



## Fiche de synthèse en Agriculture Biologique : **PREPARATEURS**

Cette fiche présente une synthèse (non exhaustive) de la réglementation en vigueur concernant l'activité préparateur en agriculture biologique.



Les références réglementaires sont disponibles dans le Guide de Lecture sur le site de l'INAO, dans le Règlement (UE) 2018/848, le Règlement (UE) 2021/1165, les règlements délégués (UE) 2021/642 et (UE) 2021/771.



Vous trouverez l'intégralité de ces règlements sur le site de l'INAO :

<https://www.inao.gov.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQQ/Agriculture-Biologique>

**Application :** Pour toute activité réalisant des 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, telles 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

### **1. La notification auprès de l'Agence Bio :**

*Article 34 du RCE 2018/848*

Dans un premier temps, l'entreprise doit notifier son activité au sein de l'Agence Bio (démarche en ligne sur le site suivant : <https://notification.agencebio.org/> ). La conversion ne peut être effective qu'après cette notification et la signature d'un contrat de certification auprès d'un organisme de contrôle agréé.

Vous trouverez un formulaire de demande de devis sur le site suivant : <http://www.certisud.fr/agriculturebiolo/index.html>

### **2. Description de votre activité :**

*Art 39 du RCE 2018/848*

Une description complète de l'activité doit être tenue à jour.

Il faut bien définir les lieux de transformation bio et non bio (si plusieurs sites de transformation ou recours à un façonnier) et de stockage.

Le processus de fabrication doit être formalisé et présenté à chaque audit.

( schéma de production, liste du matériel, procédure de fonctionnement)

Toute modification doit être déclarée à CERTISUD.

### **3. L'origine des matières premières et réception :**

*Article 7 et 8 RCE 2018/848*

Les matières premières doivent être :

- **Garanties** issues de l'**Agriculture Biologique** (mention « bio » sur les BL/Factures, étiquettes et certificats + code de l'organisme certificateur),
- Réceptionnées dans des conteneurs ou emballages fermés, pour empêcher toute substitution de contenu / ou en vrac avec les documents d'accompagnement requis.

### **4. Stockage des produits :**

*Article 23 RCE 2018/848*

Le stockage des approvisionnements et des produits transformés doit être effectué de façon que les **produits** se référant à l'**Agriculture Biologique** soient **nettement séparés des autres produits**. Pour cela, l'entreprise doit **identifier physiquement** les matières premières et les produits de l'Agriculture Biologique. Toutes les mesures doivent être prises pour éviter le mélange ou les contaminations des produits bios par des produits conventionnels (par exemple stockage des produits biologiques en dessus des produits conventionnels (si mixité)).

## 5. **Fabrication :**

*Article 16 et annexe II partie IV du RCE 2018/848*

Les opérations de production doivent respecter les règles de Bonne Pratiques de Fabrication (BPF). Lorsque l'entreprise prépare des produits de l'Agriculture Biologique et des produits de l'agriculture conventionnelle, toutes les mesures doivent être prises pour assurer **l'identification et la traçabilité des lots** et pour **éviter des mélanges avec les produits conventionnels**.

### *a) Identification des risques :*

Pour chaque étape du process,

- transformation
- conditionnement, emballage
- stockage des produits finis
- expédition
- réception des matières premières agricoles

il faut préciser en schématisant les zones réservées aux produits biologiques et les moyens d'identification des produits ainsi que les risques et les mesures de précaution prises pour éviter tout risque de contamination par des produits non autorisés.

Les règles d'hygiène obligatoires (HACCP et/ou guide de bonnes pratiques) pour la maîtrise des points critiques de son activité au niveau sanitaire doivent être appliquées.

Dans un cas de mixité, les opérations doivent être effectuées après nettoyage complet du matériel enregistré sur une procédure, avec séparation physique ou dans le temps, d'opérations similaires concernant des produits conventionnels.

En cas de suspicion de non-conformité d'une fabrication ou d'une matière première, le produit concerné doit être identifié et isolé, et ne peut pas être mis sur le marché avec une référence à l'AB tant que le soupçon n'est pas étayé et CERTISUD doit être informé.

### *Manipulation des produits :*

- Des **zones séparées** sont dédiées au stockage des produits biologiques (avant et après opérations),

Les opérations doivent être effectuées par **séries complètes, séparées physiquement ou dans le temps** d'opérations similaires concernant les produits biologiques. Des registres permettent d'attester de la séparation effective des unités de production et des produits.

### *b) Hygiène et désinfection :*

- Un **nettoyage et/ou une purge** appropriée et/ou un rinçage des circuits et du matériel de fabrication doit être effectué avant toute circulation de produits de l'agriculture biologique pour éviter le mélange d'une partie résiduelle de produits non biologiques.

Les produits de nettoyage autorisés conformément au CCF2010 doivent être apte au contact alimentaire - jusqu'en 31/12/2025 puis en Annexe IV Partie C du RCE 1165/2021.

Les opérations de nettoyage et/ou purge et/ou rinçage doivent être **enregistrées**.

Un **contrôle de l'efficacité du nettoyage et des résidus** après rinçage doit être fait par l'entreprise.

Lorsque le nettoyage du matériel ne peut être complet, le déclassement en non bio des premiers produits fabriqués (un enregistrement des quantités déclassées vous sera demandé) doit être effectué.

Une procédure permettant de garantir l'absence de contamination entre les produits bio et non bio, dans le process ou par tout autre contaminant extérieur doit être rédigée

### *c) Qualité de l'eau :*

Les **critères de qualité** sont ceux de l'eau destinée à la consommation humaine et définis par le décret n° 89-3 du 3 janvier 1989.

La dé-ionisation n'est autorisée que pour l'eau.

- Le préparateur est tenu de **fournir une analyse annuelle pour l'eau de réseau ou semestrielle pour l'eau de forage**, attestant de la potabilité de celle-ci.
- Lorsque l'eau utilisée provient du **réseau communal**, **une copie du bulletin d'analyse** effectuée sous la responsabilité de la Commune suffit.

Remarque : si les opérations sur les produits biologiques ne sont pas effectuées fréquemment, elles doivent être annoncées à l'avance avec un délai fixé en accord avec CERTISUD.

Pour toute **nouvelle recette**, une **fiche d'ajout** doit nous être communiquée (disponible sur le site [www.certisud.fr](http://www.certisud.fr) ), afin d'être validée avant le début de fabrication.

## **6. - Composition du produit :**

*Article 7 et 8 RCE 2018/848 24 & 25 et RCE 2021/1165*

Composition	Points de la réglementation à respecter
Produits transformés avec plus de 95 % d'ingrédients agricoles biologiques	Au moins 95 % des ingrédients d'origine agricole sont bio à la mise en œuvre du produit
Autres ingrédients d'origine agricole non bio	Doivent figurer en Annexe V partie B du RCE 2021/1165
Additifs et auxiliaires technologiques (restreindre leur utilisation)	Doivent figurer en Annexe V parties A et C du RCE 2021/1165

Pour l'utilisation d'autres ingrédients non biologiques, une demande de dérogation auprès de l'INAO est obligatoire. La dérogation accordée est valable 6 mois (renouvelable 2 fois) et pour l'ensemble des opérateurs. Une liste est tenue à jour sur le site de l'INAO et consultable via le lien suivant : <https://www.inao.gouv.fr/Espace-professionnel-et-outils/Produire-sous-signes-de-qualite-comment-faire/Derogations-en-agriculture-biologique>

Le produit ou ses ingrédients ne doivent pas avoir été soumis à des traitements au moyen de rayons ionisants. Il a été élaboré sans utiliser d'organismes génétiquement modifiés ni de produits dérivés de ces organismes. Enfin, il ne contient pas de nanomatériaux manufacturés.

Il est possible d'utiliser des levures conventionnelles (mais non OGM) dans la limite maximale des 5% d'ingrédients non bio pour les produits transformés hors produits viticoles.

Les sels sont bio ou non bio mais essentiellement composés de chlorure de sodium ou chlorure de potassium (sans antiagglomérants)

Tout produit AB préparé ou importé doit provenir d'un opérateur contrôlé par un organisme certificateur agréé.

## Focus sur les arômes :

Cf. Note de lecture INAO sur les arômes

(<https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO/Agriculture-Biologique>)

Les arômes biologiques et les arômes utilisables en agriculture biologique sont les arômes naturels de X et les arômes naturels de X Bio. Les exigences du règlement AB s'appliquent : OGM, rayonnement ionisant et nanomatériaux manufacturés interdits

- « Arômes naturels de X » : partie aromatisante composée d'une substance aromatisante naturelle et/ou d'une préparation aromatisante naturelle.
- Ils contiennent une partie aromatisante composée à plus de 95% de X
- Les additifs sont conformes au règlement communautaire et à la réglementation bio (Annexe V du RCE 2021/1165) s'ils ont un rôle sur le produit fini.

Les arômes doivent être comptabilisés comme ingrédients d'origine agricole dans le calcul du % bio dans les denrées alimentaires.

Les arômes naturels (bio ou non qui ne sont pas des « arômes naturels de X » et fabriqués ne pourront plus être utilisés dans les recettes à compter du 01/01/2022

## 7. Etiquetage :

*Article 30 RCE 2018/848. Guide d'étiquetage des denrées biologiques*

Certaines mentions d'étiquetage sont obligatoires sur les produits transformés issus de l'AB :

- Le **logo Européen** est obligatoire pour les denrées alimentaires préemballées avec plus de 95 % d'ingrédients agricoles biologiques
- Les mentions suivantes associées au logo sont également obligatoires :
  - N° de code de CERTISUD « **FR-BIO-12** »
  - **Lieu de production des matières premières**  
« Agriculture UE / non UE ou nom du pays » (si + 98% des MP proviennent du même pays)

L'étiquetage doit être **validé par CERTISUD avant utilisation**. Le formulaire de demande est disponible sur le site, ainsi qu'une fiche de synthèse récapitulant toutes les informations nécessaires à l'étiquetage de vos produits, sur le site de CERTISUD suivant : [www.certisud.fr](http://www.certisud.fr).

La réglementation complète de l'étiquetage et les logos sont disponibles sur le site [www.agencebio.org](http://www.agencebio.org), rubrique « Espace Pro – étiquetage »

## 8. Tenue de registres

*RCE 2018/848 \_ Annexe III et RCE 2021/279*

- **Garantir le suivi de la traçabilité des matières premières et des produits fabriqués :** enregistrer les entrées sorties et tout mouvements des marchandises et fabrication (dates natures des produits, identification, quantité d'ingrédient utilisés et quantité fabriqué)
- **Contrôles à réception :** Les garanties fournisseurs : (documents des fournisseurs, date de réception, certificats Bio, BL/facture, étiquette et identification des produits bio réceptionnés, fiches techniques produits, garantie non OGM, absence d'ionisation)
- **En cas de suspicion de non-conformité d'un produit reçu, le produit concerné doit être**

**identifié et isolé, et ne peut pas être mis sur le marché avec une référence à l'AB tant que le soupçon n'est pas étayé et CERTISUD doit être informé.**

- Description des process et fiches recettes : détail des ingrédients, origines

## **9. Commercialisation :**

*Article 32 RCE 2018/848*

Les produits commercialisés doivent faire **référence au mode de production biologique** sur les documents d'accompagnement (BL, factures...), et à l'**organisme certificateur CERTISUD** : « Produit issu de l'Agriculture Biologique, certifié par FR-BIO-12 », pour chaque article.

## **10. Transport et expédition du produit :**

*Article 23 RCE 2018/848*

Sauf cas précis, les marchandises doivent être transportées dans des conteneurs ou emballages fermés. Dans le cas de **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. En outre, dans le cas de transport d'aliments pour animaux vrac, un contrôle de l'efficacité du nettoyage doit être réalisé pour les véhicules ou conteneurs ayant préalablement servi au transport de produits non biologiques

## **11. Spécificités des façonniers ou prestataires de services :**

*art. 34 (3) R(UE) 2018/848*

Ces opérateurs sont amenés à **fabriquer, transformer, conditionner, stocker** ou **étiqueter** des produits biologiques, pour un ou plusieurs donneurs d'ordres. Seule une facturation de prestation de service est réalisée : les matières premières agricoles sont fournies par le donneur d'ordres et restent en sa propriété.

– Cas 1 : La responsabilité de la gestion du produit biologique est transférée au sous-traitant alors le sous-traitant notifie son activité à l'Agence bio et soumet son entreprise au système de contrôle en s'engageant auprès d'un OC agréé par l'INAO

– Cas 2 : La responsabilité de la gestion du produit biologique n'est pas transférée au sous-traitant, le donneur d'ordres le déclare dans la notification à l'Agence bio et l'OC vérifie alors que la gestion du produit biologique est conforme au règlement chez le sous-traitant, dans le cadre du contrôle du donneur d'ordre. Dans ce cas, le sous-traitant ne notifie pas son activité auprès de l'Agence Bio et l'OC ne lui délivre pas de certificat.

Dans le cadre de son activité en Agriculture Biologique, il doit respecter les points suivants :

- **Vérification des garanties AB** des produits utilisés (*documents de transport, étiquettes*)

Ne pas utiliser de produits non autorisés en AB

- Fournir à CERTISUD un **descriptif des installations et procédures**
- Si mixité : identifier les sites d'activité AB et les matériels concernés, moyens mis en place pour assurer la séparation des productions
- **Ne pas mélanger les matières premières des donneurs d'ordres** (sauf si engagement écrit de leur part à l'acceptation de déclassement de leur production en cas de déclassement de la production d'un autre donneur d'ordres)
- Gestion et présentation de la **comptabilité matière**

## **12. Spécificités des abattoirs :**

### a) Transport et l'arrivée des animaux en abattoir :

**Aucune stimulation électrique** ne doit être pratiquée à l'égard des animaux, que ce soit pendant le déplacement ou bien pendant la phase d'attente à l'abattoir. L'utilisation de **calmants allopathiques** avant et pendant le trajet est **interdite**.

A l'arrivée des animaux à l'abattoir, chacun d'entre eux doit être accompagné d'un **bon de transport** (fourni par l'éleveur), de documents d'**identification de l'animal**, du **certificat** de production en agriculture biologique de l'exploitation, ainsi que d'un **bon de livraison**.

Dans les locaux, les animaux biologiques et conventionnels doivent être séparés.

### b) L'abattage :

Il doit obligatoirement y avoir un **étourdissement avant l'abattage** de tous les animaux biologiques, afin de réduire la souffrance au maximum.

Les animaux biologiques doivent être abattus par série complète, sur des chaînes de travail préalablement nettoyées et si possible en début de journée. Sinon, le matériel et les chaînes de travail doivent être nettoyés entre les abattages conventionnels et biologiques. L'opérateur doit alors mettre en place les mesures nécessaires pour éviter tout risque de contamination des produits biologiques.

### c) Les produits :

Toute carcasse, quartier, ou abat doit être **identifié** grâce à une étiquette suiveuse, précisant l'**origine** AB, et être accompagné de son **certificat**.

Le **sang** doit être récupéré immédiatement après la saignée de l'animal. Il doit lui aussi être identifié : une étiquette doit être apposée sur les récipients.

Il est strictement interdit de défibriner le sang à l'aide d'anticoagulants, à l'exception du citrate de sodium.

Les produits doivent être facilement identifiables, et stockés sans risque de contamination avec des produits conventionnels. La mise en œuvre, la découpe, ainsi que l'emballage de la viande biologique doit être réalisé par lot entier. Le matériel utilisé doit être nettoyé et désinfecté avant utilisation sur de la viande AB.

## 13. Spécificités des boulangeries :

- La **farine** utilisée doit être **issue de l'agriculture biologique** (fabrication du pain et fleurage). L'approvisionnement doit se faire auprès d'un meunier produisant de la farine certifiée AB. Vous devez être en possession des BL, factures et du certificat en cours de validité de votre meunier, attestant qu'il produit bien une farine biologique.

Pour l'utilisation de tout autre ingrédient, vous devez disposer des mêmes documents de garantie.

- L'**eau** utilisée doit être **potable**, et doit respecter les **critères de qualité** énoncés plus haut.
- La levure doit être garantie non OGM et non ionisée (*Attestations à demander au fournisseur*)
- Pour la fabrication du **levain**, tous les ingrédients utilisés doivent être d'**origine biologique**. Vous devez disposer des documents justificatifs : factures/BL, certificats, étiquettes d'origine.
- **Tout autre ingrédient** employé dans les recettes doit être conforme à la réglementation, et doit figurer dans le **règlement RUE 2018/848** :
  - Additifs alimentaires autorisés listés en Annexe V partie A du RE 2021/1165
  - Auxiliaires technologiques autorisés listés en Annexe V partie A du RE 2021/1165
  - Arômes naturels de X (cf. Note INAO « Une nouvelle réglementation pour l'utilisation des arômes en agriculture biologique »)
- Au moins 95% des ingrédients doivent être biologiques. Les 5% d'ingrédients restants peuvent ne pas être issus de l'agriculture biologique, à condition qu'ils figurent en Annexe V partie B du RE 2021/1165 et à l'annexe IX du 889/2008 jusqu'au 31/12/2023.

#### 14. Spécificités de la vinification :

*Annexe II partie VI du RCE 2018/848 ; Annexe point 4 du RD 2021/1691 ; RCE 2021/1165 annexe V partie D et Annexe 1A RCE 606/2009, Guide de lecture*

Les règles de la vinification biologique s'appliquent aux produits du secteur vitivinicole suivants : *jus et moûts de raisin ; vins (y compris les vins enrichis en alcool) ; raisins frais autres que les raisins de table ; vinaigres de vin ; piquette ; lies de vin ; marcs de raisins.*

La collecte simultanée de produits biologiques et non biologiques est tolérée **uniquement lorsque des mesures appropriées sont prises pour prévenir tout risque de mélange ou d'échange des produits biologiques et non biologiques**, et pour garantir leur identification. L'opérateur tient à la disposition de l'organisme ou de l'autorité de contrôle les informations relatives aux jours et heures des circuits de collecte et dates et heures de réception des produits. Un **échantillon de chaque lot** produit doit être conservé pendant **au moins 6 mois**.

Seuls les produits et substances énumérés à l'annexe V partie D du RCE 2021/1165 peuvent être utilisés dans la fabrication des produits du secteur vitivinicole, y compris dans le cadre des procédés et des pratiques œnologiques. Une liste des additifs et auxiliaires technologiques autorisés y est dressée.

La teneur en dioxyde de soufre des produits est règlementée (analyses à réaliser après la mise en bouteille) :

<b>Sucre fermentescible</b>	<b>Rouges</b>	<b>Blancs / Rosés</b>	<b>Vins de liqueur</b>	<b>Vins mousseux</b>	<b>Vins mousseux de qualité</b>
<2 g/L	100 mg/L	150 mg/L	120 mg/L	205 mg/L	155 mg/L
2 g/L < G+F < 5 g/L	120 mg/L	170 mg/L	120 mg/L	205 mg/L	155 mg/L
>5 g/L	170 mg/L	220 mg/L	170 mg/L	205 mg/L	155 mg/L
<i>Blancs AOP/IGP SO2 max=300 mg/L</i>	/	270 mg/L	/	/	/
<i>Blancs AOP/IGP SO2 max=400 mg/L</i>	/	370 mg/L	/	/	/

Certaines pratiques œnologiques sont encadrées : (cf. Annexe II partie VI point 3.2)

<b>PRATIQUES OENOLOGIQUES</b>	<b>INTERDITES</b>	<b>AUTORISEES</b>	<b>RESTREINTES</b>
Concentration partielle des vins à froid	X		
Élimination de l'anhydride sulfureux par des procédés physiques	X		
Traitement par électrodialyse pour assurer la stabilisation tartrique du vin	X		
Désalcoolisations partielle des vins	X		
Traitement aux échangeurs de cations pour assurer la stabilisation tartrique du vin	X		
Les traitements thermiques, la température ne dépasse pas 75 °C		X	
La centrifugation et la filtration avec ou sans adjuvant de filtration inerte, la taille des pores n'est pas inférieure à 0,2 micromètre		X	
Utilisation de résine échangeuse d'ions	X		
L'osmose inverse	X		

## POUR RESUMER

<b>Origine des matières premières et réception :</b>
Issues de l'Agriculture Biologique (mention « bio » sur les factures/BM et certificats + code de l'OC). Réception dans conteneurs ou emballages fermés ou vrac.
<b>Stockage des produits :</b>
Produits AB séparés des produits conventionnels (avant et après transformation). Identification physique des matières premières et des produits AB.
<b>Fabrication :</b>
Opérations de <b>fabrication par séries complètes</b> , séparées physiquement ou dans le temps pour les produits AB. <b>Nettoyage</b> et/ou purge et/ou rinçage des circuits et du matériel de fabrication <b>avant fabrication</b> de produits biologiques, puis enregistrement. Fournir une <b>analyse de l'eau</b> utilisée pour les opérations de fabrication et de nettoyage.
<b>Composition du produit :</b>
Produits transformés avec + 95% d'ingrédients agricoles biologiques : <b>au moins 95% des ingrédients doivent être bio</b> Utilisation d'autres ingrédients d'origine agricole non bio : doivent figurer en <i>RCE 2021/1165 en Annexe V partie B</i> et annexe IX du 889/2008 jusqu'au 31/12/2023. Utilisation d'additifs et auxiliaires technologiques : doivent figurer Annexe V partie A du RE 2021/1165 <b>Interdiction d'utiliser des produits OGM</b> (ou dérivés) ou ayant subi des <b>traitements ionisants</b> .
<b>Etiquetage :</b>
Mentions obligatoires : <b>logo européen</b> (si >95% d'ingrédients AB), numéro de code Certisud « <b>FR-BIO-12</b> », <b>lieu de production des matières premières</b> (« Agriculture UE/non UE ou nom pays ») → Voir fiche de synthèse réglementation AB <b>Etiquetage à valider par Certisud avant utilisation</b> (formulaire en ligne sur <a href="http://www.certisud.fr">www.certisud.fr</a> )
<b>Commercialisation :</b>
Les documents d'accompagnement produits (BL/factures) doivent faire <b>référence au mode de production AB</b> , et à l' <b>organisme certificateur</b> Certisud : « <i>Produit issu de l'Agriculture Biologique, certifié par FR-BIO-12</i> ».
<b>Transport et expédition du produit :</b>
Précautions à prendre pour le transport vrac afin d' <b>éviter le mélange</b> ou les <b>contaminations croisées</b> . Garanties par certificats de lavage.
<b>Spécificités des abattoirs :</b>
<b>Stimulations électriques et calmants allopathiques</b> pour le trajet <b>INTERDIT</b> Pour chaque entrée d'animal : bon de transport, documents d'identification, certificat AB, bon de livraison. Séparation des animaux AB et conventionnels dans les locaux. <b>Etourdissement obligatoire avant abattage</b> . Abattage par série complète, de préférence en début de matinée, sur chaînes préalablement nettoyées. <b>Carcasses identifiées</b> avec étiquette suiveuse (précisant l'origine AB) et certificat. Sang récupéré immédiatement après la saignée de l'animal, doit être identifié. <b>Interdiction d'utiliser des anticoagulants</b> (à l'exception du citrate de sodium). Stockage des produits sans risque de contamination avec des produits conventionnels.
<b>Spécificités des boulangeries :</b>
<b>Ingrédients AB</b> : justificatifs d'origine AB à fournir à Certisud pour tout ingrédient utilisé (BL/factures/certificats) <b>Levure</b> utilisée garantie <b>sans OGM</b> et <b>non ionisée</b> (Attestations à demander au fournisseur) <b>Levain</b> : <b>tous les ingrédients</b> utilisés doivent être <b>d'origine AB</b> . Tout autre ingrédient utilisé doit être conforme à la réglementation AB et doit figurer dans le <i>RCE 201/1165 en Annexe V</i> : additifs alimentaires, auxiliaires technologiques, arômes naturels. <b>Au moins 95% des ingrédients</b> doivent être <b>d'origine biologique</b> . Les 5% d'ingrédients restants peuvent ne pas être issus de l'agriculture biologique, à condition qu'ils figurent en <i>Annexe V partie B du RE 2021/1165</i> .
<b>Spécificités de la vinification :</b>
Seuls les produits et substances listés à l'annexe V partie D du RCE 2021/1165 sont autorisés. La teneur en dioxyde de soufre est réglementée, tout comme certaines pratiques œnologiques. Conserver un <b>échantillon de chaque lot</b> produit pendant <b>au moins 6 mois</b> .



---

**Documents à présenter pour le contrôle :**

- Description complète de l'unité, des locaux et de l'activité concernée,
- Organisation de l'unité, diagramme de fabrication , mesures visant à réduire le risque de contamination par des substances interdites en AB, étude HACCP
- Procédures de fabrication
- Eventuelles analyses d'eau
- Comptabilité (factures d'achats et de ventes, étiquettes)
- Garanties Bio des intrants
- Etiquetage et documents commerciaux

➤ **Dérogations possibles :**

- « Ingrédients agricoles non issus de l'agriculture biologique »

**Il est recommandé de saisir les demandes de dérogation en ligne sur le site : <https://sve.derogationbio.inao.gouv.fr>**

Vous trouverez aussi les différents formulaires de demandes de dérogation sur le site suivant : <https://www.inao.gouv.fr/> dans la rubrique AB, demande de dérogation.

C'est uniquement l'INAO qui gère et apprécie la délivrance de dérogations prévues par les règlements . Elles doivent être validées avant toute mise en œuvre sur l'exploitation.