

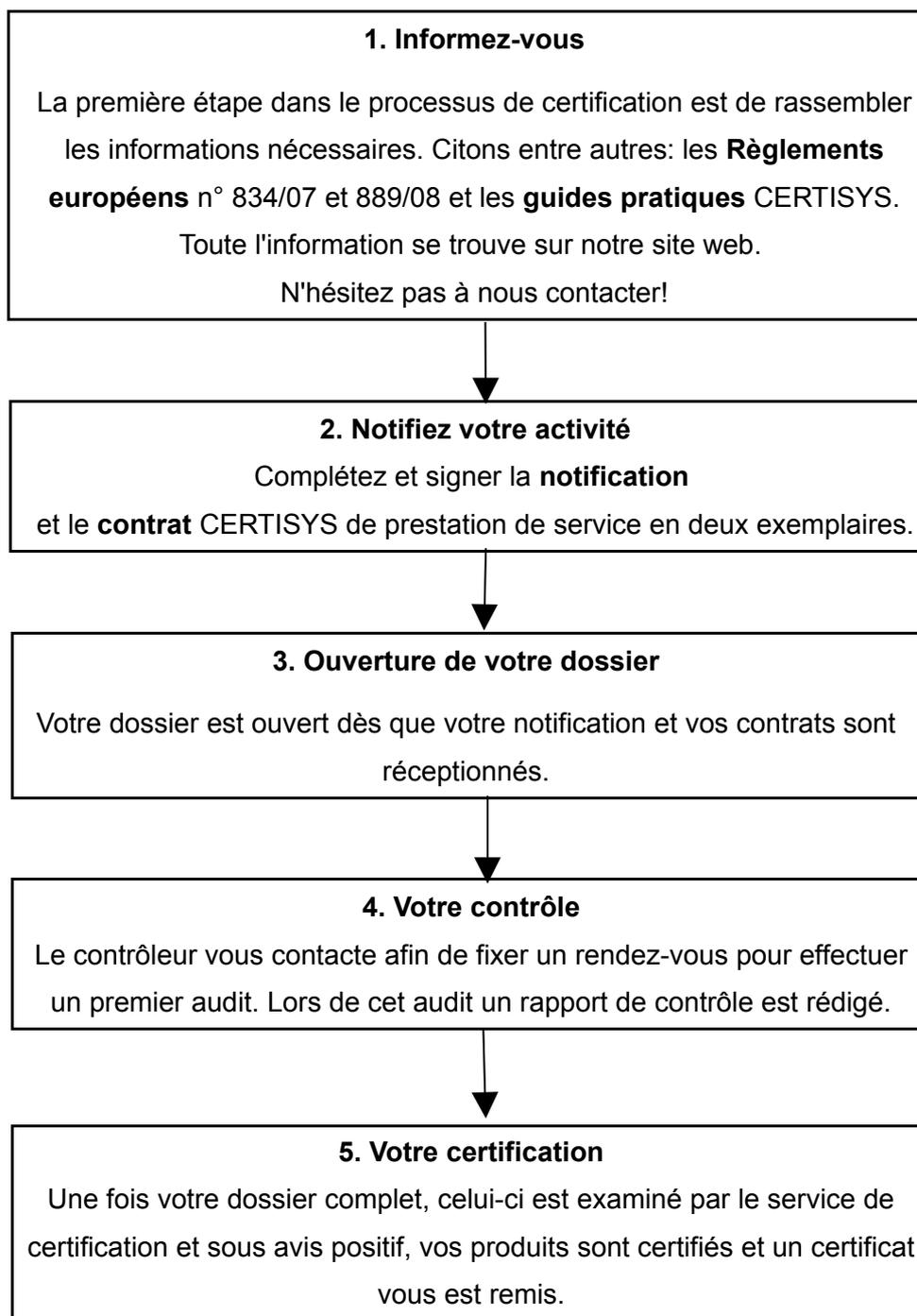
NT3874fr10 (24/11/2014)

PREPARATEURS BIO

NOTE INFORMATIVE

**Transformez-vous des produits biologiques? Faites-vous du stockage, de l'étiquetage?
Alors cette note s'adresse à vous.**

1. Comment obtenir un certificat BIO?



CERTISYS sprl/bvba/GmbH

Rue Joseph Bouché 57/3

B-5310 Bolinne

TEL 32(0)81 60 03 77 - FAX 32(0)81 60 03 13

K. Maria Hendrikaplein 5-6

B-9000 Gent

TEL 32(0)9 245 82 36

siège social/maatschappelijke zetel

Av. de l'Escrime, 85 Schermlaan

B-1150 Bruxelles/Brussel

TEL 32(0)2 779 47 21

2. Comment définir un préparateur?

L'activité de « **préparateur** » va de la **conservation** et/ou la **préparation** de produits (y compris l'abattage et la découpe pour les produits animaux), au **reconditionnement** et changement d'**étiquette** du produit. Le préparateur peut être un opérateur qui délègue tout ou une partie de ses activités à un autre opérateur (voir Règlement européen n°834/2007 art.2).

Il existe cinq catégories de certification de produits transformés:

1. 100 - 95% d'ingrédients agricoles biologiques: tous les ingrédients sont BIO à l'exception de 5% d'ingrédients repris dans les annexes du Règlement BIO
2. < 95% d'ingrédients bio, dans le respect des autres exigences du Règlement BIO
3. produits **en conversion** vers l'agriculture biologique
4. et produits avec comme ingrédient principal un produit de la **chasse ou de la pêche**.
5. Aliments pour animaux

3. Quelles sont les règles BIO à respecter?

Pour la préparation d'un produit BIO, il est important que toutes les matières premières proviennent de l'agriculture biologique. L'usage d'additifs et d'auxiliaires technologiques est limité dans des listes positives. Les techniques de préparation sont simples afin de respecter les matières premières BIO. Une séparation dans le temps et/ou l'espace doit se faire entre les produits conventionnels et biologiques. Les organismes génétiquement modifiés (OGM) et le traitement par rayons ionisants ne devront en aucun cas être utilisés.

4. En quoi consiste le contrôle?

Les contrôles, effectués par un auditeur de Certisys, consistent entre autres à vérifier :

- l'origine des matières premières et les garanties des fournisseurs,
- les lieux de stockage,
- les mesures de séparations entre les produits conventionnels et biologiques,
- les recettes et procédures de transformation,
- les fiches de production/matière,
- la corrélation entre les entrées de matières premières et sorties de produits finis,
- l'étiquetage.
- etc,...

5. Quels sont les documents à conserver et présenter à votre contrôleur?

- les certificats des fournisseurs,
- tous les registres et enregistrements (nettoyage, séparation, etc.),
- les fiches de réception et de production,
- les documents d'entrée (bons de livraisons, factures d'achat) et de sortie (documents de livraison, factures de vente),
- le registre de réclamations,
- les fiches de transaction pour animaux.
- Les outils de communication (étiquetage, tarif, site web,..)

A la fin de sa visite, le contrôleur vous présente les conclusions de son contrôle dans le rapport de contrôle dont les non-conformités éventuelles. Après signature des deux parties, une copie du rapport vous est remise. Ensuite, le contrôleur transmet le rapport à l'équipe de certification en vue de prendre une décision de certification.