autres produits pouvant être utilisés pour la transformation d'ingrédients d'origine agricole produits selon le mode de production biologique

Dénomination	Préparation de denrées alimentaires d'origine végétale	Préparation de denrées alimentaires d'origine animale	Conditions particulières
Eau	X	X	Eau potable au sens de la Directive 98/83/EG du Conseil
Chlorure de calcium	X		Agent de coagulation
Carbonate de calcium	X		
Hydroxyde de calcium	X		
Sulfate de calcium	X		Agent de coagulation
Chlorure de magnésium (ou nigari)	X		Agent de coagulation
Carbonate de potassium	X		Séchage du raisin
Carbonate de sodium	X		Production du sucre
Acide lactique	X	X	Pour réguler le pH de la saumure dans la fabrication de fromage (1)
Acide citrique	X	X	Pour réguler le pH de la saumure dans la fabrication de fromage (1) Production d'huile et hydrolyse de l'amidon (2)
Hydroxyde de sodium	X		Production de sucre /Production d'huile de
Acide sulfurique	X	X	Production de gélatine (1) Production de sucre(s) (2)

Acide chlorhydrique		X	Production de gélatine. Pour la régulation du PH de la saumure dans la fabrication de Gouda, de l'Edam et du Maasdammer, Boerenkaas, Friese et du Leidse Nagelkaas
Hydroxyde d'ammonium		X	Production de gélatine
Peroxyde d'hydrogène		X	Production de gélatine
Dioxyde de carbone	X	X	
Azote	X	X	
Ethanol	X	X	Solvant
Acide tannique	X		Auxiliaire de filtration
Ovalbumine	X		
Caséine	X		
Gélatine	X		
Ichtyocolle	X		
Huiles végétales	X	X	Moyen de graissage, de démoulage ou anti écume.
Gel ou solution colloïdale de dioxyde de silicium	X		
Charbon activé	X		
Talc	X		En conformité avec les critères de pureté pour l'additif alimentaires E 553b
Bentonite	X	X	Agent colloïdal pour hydromel (1) En conformité avec les exigences de pureté spécifique pour l'additif alimentaires E 559
Kaolin	X	X	Propolis (1) - En conformité avec les exigences de pureté spécifique pour l'additif alimentaires E559
Cellulose	X	X	Production de gélatine (1)
Terre de diatomée	X	X	Production de gélatine (1)
Perlite	X	X	Production de gélatine (1)
Coques de noisettes	X		
Farine de riz	X		
Cire d'abeilles	X		Agent anti adhérent
Cire de Carnauba	X		Agent anti adhérent

Tableau 3 : Substances autorisées pour la transformation de denrées alimentaire reprises à l'article 27 b-f du CE/889/2008

- Les préparations de micro-organismes (y compris les levures) et d'enzymes normalement utilisées dans la transformation des denrées alimentaires, attention les levures sont comptabilisées comme ingrédient agricole. Les enzymes à utiliser comme additifs alimentaires doivent toutefois être énumérées à l'annexe VIII, partie A
- Les substances et produits classés dans la catégorie des substances aromatisantes naturelles ou préparations aromatisantes
- L'eau potable et les sels (avec chlorure de sodium ou chlorure de potassium comme composants de base)
- 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

Tableau 4 : ANNEXE IX : Ingrédients non biologiques d'origine agricole autorisé dans les 5%

1. PRODUITS VÉGÉTAUX NON TRANSFORMÉS ET PRODUITS DÉRIVÉS DE CES DERNIERS PAR TRANSFORMATION
 - 1.1 **Fruits, noix et graines comestibles:**
 - gland *Quercus* spp. — noix de cola *Cola acuminata* — groseilles à maquereau *Ribes uva-crispa* — fruits de la passion *Passiflora edulis* — framboises (séchées) *Rubus idaeus* — groseilles rouges (séchées) *Ribes rubrum*
 - 1.2 **Épices et herbes comestibles:** — poivre d'Amérique *Schinus molle* L. — graines de raifort *Armoracia rusticana* — petit galanga *Alpinia officinarum* — safran bâtard *Carthamus tinctorius* — cresson de fontaine *Nasturtium officinale*
 - 1.3 **Divers:** Algues, y compris les algues marines, dont l'utilisation est autorisée dans la préparation de denrées alimentaires non biologiques
2. PRODUITS VÉGÉTAUX
 - 2.1 **Graisses et huiles, raffinées ou non raffinées, n'ayant pas été modifiées chimiquement, provenant de végétaux autres que les végétaux suivants:**
 - cacaoyer *Theobroma cacao*
 - cocotier *Cocos nucifera*
 - olivier *Olea europaea*
 - tournesol *Helianthus annuus*
 - palme *Elaeis guineensis*
 - colza *Brassica napus, rapa*
 - carthame *Carthamus tinctorius*
 - sésame *Sesamum indicum*
 - soja *Glycine max*
 - 2.2 **Sucres, amidons et autres produits suivants, provenant de céréales et tubercules:**
 - fructose
 - feuilles minces en pâte de riz
 - feuilles minces de pain azyne
 - amidon de riz ou de maïs cireux, n'ayant pas été modifié chimiquement
 - 2.3 **Divers:**
 - protéine de pois *Pisum* spp.
 - rhum, obtenu exclusivement à partir de jus de canne à sucre
 - kirsch préparé à base de fruits et d'arômes visés autorisés en bio (tableau 3).
3. PRODUITS ANIMAUX
Organismes aquatiques, ne provenant pas de l'aquaculture et autorisés dans la préparation de denrées alimentaires non biologiques
 - Gélatine
 - Lactosérum en poudre «*herasuola*»
 - Boyaux

3.3 La vérification des matières premières et respect des règles de traçabilité

Pour les ingrédients bio :

- Garantie de l'origine bio (vérification des certificats bio des fournisseurs et des étiquettes (présence du logo UE bio, code de l'organisme de contrôle bio, origine des matières premières)
- Identification des matières premières bio de façon permanente et non équivoque pendant **toutes** les étapes de préparation, transport et commercialisation

Pour les ingrédients non bio

- OGM interdit (important de vérifier l'étiquetage)
- Rayonnement ionisant interdit (important d'avoir une attestation ; ex. cas d'utilisation d'une épice non bio)

Procédures

- Tenue d'un carnet de fabrication : vérification des équilibres matières entrées/sorties sur base de la recette. Vérification que les quantités qui entrent en bio sont suffisantes pour assurer la production des produits finis sortants
- Mesures de précaution nécessaire pour prévenir tout risque de contamination par des produits non autorisés
- Mesures de nettoyage appropriées
- Mesures pour empêcher que des produits non bio soient mis sur la marché avec une référence au bio

3.4 Les procédés de transformation de denrées alimentaires bio et/ou d'obtention d'ingrédients utilisables en bio

Le transformateur doit faire preuve de précaution lors de la transformation des denrées alimentaires, en utilisant de préférence des méthodes biologiques, mécaniques et physiques.

En outre, les produits et substances des tableaux 1, 2, 3 et 4 doivent exister à l'état naturel et ne peuvent avoir subi que des processus mécaniques, physiques, biologiques, enzymatiques ou microbiens, sauf si des produits et substances provenant de telles sources ne sont pas disponibles en quantité ou en qualité suffisante sur le marché.

3.5 Les procédés non autorisés en bio

3.5.1 Organismes génétiquement modifiés (OGM)

La production biologique exclut le recours aux OGM et aux produits obtenus par ou à partir d'OGM, même s'ils ne sont pas constitués d'OGM et n'en contiennent pas (comme certaines enzymes).

Pour vérifier qu'un **aliment non bio** ne contient pas d'OGM, vérifier sur l'étiquette l'absence de la mention « contient des OGM ». La législation oblige d'indiquer sur l'emballage tout produit alimentaire et aliment pour animaux qui contient plus de 0,9% d'OGM (niveau de détection légal). Si la présence d'OGM ne figure pas sur l'emballage ou dans un document d'accompagnement, les ingrédients sont considérés comme des aliments non OGM ou qu'ils n'ont pas été produit avec des OGM. Cela signifie qu'il y aura des traces possibles d'OGM en-dessous de ce pourcentage de 0.9%, mais que le produit ne doit pas être étiqueté comme contenant des OGM. Cependant, si vous savez que des OGM sont présents en-dessous de ce niveau, vous ne pouvez pas utiliser l'ingrédient.

Certains **ingrédients sont en dehors du champ d'application** de la législation sur l'étiquetage des OGM, par exemple, les enzymes. Dans ce cas, le vendeur doit déclarer par écrit que son produit n'est pas fabriqué à l'aide d'OGM.

3.5.2 Le rayonnement ionisant

Il est interdit d'utiliser les rayonnements ionisants pour le traitement des aliments biologiques ou d'utiliser des ingrédients traités par rayonnement ionisant. Le rayonnement, pour la détection d'objets étrangers, est admis.

3.6 Règles spécifiques aux entreprises de transformation mixte

- Les opérations doivent être effectuées par série complète (séparer physiquement ou dans le temps des opérations bio et non bio)
- Le stockage des produits bio et non bio doit être séparés dans l'espace ou dans le temps
- Des mesures nécessaires pour l'identification des lots et éviter tout mélange ou échange avec produits non bio doivent être prises
- Un registre mentionnant toutes les opérations effectuées et les quantités transformées est obligatoire
- Un nettoyage adéquat doit être effectué avant la transformation et/ou stockage des produits bio

Il faut conserver une trace de toutes ces opérations !

3.7 Règles d'étiquetage

3.7.1 Utilisation de termes faisant référence au bio dans la dénomination de vente

En plus du respect des règles reprises précédemment :

- Le produit alimentaire bio doit être composé de minimum de 95% des ingrédients agricoles biologique : ratio calculé en poids

Ratio calculé en poids : $95\% = 100 \times \frac{\text{poids ingrédients agricoles bio}}{\text{poids ingrédients agricoles totaux}}$

voir figure 1 (et 2)

- Un ingrédient biologique ne doit pas être présent concomitamment avec le même ingrédient non biologique ou issu de la production en conversion.
- Il faut apposer sur l'étiquette
 - le **logo de l'Union européenne** obligatoire depuis 2010

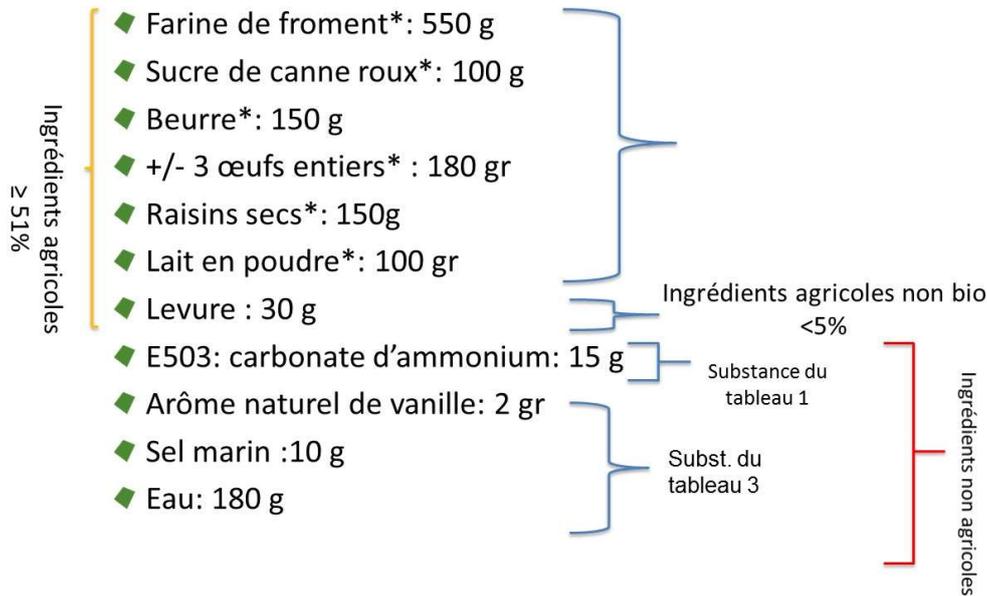


- le **numéro de code de l'organisme de contrôle** dont dépend l'opérateur qui a mené à bien la dernière opération de production ou de préparation:
 - BE-bio-01 : Certisys
 - BE-bio-02 : Tuv Nord Integra
 - BE-bio-03 : Quality Partner
- une **indication d'origine**: lieu de production des matières premières:
 - Union Européenne (UE)
 - Non Union Européenne (non UE)
 - EU/Non UE

Ou si $\geq 98\%$ d'ingrédient du même pays, nom du pays (ex. Belgique)

- Toutes ces indications sont inscrites à un endroit apparent de manière à être clairement lisibles et indélébiles

Figure 2: exemple de recette d'un cramiq bio (>95% d'ingrédients agricoles bio)



3.7.2 Règles pour pouvoir utiliser le terme bio dans la liste des ingrédients (poids d'ingrédients bio <95%)

Si moins de 95% en poids des ingrédients agricoles sont bio, il est possible de faire référence au bio mais uniquement dans la liste des ingrédients et moyennant le respect des règles suivantes (voir fig. 3):

- La préparation de denrée alimentaire biologique transformée doit être réalisée par série complète séparée physiquement ou dans le temps, d'opérations similaires concernant des produits non biologiques
- Le produit fini contient min. 51% d'ingrédients agricoles (hors eau et sel)
- Un ingrédient biologique ne peut pas être présent en même temps que le même ingrédient non bio ou en conversion
- Ne sont autorisés que les additifs, auxiliaires technologiques et autres ingrédients repris aux tableaux 1,2 et 3 conformément à la règle générale citée au point 2.1.
- L'étiquette doit indiquer :
 - Quels sont les ingrédients biologiques et le pourcentage total d'ingrédients biologiques par rapport à la quantité totale d'ingrédients d'origine agricole. Ces indications apparaissent dans un style graphique identique aux restes des ingrédients.
 - Le numéro de code de l'organisme de contrôle
 - Toutes ces indications sont inscrites à un endroit apparent de manière à être clairement lisibles et indélébiles
 - Les utilisations du logo communautaire et du terme bio dans la dénomination de vente sont interdites



Figure 3 : résumé des ingrédients qui peuvent être utilisés pour la préparation de denrée alimentaire avec une référence au « bio » dans la liste des ingrédients (<95% d'ingrédients bio)

Ingrédients agricoles ≥ 51% en poids		Ingrédients non agricoles		
Ingrédients agricoles bio ≤ 95%	Ingrédients agricoles non biologique >5%	Non pris en compte dans le calcul du pourcentage bio		Non pris en compte dans le calcul de pourcentage agricole
Ingrédients agricole bio y compris les additifs bio du tableau 1 marqué d'un astérisque + levures bio	Tout ingrédient agricole non bio+ les additifs non bio du tableau 1 marqués d'un astérisque + levures non bio	Additifs et auxiliaires (non marqués d'un astérisque) du tableau 1 et 2	Substances reprises dans le tableau 3 (sauf levures)	Eau et sel de cuisine ajouté

3.7.3 Règles pour les produits issus de la chasse ou pêche : on peut faire référence au bio dans le même champ visuel que la dénomination de vente

- L'ingrédient principal est un produit de la chasse ou de la pêche
Ex. Maquereau mariné à l'huile d'olive bio
- Le produit doit contenir des ingrédients d'origine agricole bio
- Tous les ingrédients d'origine agricole doivent être biologiques
- La préparation de denrée alimentaire biologique transformée doit être réalisée par série complète et doivent être séparées, physiquement ou dans le temps, d'opérations similaires concernant des produits non biologiques
- Le produit fini contient min. 51% d'ingrédients agricoles (hors eau et sel)
- Un ingrédient biologique ne peut pas être présent en même temps que le même ingrédient non bio ou en conversion
- Ne sont autorisés que les additifs, auxiliaires technologiques et autres ingrédients repris aux tableaux 1,2 et 3 conformément à la règle générale citée au point 2.1.
- L'étiquette doit indiquer :
 - Quels sont les ingrédients biologiques et le pourcentage total d'ingrédients biologiques par rapport à la quantité totale d'ingrédients d'origine non agricole. Ces indications apparaissent dans un style graphique identique aux restes des ingrédients.
 - Le numéro de code de l'organisme de contrôle
 - Toutes ces indications sont inscrites à un endroit apparent de manière à être clairement lisibles et indélébiles
 - Le logo communautaire est interdit



3.7.4 Règles pour faire référence à un produit en conversion vers l'agriculture biologique

Les produits végétaux en conversion (c'est-à-dire récoltés au moins 12 mois après la date de notification) peuvent porter l'indication "produit en conversion vers l'agriculture biologique". Cette indication ne peut pas ressortir plus que la dénomination de vente du produit.

Les denrées alimentaires « en conversion » vers l'agriculture biologique » ne peuvent être constituée que **d'un seul ingrédient végétal** et l'étiquette doit indiquer :

- Le numéro de code de l'organisme de contrôle
- Toutes ces indications sont inscrites à un endroit apparent de manière à être clairement lisibles et indélébiles
- Le logo communautaire est interdit

4 Contrôle

Tout opérateur désireux de produire ou commercialiser des produits alimentaires faisant référence à l'agriculture biologique qu'il soit producteur, transformateur, distributeur ou point de vente, est obligé d'être contrôlé par un organisme indépendant et accrédité pour le contrôle et la certification des produits biologiques.

En Wallonie et à Bruxelles, 3 organismes de contrôle officiels reconnus par la région Wallonne et Bruxelloise ont cette mission:

- Certisys : <http://www.certisys.eu>
- Quality Partner: <http://www.quality-partner.be/index.php?page=bio>
- Tüv-Nord Integra: <http://www.tuv-nord.com/be/fr/certification-en-agriculture-et-aquaculture/production-biologique-457.htm>

Le contrôle sert à évaluer la conformité des produits bio par rapport aux règles européennes. Il est exercé à chaque étape de la transformation du produit. Il se fait sur rendez-vous et de manière inopinée. Il s'effectue toujours sur le terrain. Concrètement, il consiste majoritairement à visiter les entreprises ou exploitations, à prélever des échantillons de sol, de récoltes ou de viandes, à contrôler la provenance des matières premières et à vérifier la conformité de l'étiquetage.

Si le contrôle est conforme, l'organisme officiel délivre un certificat attestant de l'origine biologique des produits contrôlés. Dans le cas contraire, l'organisme sanctionne l'entreprise selon une grille applicable en fonction des cas concrets d'irrégularités et d'infractions constatés. La sanction peut aller d'un simple avertissement à l'interdiction totale de commercialiser tout produit portant le terme « bio ».

Les produits bio importés pour compléter l'offre locale suivent la même réglementation que les produits européens. Ils sont à la fois contrôlés dans leur pays d'origine et à leur arrivée sur notre territoire. Les labels privés (Biogarantie®, Nature et Progrès, ...) ne dispensent pas du contrôle officiel.

5 Adresses utiles

5.1 Service Public de Wallonie DG Agriculture, Ressources naturelles et Environnement

Direction de la Qualité - Secteur production biologique

Chaussée de Louvain, 14, 5000 NAMUR

Tél. 081/64.96.09

Laurence Chateau, laurence.chateau@spw.wallonie.be

Serge Massart, serge.massart@spw.wallonie.be

5.2 Organismes d'encadrement dédiés au bio

5.2.1 Biowallonie

Avenue Comte de Smet de Nayer, 14 - 5000 Namur

Tél. 081/28.10.10 - info@biowallonie.be - www.biowallonie.be

Assistance et veille réglementaire pour les professionnels du secteur bio :

Bénédicte Henrotte

Tél. 081/28.10.14

GSM: 0479/93 69 79

benedicte.henrotte@biowallonie.be

5.2.2 Collège des Producteurs - SoCoPro asbl

Secteur Bio :

Muriel Huybrechts, Chargée de mission-législation

Tél. 081/24.04.48

muriel.huybrechts@collegedesproducteurs.be

5.3 Organismes de contrôle

TUV NORD INTEGRA

Statiestraat 164 b

B-2600 Berchem

Tél. 03/287.37.60

Fax 03/287.37.61

info@tuv-nord-integra.com

www.tuv-nord.com

QUALITY PARTNER

Rue Hayeneux 62

B-4040 Herstal

Tél. 04/240.75.00

Fax 04/240.75.10

bio@quality-partner.be

www.quality-partner.be

CERTISYS

Rue Joseph Bouché 57/3

B-5310 Bolinne

Tél. 081/60 03 77

Fax 081/60 03 13

info@certisys.eu

www.certisys.be