



GUIDE PRATIQUE ETIQUETAGE

Comment étiqueter une denrée alimentaire contenant des ingrédients biologiques

REFERENCES REGLEMENTAIRES :

- Règlement Européen N° 834/2007 du 28 Juin 2007 (Règlement cadre)
Règles de composition : Titre III Chapitre 4 article 19
Étiquetage : Titre III Chapitre 4
 - Article 23 : Référence à l'agriculture biologique
 - Article 24 : indications obligatoires
 - Article 25 : les logos.
- Règlement Européen N° 889/2008 du 5 septembre 2008 (règlement d'application)
Règles de composition : Titre II chapitre 3 : « Produits transformés » : articles 26-27-28-29 et Annexes VIII et IX
Étiquetage : Titre III
 - Chapitre 1 Article 57 : logo communautaire + Annexe XI
 - Chapitre 1 Article 58 : Indication du numéro du code de L'OC et du lieu d'origine
 - Chapitre 3 Article 62 : l'étiquetage des produits en conversion.



Sommaire

PRÉAMBULE	p.3
DÉFINITIONS	p.3
RÉFÉRENCES AU MODE DE PRODUCTION BIOLOGIQUE	p.4
A/ LES CATÉGORIES DE PRODUITS.....	p.4
⇒ COMMENT CALCULER LE % D'INGRÉDIENTS BIO DANS LES DENRÉES	
ALIMENTAIRES	p.4
⇒ PRODUITS AGRICOLES NON TRANSFORMES ET DENREES ALIMENTAIRES	
CONTENANT AU MOINS 95% D'INGRÉDIENTS AGRICOLES ISSUS DE L'AB ...	p.5
⇒ PRODUITS CONTENANT CERTAINS INGREDIENTS AGRICOLES ISSUS	
DE L'AB	p.7
⇒ PRODUITS DONT L'INGREDIENT PRINCIPAL EST ISSU DE LA CHASSE OU	
DE LA PÊCHE D'ANIMAUX SAUVAGES	p.8
⇒ PRODUITS D'ORIGINE VEGETALE ISSUS DE LA PRODUCTION EN	
CONVERSION	p.9
B/ QUATRE CAS PARTICULIERS	p.10
⇒ VIN ET VINAIGRE DE VIN	p.10
⇒ HUILE ESSENTIELLE / ELIXIR FLORAL	p.11
⇒ PRODUITS IMPORTES DE PAYS TIERS	p.11
⇒ LAPIN, ESCARGOT, AUTRUCHE, POULETTE ET ANIMAUX AQUACULTURE ..	p.11
C/ LOGOS CONCERNANT LE MODE DE PRODUCTION BIOLOGIQUE	p.12
D/ L'UTILISATION DE CERTAINS PRODUITS ET CERTAINES SUBSTANCES	p.13
E / ALLÉGATIONS COMPLÉMENTAIRES	p.14

Documents annexes :

F-SC-028 - Validation étiquetage

F-SC-301 – Attestation pour complémentation

F-AUD-042 – Fiche recette



PREAMBULE

Ce guide est une aide à la vérification de vos étiquettes de denrées alimentaires, il ne concerne pas les aliments pour animaux et ne se substitue pas aux règlements évoqués en première page.

Ce guide vous permet de prendre connaissance des mentions obligatoires et facultatives qui doivent apparaître sur votre étiquetage en fonction du produit que vous souhaitez commercialiser.

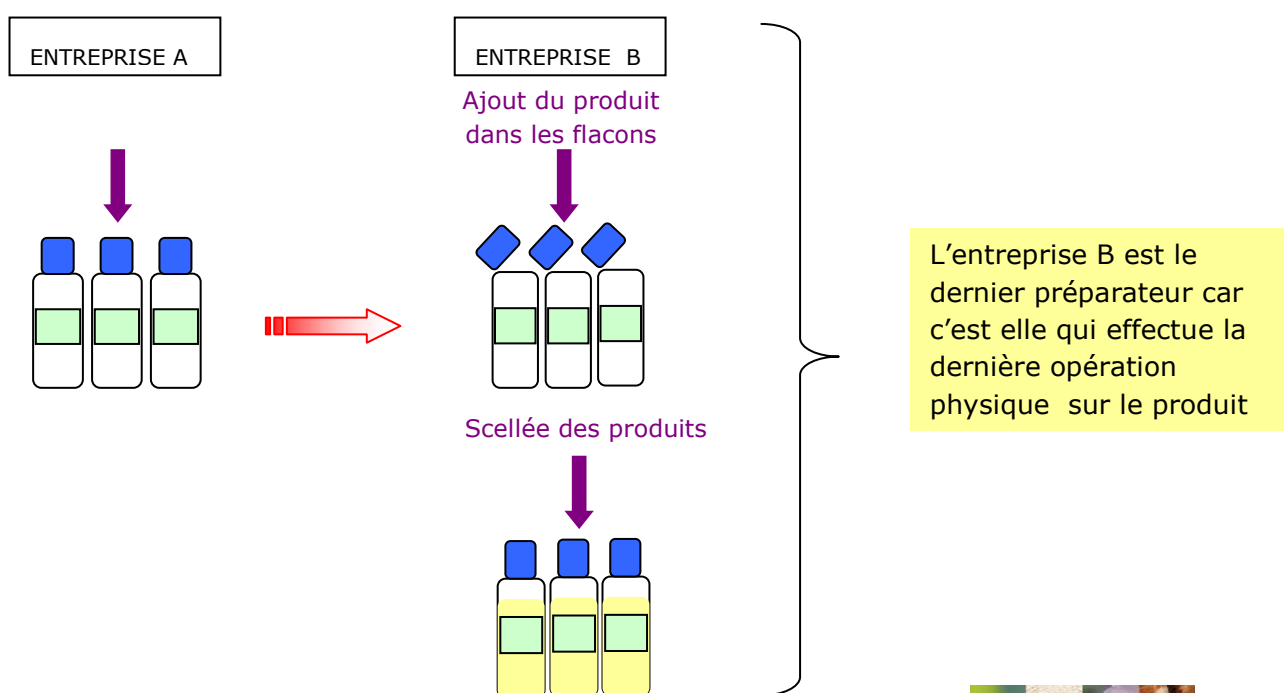
L'étiquetage des denrées préemballées destinées au consommateur final et aux collectivités doit faire l'objet d'une vérification auprès de nos services pour vos nouveaux produits.

Pour ces demandes, nous vous demandons de nous retourner le formulaire de « validation étiquetage » que vous trouverez en annexe. L'utilisation de ce document vous permet de vérifier au préalable que votre étiquetage contient les mentions obligatoires définies dans le règlement. Si votre étiquette est validée, une copie de ce document de validation vous sera transmise.

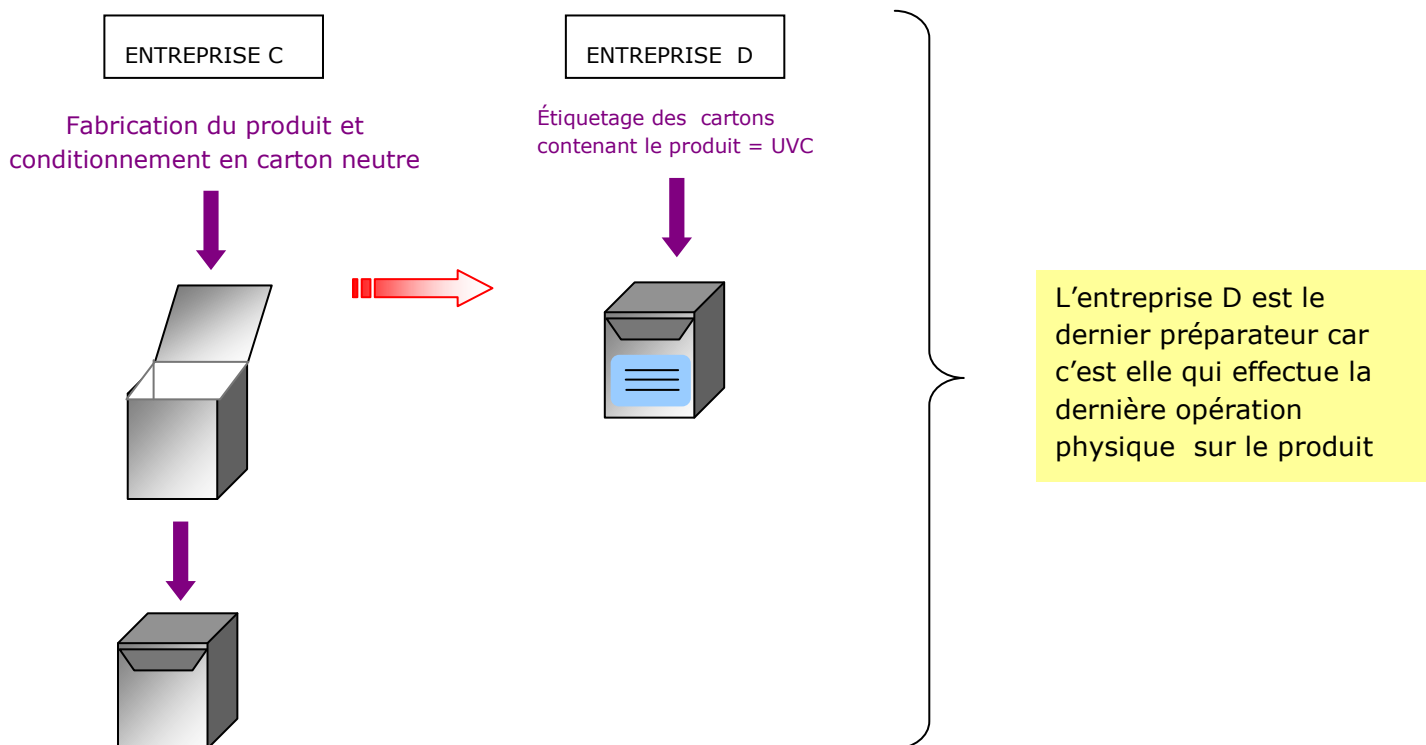
DEFINITIONS

- **OC** : Organisme Certificateur. C'est la référence à l'organisme certificateur du dernier préparateur qui doit obligatoirement figurer sur l'étiquette. L'OC du distributeur peut apparaître sur l'étiquetage. Dans ce cas, il convient d'écrire : «distribution certifiée par [Code OC du distributeur], Fabrication /Préparation certifiée par [Code OC du dernier préparateur]».
- **Dernier Préparateur** : opérateur qui réalise la dernière activité physique de préparation sur le produit.
- **Préparation** : opérations de conservations et/ou de transformation des produits biologiques ainsi que l'emballage, l'étiquetage et/ou les modifications apportées à l'étiquetage.

Exemple 1 : le dernier préparateur est le conditionneur



Exemple 2 : le dernier préparateur est l'étiqueteur de l'UVC (unité vente consommateur)



REFERENCES AU MODE DE PRODUCTION BIOLOGIQUE

A. Les catégories de produits

En fonction de la nature bio ou non des matières premières utilisées et des teneurs incorporées, il existe quatre catégories différentes de produits. Chaque catégorie est distinguable au niveau des mentions devant apparaître sur les étiquettes.

COMMENT CALCULER LE % D'INGREDIENTS BIO DANS LES DENREES ALIMENTAIRES

Pour le calcul du % d'ingrédients biologiques, ne sont pris en compte que les ingrédients d'origine agricole entrant dans la composition de la denrée alimentaire :

- Ingrédients agricoles bio
- Ingrédients agricoles non bio listés dans l'annexe IX du RCE 889/2008
- Additifs alimentaires énumérés à l'annexe VIII du RCE 889/2008 et marqués d'un astérisque.



L'eau et le sel de cuisine ne sont pas pris en compte dans le calcul des ingrédients d'origine agricole.

Exemple :



Calcul :

Ingrédients agricoles biologiques (cacao 28% + Farine de blé 20% + Sucre 14.3% + huile de colza 10% + œufs 5% + Noisettes 3.5%) + **additifs alimentaires de l'annexe VIII et marqué d'un astérisque** (farine de graines de caroube (E410*) 14.4%) + **ingrédients non biologiques d'origine agricole de l'annexe IX** (rhum 1.5%) = 96.7%.

Le brownie aux noisettes est composé de 96.7% d'ingrédients agricoles autorisés permettant la certification du produit dans la catégorie produit biologique.

**PRODUITS AGRICOLES NON TRANSFORMES ET DENREES ALIMENTAIRES
CONTENANT AU MOINS 95% D'INGREDIENTS AGRICOLES ISSUS DE L'AB**

Ex : fromage blanc bio 20% MG, soupe légumes dont 3% non bio listés à l'annexe IX, pommes bio.

Cette catégorie rassemble la majeure partie des produits certifiés.

La denrée contient au minimum 95% d'ingrédients biologiques. Les 5% d'ingrédients agricoles non bio doivent être listés à l'annexe IX du RCE 889/2008 ou avoir reçu une autorisation d'utilisation délivrée par l'autorité compétente de l'Etat membre ou les additifs alimentaires énumérés à l'annexe VIII du RCE 889/2008 qui sont marqués d'un astérisque.

Ce qui est obligatoire sur l'étiquette produit :

- Logo communautaire (facultatif pour les produits importés de pays tiers)
- Code de l'OC du dernier préparateur dans le même champ visuel du logo Communautaire
- Code Ecocert Sas (France) : FR-BIO-01





- Lorsque le logo communautaire est utilisé, l'endroit où les matières premières agricoles ont été produites doit apparaître sous le numéro de code de l'OC sous la forme :
 - « Agriculture UE » si au moins 98% des ingrédients agricoles sont d'origine Européenne.
 - « Agriculture non UE » si au moins 98% des ingrédients agricoles sont d'origine extracommunautaire.
 - «Agriculture UE/Non UE » en cas de mélanges d'ingrédients agricoles d'origine UE et non UE.
- Si 98% minimum des matières premières proviennent d'un même pays, le nom du pays d'origine des matières premières peut remplacer ou être un complément à « UE » ou à « non UE ».
- Référence à l'opérateur responsable du produit
- Liste des ingrédients :
Préciser la nature bio de chacun des ingrédients concernés.
Ex : Un * pour les ingrédients agricoles biologiques avec renvoi à la fin de la liste des ingrédients : *issu de l'agriculture biologique.

Mentions facultatives :

- Pourcentage bio (X% du total des ingrédients agricoles biologiques par rapport à la totalité des ingrédients agricoles)
- Logo AB/Privé
- Nom de l'OC

1- Exemple d'étiquetage : farine de blé

	PRODUIT DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE	
FARINE DE BLÉ		
	<small>CERTIFIÉ</small>  <small>AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small>	
Raison sociale producteur CP, commune		FR-BIO-01 Agriculture France



2- Exemple d'étiquetage : Soupe de légumes dont 1% de poivre d'Amérique (Schinus molle L.) agricole non biologique listé à l'annexe IX du RCE 889/2008.

Liste d'ingrédients: légumes*
(pommes de terre*,
carottes*, oignons*, céleris*),
eau, sel, poivre.

* Ingrédients agricoles issus
de l'Agriculture Biologique

99% des ingrédients agricoles sont
issus de l'Agriculture Biologique

Soupe de légumes

BIO



FR-BIO-01
Agriculture UE



Référence à l'opérateur responsable du
produit

PRODUITS CONTENANT CERTAINS INGREDIENTS AGRICOLES ISSUS DE L'AB

Ex : Muesli dans lequel seules les pommes séchées seraient bio. Denrées à 97% bio, dont 3% non bio pas dans l'annexe IX et sans dérogation.

La denrée contient des ingrédients agricoles non bio et les ingrédients non bio ne sont pas listés dans l'annexe IX du RCE 889/2008 **ou** n'ont pas reçu l'autorisation délivrée par l'autorité compétente de l'Etat membre. Un ingrédient biologique ne doit pas être utilisé concomitamment avec le même ingrédient non biologique **ou** issu de la production en conversion.

Ce qui est obligatoire sur l'étiquette produit :

- Pas logo AB/Communautaire/privé
- Code de l'OC du dernier préparateur
Code Ecocert Sas (France) : FR-BIO-01
- Référence à l'AB uniquement dans la liste des ingrédients avec précision des ingrédients concernés.
- Indication du X% total des ingrédients agricoles biologiques par rapport à la totalité des ingrédients agricoles dans les mêmes formats, style de caractère et couleur que la liste des ingrédients.
- Référence à l'opérateur responsable du produit

Mentions facultatives :

- Nom de l'OC



Exemple d'étiquetage : Müesli dont 3% des noix de Macadamia agricole non biologique, non listée à l'annexe IX du RCE 889/2008.



Liste d'ingrédients : Beurre*, miel*, flocons d'avoines*, graines de lin*, amandes effilées*, raisins secs*, noix de macadamia.

* 97% d'ingrédients agricoles biologiques

FR-BIO-01



Référence à l'opérateur responsable du produit

PRODUITS DONT L'INGREDIENT PRINCIPAL EST ISSU DE LA CHASSE OU DE LA PECHE D'ANIMAUX SAUVAGES

Ex : Thon à l'huile : thon sauvage, huile bio.

- Les produits de la chasse et de la pêche d'animaux sauvages ne sont pas considérés comme relevant du mode de production biologique.
- L'ingrédient principal doit être issu de la chasse ou de la pêche sauvage.
- Tous les autres ingrédients agricoles présents dans le produit doivent être issus de l'Agriculture Biologique.

Ce qui est obligatoire sur l'étiquette produit :

- Pas logo AB/Communautaire/privé
- Code de l'OC du dernier préparateur
Code Ecocert Sas (France) : FR-BIO-01
- Référence à l'AB dans le même champ visuel que la dénomination de vente mais **UNIQUEMENT** en relation avec les ingrédients agricoles biologiques
- Référence à l'AB dans la liste des ingrédients avec précision des ingrédients concernés.
- Indication du X% total des ingrédients agricoles biologiques par rapport à la totalité des ingrédients agricoles dans les mêmes formats, style de caractère et couleur que la liste des ingrédients.



Mentions facultatives :

-Nom de l'OC

Exemple d'étiquetage : Thon (ingrédient sauvage) à l'huile d'olive et aux câpres (huile d'olive biologique et câpres biologiques).



PRODUITS D'ORIGINE VEGETALE ISSUS DE LA PRODUCTION EN CONVERSION

Ex : Carottes en botte, jus de pommes 100% pur jus (de pommes)

Seuls les produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient végétal d'origine agricole ET au moins en deuxième année de conversion peuvent bénéficier de la référence suivante : (Produit en conversion vers l'agriculture biologique »).

Attention : aucune référence au mode de production biologique ou au contrôle Ecocert Sas ne peut figurer sur l'étiquetage d'un produit en première année de conversion. Ces produits doivent être commercialisés dans le circuit conventionnel.

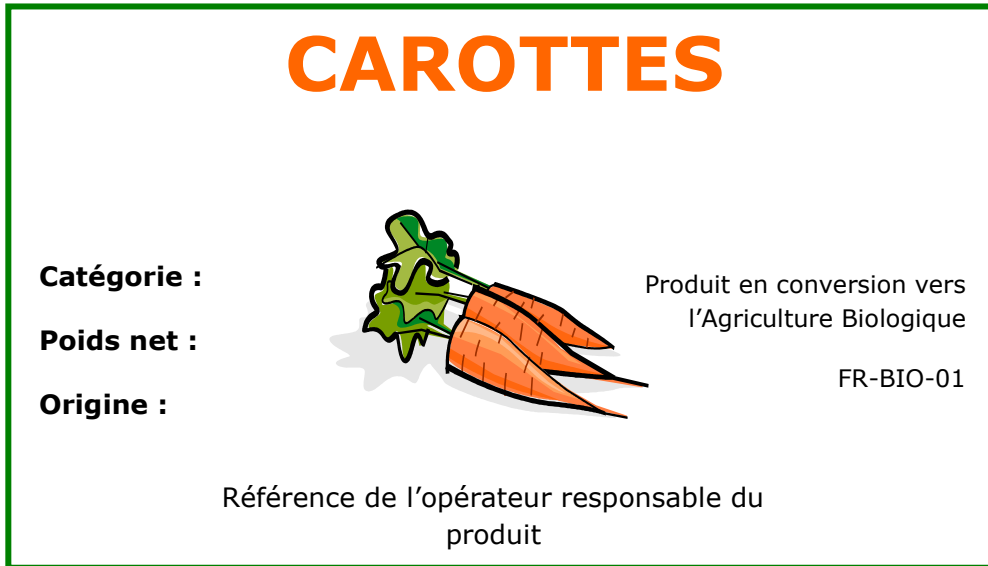
Ce qui est obligatoire sur l'étiquette produit :

-Pas logo AB/Communautaire/Privé
-Code de l'OC du dernier préparateur
Code Ecocert sas (France) : FR-BIO-01

-Mention « Produit en conversion vers l'agriculture biologique » dans un format, style de caractère et couleur ne la faisant pas plus ressortir que la dénomination de vente



Exemple d'étiquetage : Carottes en deuxième année de conversion vers l'Agriculture Biologique



B. Quatre cas particuliers

VIN ET VINAIGRE DE VIN

Pour les vins et vinaigres de vins conformes à l'ancienne réglementation (avant le 1^{er} août 2012) :

- Le logo AB de certification est autorisé, directement sur le produit, sur les vins et vinaigres qui sont 100% issus de raisins bio (100% de vin issu de raisins bio, mélange de deux vins issus de raisins bios, mélange de vinaigre de vin issu de raisins bio et de moût issu de raisins bio...). Ce logo n'est pas autorisé dès qu'un ingrédient agricole BIO est intégré à la recette (vin aux fruits, vinaigre aromatisé, vinaigre balsamique avec du caramel...).
- Pour les vins et les vinaigres de vin à partir de la deuxième année de conversion, la mention est « **vin/vinaigre de vin issu de raisins en conversion vers l'Agriculture Biologique** ». Le logo AB n'est pas utilisable.
- Le logo AB de communication pour les collerettes amovibles est autorisé.



Pour les vins et vinaigres de vins conformes à la nouvelle réglementation (à partir du 1^{er} août 2012) :

Les règles classiques d'étiquetage des produits bio s'appliquent.

Transition : les vins produits avant le 1^{er} août 2012 peuvent être mis en vente avec la mention « issu de raisins bio » jusqu'à «écoulement de stocks.

Si le vin a obtenu la rétroactivité, il doit OBLIGATOIREMENT être ré étiqueté conformément à la réglementation (cf 2nd colonne du tableau)

HUILE ESSENTIELLE / ELIXIR FLORAL

Seuls les produits à usage alimentaire sont certifiables en Agriculture Biologique. Il convient de préciser « l'usage alimentaire » sur les étiquettes suivantes :

- Huile essentielle
- Eau florale
- Distillat de plantes

Cette précision peut être portée sur les documents d'accompagnement présents avec le produit final que le consommateur emporte avec le produit.

Le livre bleu du Conseil de l'Europe liste les plantes à partir de produits et extraits végétaux utilisables sans inconvénient pour la santé humaine.

PRODUITS IMPORTES DE PAYS TIERS

L'utilisation du logo Communautaire et l'indication « UE » ou « non UE » sont facultatives pour les produits importés de pays tiers. Mais lorsque ce logo est présent sur l'étiquette, l'indication « UE » ou « non UE » doit également y figurer.

Il est à noter que toute préparation (ré-étiquetage, reconditionnement, etc...) réalisée sur le territoire européen nécessite impérativement la présence du logo communautaire et l'origine des matières premières agricoles sur l'emballage.

LAPIN, POULETTE, AUTRUCHE, ESCARGOT ET ANIMAUX AQUACULTURE

Pour ces produits l'utilisation du logo communautaire est strictement interdite.

Par contre l'insertion du logo AB de certification est seulement autorisé si tous les ingrédients sont bio ou si le produit contient au minimum 95% d'ingrédients biologiques et



que les 5% restant sont listés à l'annexe IX du RCE 889/2008 (ou ayant une autorisation d'utilisation délivrée par l'autorité compétente de l'État Membre).

Sur l'étiquette la présence du code de l'organisme certificateur est obligatoire (Ecocert FR-BIO-01).

Pour les mono produits, il est obligatoire de faire apparaître dans le même champ visuel que le code de l'organisme certificateur et le logo AB la phrase :





« Cahier des charges concernant le mode de production biologique d'animaux d'élevage, complétant les dispositions du règlement (CE) n° 889/2008 modifié de la commission, homologué par arrêté du 05/01/2010 »

ou

« CC FR BIO – arrêté du 05/01/2010 »

Cette phrase est facultative pour les préparations à base de ... (exemple : cake aux escargots).

C. Logos concernant le mode de production biologique

Le logo AB	Le logo Européen
 <p>⇒ Logo destiné aux documents de communication (plaquettes publicitaires, tracts, factures.....)</p>	 <p>⇒ Ancien logo communautaire NE DOIT PLUS ETRE UTILISE</p>
 <p>⇒ Logo destiné à être apposé sur les produits certifiés.</p>	 <p>⇒ Nouveau logo communautaire. Manuel d'utilisation et modèle téléchargeable sur le site de la communauté européenne : http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/logo_fr Pour les produits conformes au RCE 834/2007</p>



Couleurs des logos :

⇒ Logo communautaire :

- ✓ le logo doit être en vert pantone 376
- ✓ ou vert pantone 361 quand utilisé avec le logo AB (même champ visuel)
- ✓ noir et blanc pour les étiquettes en noir et blanc
- ✓ Si étiquette monochrome, le logo prend cette couleur

⇒ Logo AB de communication et de certification :

- ✓ le logo AB doit être en vert pantone 361, les lettres AB en blanc
- ✓ peut être en noir et blanc uniquement pour les étiquettes en noir et blanc

Taille des logos :

⇒ Logo communautaire :

Taille minimale de 9 mm et une largeur minimale de 13,5 mm; le rapport entre la hauteur et la largeur doit toujours être de 1/1,5. Dans des cas exceptionnels, la taille minimale peut être réduite à 6 mm pour les emballages de très petite taille.

⇒ Logo AB de communication et de certification :

- ✓ Dimension minimale de 20mm de diagonale (pour les petites étiquettes diagonale = ou < à 15cm, la taille minimale peut être réduite à 6mm de diagonale).

D. Utilisation de certains produits et certaines substances

⇒ **Arômes :**

Un arôme naturel non bio peut être autorisé dans un produit biologique s'il remplit les conditions suivantes :

- ✓ Être un arôme naturel ou une substance aromatisante naturelle ou une préparation aromatisante naturelle.
- ✓ Répondre à la directive 1334/2008.

Les arômes biologiques ne sont pas pris en compte dans le calcul du % bio.

⇒ **Additifs :**

Les additifs alimentaires énumérés à l'annexe VIII et marqués d'un astérisque sont considérés comme des ingrédients d'origine agricole (ne peuvent être incorporés qu'à hauteur de 5% maximum).

⇒ **Les levures :**

Cas des levures : le RCE 889/2007 précise que les levures et les produits à base de levures devront être calculés comme des ingrédients d'origine agricole à partir du 31 décembre 2013 (qu'elles soient bio ou non).

⇒ **Les minéraux, vitamines, les acides aminés et les micronutriments :**

Sont tolérés uniquement si leur emploi dans les denrées alimentaires dans lesquels ils sont incorporés est exigé par la loi.

Pour cela il vous sera demandé de remplir une attestation pour complémentation (document F-SC-301).



E. Allégations complémentaires

Lorsque, sur une étiquette, on veut faire état des contrôles en matière de non utilisation d'OGM, de colorant ou autres produits interdits en production biologique, il doit y avoir la mention suivante : « produit sans utilisation..., conformément à la réglementation en vigueur sur le mode de production biologique ».

Cas particulier des colorants, autorisés uniquement pour les estampilles de coquilles d'œufs et les estampilles de la viande.

