

TS-SC-172
MAJ 10.2024

Guide pratique Etiquetage des produits bio



Table des matières

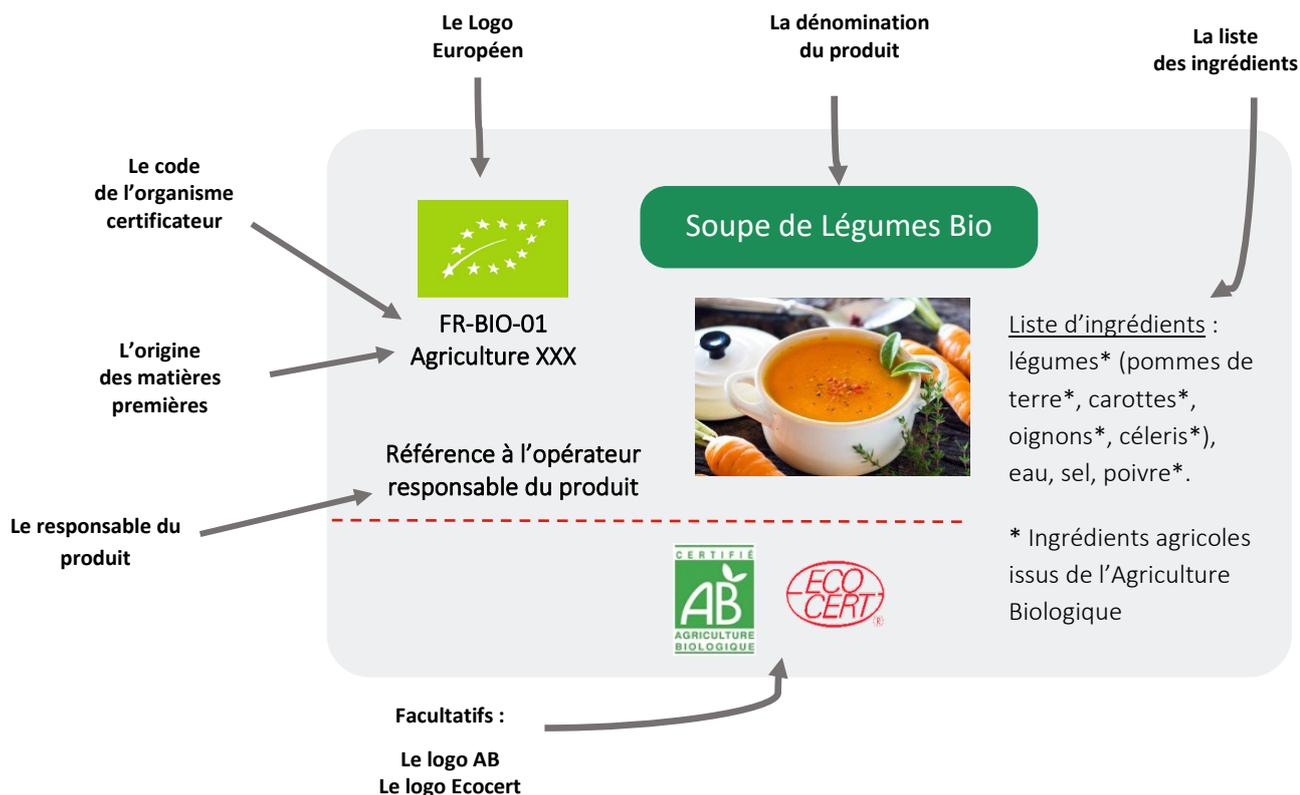
1	LES PRODUITS CERTIFIES “BIOLOGIQUES”	3
1.1	Les mentions obligatoires de l’étiquetage.....	3
1.2	Le logo européen	3
1.2.1	L’identification de l’organisme de contrôle	4
1.2.2	La mention de l’origine	5
1.2.3	La liste des ingrédients	6
1.2.4	Les autres obligations	6
1.2.5	Les autres allégations	7
1.2.6	Les logos facultatifs	8
1.3	La composition des produits biologiques transformés	9
1.3.1	Nature des ingrédients agricoles non biologiques	11
1.3.2	Nature des ingrédients non agricoles non biologiques	11
1.3.3	Calcul du pourcentage bio dans un produit transformé.....	12
2	LES AUTRES CATEGORIES DE PRODUITS	13
2.1	Catégorie « contient des ingrédients biologiques »	13
2.2	Catégorie « Ingrédient principal issu de la chasse ou de la pêche »	14
2.3	Catégorie « Produits en conversion vers l’Agriculture Biologique »	14
2.4	Cas particuliers	16
2.4.1	Les produits importés de pays tiers	16
2.4.2	Autruches, escargots, cailles de chair, lamas et alpagas.....	16
3	LES REFERENCES REGLEMENTAIRES.....	16
4	QUELQUES DEFINITIONS.....	18



1 LES PRODUITS CERTIFIES “BIOLOGIQUES”

Cette catégorie rassemble la majeure partie des produits certifiés. Elle concerne les étiquetages des produits agricoles non transformés et denrées alimentaires contenant au moins 95% d'ingrédients agricoles issus de l'agriculture biologique.

1.1 Les mentions obligatoires de l'étiquetage



Pour la vente en vrac avec trémies, le code de l'OC doit figurer sur l'étiquette (les écriteaux et pique prix ne sont pas concernés). Si le logo européen est utilisé alors l'origine des produits doit également figurer (Agriculture UE, Agriculture Non UE, etc.).

1.2 Le logo européen

Le Logo Européen doit apparaître dans le même champ visuel que le code de l'organisme de contrôle et la mention de l'origine. Il n'y a pas d'obligation de l'apposer en face principale de l'étiquette, mais il doit être facilement et clairement visible.



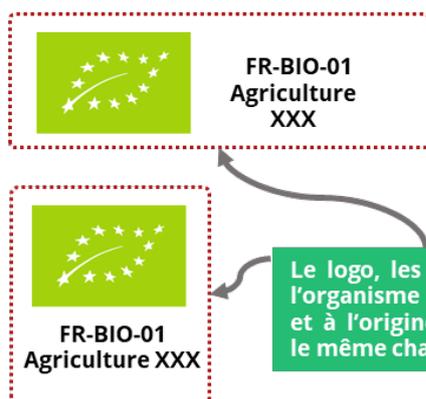
Ecocert France

SAS au capital de 1.226.200 €
SIREN 380 725 002 RCS AUCH

BP 47 Lieudit Lamothe Ouest
32600 L'Isle Jourdain

Tél. 05 62 07 34 24
www.ecocert.com

L'emplacement



Les dimensions



Toutes les dimensions supérieures à

L 13.5 mm x H 9mm

sont acceptées à condition de respecter les proportions (soit un rapport de 1/1.5).

Exception, pour les emballages de très petite taille la taille du logo peut alors être de **L 9mm x H 6mm**.

Les couleurs



Couleur de référence : vert pantone 376 ou pantone 361 (couleur du logo AB si utilisation conjointe).



Le logo UE peut être utilisé sur justificatif en noir et blanc lorsqu'il n'est pas possible de l'appliquer en couleur.



Lorsque toutes les mentions sur l'emballage apparaissent dans une même couleur, le logo UE peut être reproduit dans cette même couleur.

1.2.1 L'identification de l'organisme de contrôle

C'est le code de l'organisme de contrôle du dernier préparateur qui doit figurer sur l'étiquette.

ECOCERT :

FR-BIO-01

OU

Certifié par FR-BIO-01

OU

ECOCERT France SAS FR-BIO-01

Dernier Préparateur

Opérateur qui réalise la dernière activité physique de préparation sur le produit (conditionnement et étiquetage compris). Il est responsable de la conformité des étiquetages utilisés.

Autres organismes de contrôle :

Voir les numéros de code des Organismes de Contrôle publiés officiellement par la Commission européenne.

Préparation

Opérations de conservation et/ou de transformation des produits biologiques ainsi que l'emballage, l'étiquetage et/ou les modifications apportées à l'étiquetage.

L'indication de 2 organismes de contrôle est autorisée, mais cela devra se faire sous une forme clarifiant le rôle de chacun :

THE DE CHINE IMPORTE

DISTRIBUTION FR-BIO-01
FABRICATION CN-BIO-XXX



Ecocert France

SAS au capital de 1.226.200 €
SIREN 380 725 002 RCS AUCH

BP 47 Lieudit Lamothe Ouest
32600 L'Isle Jourdain

Tél. 05 62 07 34 24
www.ecocert.com

Comment trouver les numéros de code des Organismes de Contrôle ?



- La liste des Organismes de Contrôle dans les Etats membres européens est disponible sur le site : https://ec.europa.eu/agriculture/ofis_public/actor_cbeu/ctrl.cfm?targetUrl=home
- La liste des Organismes de Contrôle dans les pays tiers est disponible :
 - sur https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/farming/organic-farming/trade_fr
 - à l'annexe I du règlement (UE) n°2021/2325.

1.2.2 La mention de l'origine

Une indication de l'endroit où les matières premières agricoles qui composent le produit ont été produites doit apparaître obligatoirement sous le numéro de code de l'organisme de contrôle.

- « **Agriculture UE** » si au moins 95% des matières premières agricoles ont été produites dans l'UE.
- « **Agriculture non UE** » si au moins 95% des matières premières agricoles ont été produites dans les pays tiers.
- « **Agriculture UE/non UE** » en cas de mélange de matières premières agricoles produites dans l'UE et dans les pays tiers.
- « **Agriculture France** » si au moins 95% minimum des matières premières agricoles proviennent d'un même pays. Le nom du pays d'origine des matières premières peut remplacer l'indication « UE » ou « non UE ».
- « **Agriculture France + nom d'une Région** » si au moins 95% minimum des matières premières agricoles proviennent d'un même pays et d'une même région. Le nom du pays et de la région d'origine des matières premières peut remplacer l'indication « UE » ou « non UE ».

Les références géographiques peuvent se faire sous réserve que le nom en question ne soit pas protégé en tant qu'IG (IGP, AOP, ...).

Les régions de l'Union Européenne sont définies via la classification NUTS2 effectuée par Eurostat :

[Vue d'ensemble - Eurostat \(europa.eu\)](#)

- « **Aquaculture XX** » Le terme « Agriculture » peut être remplacé par « Aquaculture ».

Exemples



FR-BIO-01
Agriculture UE/non UE



FR-BIO-01
Agriculture France



FR-BIO-01
Agriculture France
Corse



FR-BIO-01
Aquaculture France



Ecocert France

SAS au capital de 1.226.200 €
SIREN 380 725 002 RCS AUCH

BP 47 Lieudit Lamothe Ouest
32600 L'Isle Jourdain

Tél. 05 62 07 34 24
www.ecocert.com

1.2.3 La liste des ingrédients

Une liste d'ingrédients (par ordre décroissant pondéral) est obligatoire pour les produits composés de plusieurs ingrédients.



- Les ingrédients biologiques doivent être clairement identifiés.
- Les ingrédients composés doivent être détaillés. Dans certains cas, l'énumération des ingrédients n'est pas requise par la réglementation générale (cf *Annexe VII Partie B du Règlement 1169/2011*).

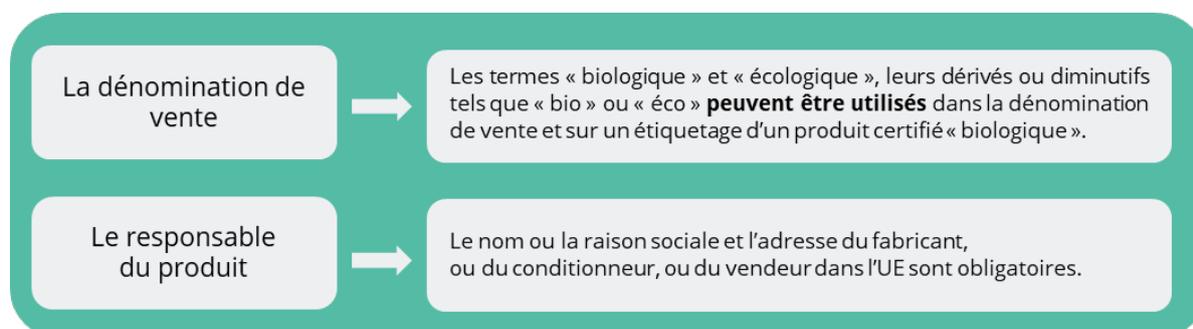
Remarque : Pour les boissons titrant plus de 1,2 % de volume d'alcool, la liste des ingrédients n'est pas obligatoire.

Exemples :

Ingrédients : Farine bio, sucre bio, chocolat bio (pâte de cacao bio, sucre bio, beurre de cacao bio, extrait de vanille), levure.

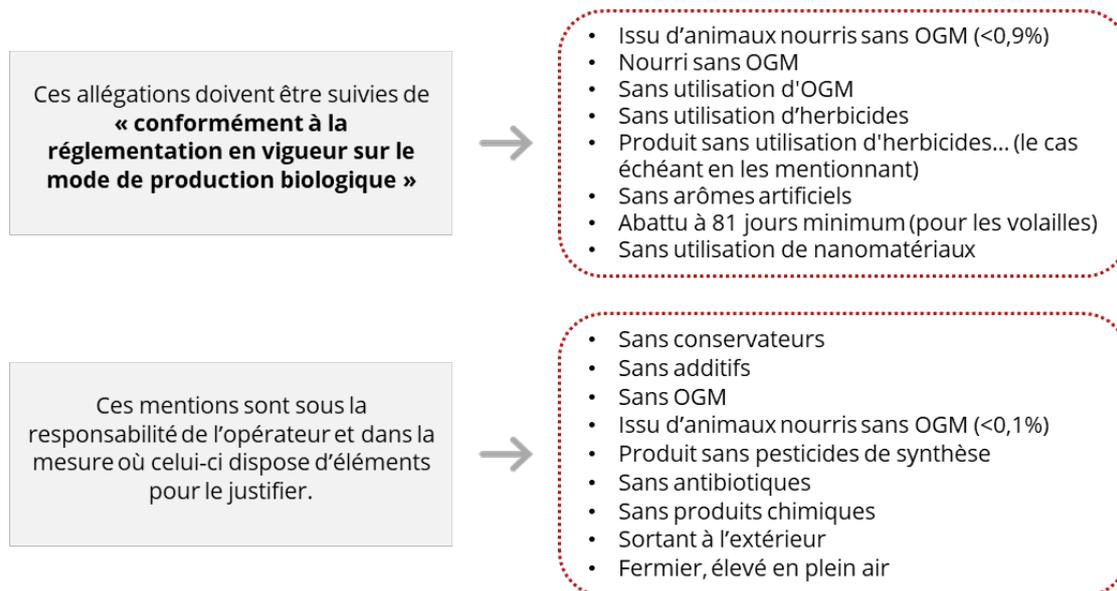
Ingrédients : Farine*, sucre*, chocolat* (pâte de cacao*, sucre*, beurre de cacao*, extrait de vanille), levure
* issus de l'agriculture biologique ou *biologique

1.2.4 Les autres obligations

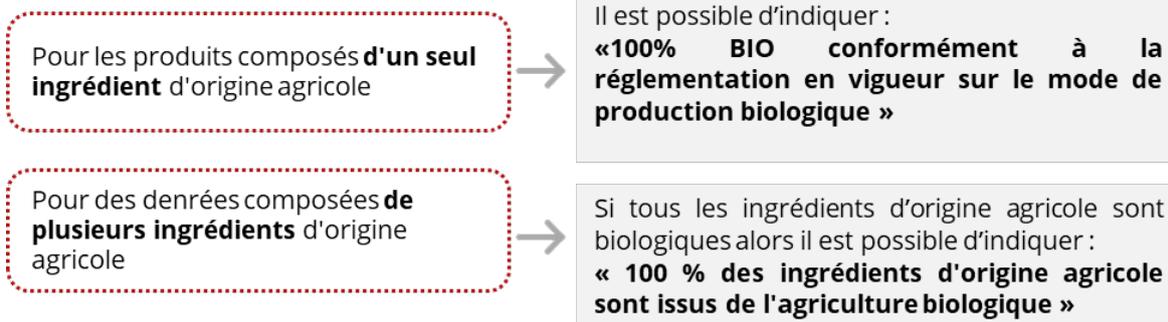


1.2.5 Les autres allégations

Les allégations relatives à l'agriculture biologique



La mention 100% bio



La mention 100 % Bio est réservée aux denrées composées uniquement d'ingrédients d'origine agricole biologiques sans aucune autre substance (pas d'additifs, de sel...)



1.2.6 Les logos facultatifs

LE LOGO AB

Les couleurs



Couleur de référence : vert pantone 361
ou couleur quadri la plus proche pour les tirages en quadrichromie.
ou vert pantone 376 si utilisation conjointe au logo UE



Le logo AB peut être utilisé en noir et blanc sur les étiquettes en noir et blanc



Lorsque toutes les mentions sur l'emballage apparaissent dans une même couleur, le logo AB peut être reproduit dans cette même couleur.

Les dimensions



Taille minimale : **20mm de diagonale**

Si le logo AB et le logo UE sont utilisés conjointement, les tailles devraient être équivalentes : **même hauteur si logos côte à côte, même largeur si superposée.**

Exception : Sur les emballages de petite taille (dont la diagonale du facing de l'étiquette est inférieure à 15 cm) : **Hauteur minimale 6mm**
Si accolé au logo UE : **Hauteur minimale 6mm**



Pour plus d'informations, le fichier d'utilisation du logo AB est téléchargeable sur :

http://www.agencebio.org/sites/default/files/upload/documents/3_Espace_Pro/regles_usage_marque_AB.pdf



LE LOGO ECOCERT

Toute personne ayant un contrat avec ECOCERT France SAS, en agriculture biologique, a la possibilité d'utiliser le logo ECOCERT. L'utilisation de ce logo est gratuite et peut être un atout pour la mise en valeur de vos produits. Les couleurs et les dimensions :

Les couleurs et les dimensions



COULEUR DE REFERENCE = **Rouge pantone 185**

Longueur minimale : **8 mm**



Exceptions

- ✓ sur fond contrariant le rouge, le logo peut être appliqué en noir 100%
- ✓ Sur fond noir, ou lorsque le fond est trop proche de la couleur du logo, et pour éviter de le rendre illisible, le logo peut s'utiliser en réserve (en blanc).

Une dérogation pour d'autres couleurs peut être accordée par ECOCERT lorsque le contexte le justifie.



Pour plus d'informations, le fichier d'utilisation du logo ECOCERT est téléchargeable sur :

<https://ecocert.box.com/v/Utilisation-Logo-Ecocert>

1.3 La composition des produits biologiques transformés



La destination finale d'un produit transformé, à savoir l'usage alimentaire humain*, est primordiale pour déterminer si le produit est certifiable en agriculture biologique.

*Le règlement 2018/848 permet la certification d'huiles essentielles à usage non alimentaire.



Ecocert France

SAS au capital de 1.226.200 €
SIREN 380 725 002 RCS AUCH

BP 47 Lieudit Lamothe Ouest
32600 L'Isle Jourdain

Tél. 05 62 07 34 24
www.ecocert.com

Ils ne comptent pas dans les calculs :

- L'eau (hormis l'eau de réhydratation)
- Le sel (bio ou non bio)
- Les auxiliaires technologiques

**1 - Calcul du pourcentage agricole**

Un produit transformé biologique doit être majoritairement agricole = 50% minimum

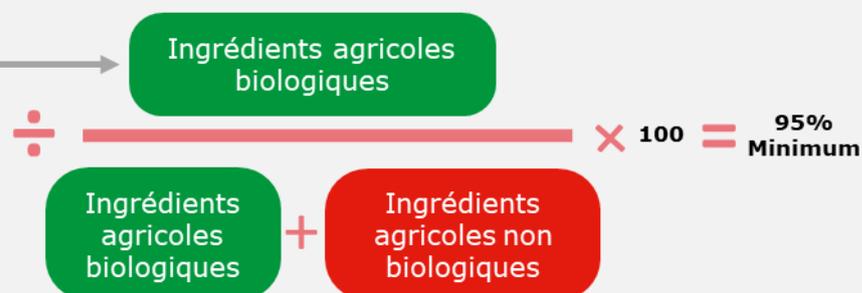
Les ingrédients ci-dessous sont à compter comme ingrédients non-agricoles :

- Les micro-organismes (ferments, enzymes, présures ...).
- Les minéraux et vitamines.
- Les additifs (sauf ceux de l'annexe V partie A - section A1 du RE 2021/1165 avec *, et ceux sans * dont l'origine en bio est requise).

Les ingrédients ci-dessous sont à compter comme ingrédients agricoles :

- Les arômes naturels biologiques ou non biologiques (y compris les extraits et huiles essentielles utilisés en tant qu'arôme).
- Les levures.
- Les additifs de l'annexe V partie A - section A1 du RE 2021/1165 avec *, et ceux sans * dont l'origine en bio est requise

- Ingrédients agricoles certifiés selon le règlement européen (y compris réglementations nationales).
- Levures et extraits de levures biologiques.
- Additifs biologiques notés avec un * à l'annexe V, partie A, section A1 du RE2021/1165, et additifs sans * dont l'origine bio est requise
- L'eau de réhydratation des ingrédients biologiques.
- Arômes biologiques

2 - Calcul du pourcentage bio

- Levures et extraits de levures non biologiques.
- Ingrédients issus de la pêche.
- Ingrédients agricoles non biologiques autorisés à l'annexe IX du règlement européen 889/2008 (jusqu'au 31/12/2023) ou à partir du 01/01/2024 à l'annexe V Partie B du RE 2021/1165 ou par dérogation de l'INAO.
- Additifs non biologiques notés avec un * à l'annexe V, partie A, section A1 du RE 2021/1165.
- Arômes non biologiques*.

Arômes non biologiques* : substances aromatisantes naturelles ou préparations aromatisantes au sens de la directive 1334/2008 à savoir les « arômes naturels de XXX » appelés aussi « arôme 95/5 ».

Garanties à obtenir pour les additifs, auxiliaires, ingrédients agricoles non bio, micro-organismes, et autres ingrédients non agricoles autorisés :

- non-O.G.M. ni obtenus à partir d'OGM ni obtenus par des OGM
- ne contenant pas de nanomatériaux manufacturés et ne consistant pas en de tels nanomatériaux
- non soumis à des rayonnements ionisants



1.3.1 Nature des ingrédients agricoles non biologiques

Il est possible d'intégrer des ingrédients agricoles non biologiques dans un produit biologique sous certaines conditions (non issus d'OGM, ne contenant pas de nanomatériaux manufacturés et non ionisés) et dans une proportion maximale de 5%.

Ces ingrédients sont :

- Listés à l'Annexe IX du RCE 889/2008 jusqu'au 31/12/2023 et à partir du 01/01/2024 à l'annexe V Partie B du RE 2021/1165.
- Autorisés à la suite d'une demande de dérogation auprès de l'INAO (formulaire disponible sur demande auprès de nos services ou sur <https://sve.derogationbio.inao.gouv.fr>). La liste des ingrédients déjà autorisés est disponible sur le site de l'INAO : www.inao.gouv.fr
- Des Ingrédients issus de la pêche d'animaux sauvages. À partir du 01/01/2024 uniquement provenant de pêcheries certifiées durables et lorsqu'ils ne sont pas disponibles en aquaculture biologique.
- Des levures et extraits de levures non biologiques.
- Des substances aromatisantes naturelles ou préparations aromatisantes naturelles au sens de la directive 1334/2008 à savoir les « arômes naturels de XXX » appelés aussi « arôme 95/5 ».



Un ingrédient non biologique ne doit pas être présent concomitamment avec le même ingrédient biologique, ou issu de raisin bio, ou en conversion vers l'agriculture biologique.

1.3.2 Nature des ingrédients non agricoles non biologiques

Il est possible d'intégrer dans un produit transformé biologique des ingrédients non agricoles (non issus d'OGM, ne contenant pas de nanomatériaux manufacturés et non ionisés).

Ces ingrédients sont :

- Des additifs et auxiliaires listés à l'Annexe V Partie A - Section A1 du RE 2021/1165 (sous réserve du respect des conditions d'utilisation et des restrictions spécifiques) dont l'origine en bio n'est pas requise. Les additifs suivis d'un astérisque, et les additifs sans astérisque dont l'origine en bio est requise sont considérés comme des ingrédients agricoles pour le calcul du pourcentage agricole biologique.
- Des préparations de micro-organismes et d'enzymes (ferment, présure, ...).



- De l'eau potable ou du sel de cuisine.
- Des minéraux, vitamines, acides aminés et micronutriments : ces ingrédients sont susceptibles d'être utilisés dans certains produits dans un cadre restreint (exigé par la réglementation générale). Si vos produits sont concernés, veuillez nous contacter.

1.3.3 Calcul du pourcentage bio dans un produit transformé

EXEMPLE 1 : Calcul % bio pour un Brownie aux noisettes

Composition



Calcul

Ingrédients agricoles biologiques mis en œuvre : $28 + 20 + 14.4 + 14.3 + 10 + 5 + 3.5 = 95.2\%$

Ingrédients agricoles non biologiques = Annexe IX : rhum issu de canne 1.5%

Attention le rhum non biologique ne sera utilisable que jusqu'au 31/12/2023

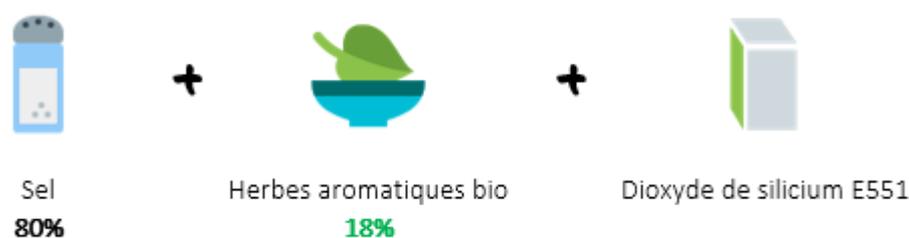
Résultat

$\text{Ingrédients agricoles bio} / (\text{ingrédients agricoles bio} + \text{ingrédients agricoles non bio}) = (95.2 / (95.2 + 1.5)) * 100 = 98.44\%$

L'eau et le bicarbonate de sodium ne sont pas agricoles donc pas pris en compte dans le calcul

EXEMPLE 2 : Calcul % bio d'un Sel aux herbes

Composition



Résultat

Le produit contient 100% d'ingrédients d'origine agricole bio : le sel et l'additif E551 ne sont pas pris en compte dans le calcul.



2 LES AUTRES CATEGORIES DE PRODUITS

2.1 Catégorie « contient des ingrédients biologiques »

- La denrée contient un pourcentage variable d'ingrédients agricoles non biologiques :
 - Non listés à l'annexe IX du RCE 889/2008 jusqu'au 31/12/2023 ou non listés à l'annexe V Partie B du RE 2021/1165 à partir du 01/01/2024.
 - Ne bénéficiant pas d'une dérogation ingrédient non bio de l'INAO.
 - Autorisés mais dépassant 5%.
- Le pourcentage d'ingrédients bio peut varier de 1 à 94,99% maximum
- Tout ingrédient non biologique, non issu d'OGM, ne contenant pas de nanomatériaux manufacturés et non ionisé peut y être intégré.
- Les restrictions d'emploi des additifs et auxiliaires technologiques doivent être respectées (y compris lorsqu'ils sont présents dans un ingrédient non biologique). Il en est de même pour les arômes, levures, ferments, vitamines et minéraux.
- Un ingrédient biologique ne doit pas être utilisé concomitamment avec le même ingrédient non biologique.

EXEMPLE

Müesli dont 6% de noix de Macadamia non biologiques non listées à l'annexe IX du RCE 889/2008 et n'ayant pas obtenu de dérogation auprès de l'INAO.

Müesli
Miel et céréales

Liste d'ingrédients : Flocons d'avoine*, beurre*, raisins secs*, miel*, graines de lin*, amandes effilées*, noix de macadamia.
*94% d'ingrédients agricoles biologiques

Référence à un responsable du produit
FR-BIO-01
Agriculture XXX

- Référence à l'AB uniquement dans la liste des ingrédients
- Indication OBLIGATOIRE du % total des ingrédients agricoles bio dans une même police, taille et couleur de caractères que la liste des ingrédients
- Responsable du produit OBLIGATOIRE
- Code OC OBLIGATOIRE
- Mention d'origine : Facultatif



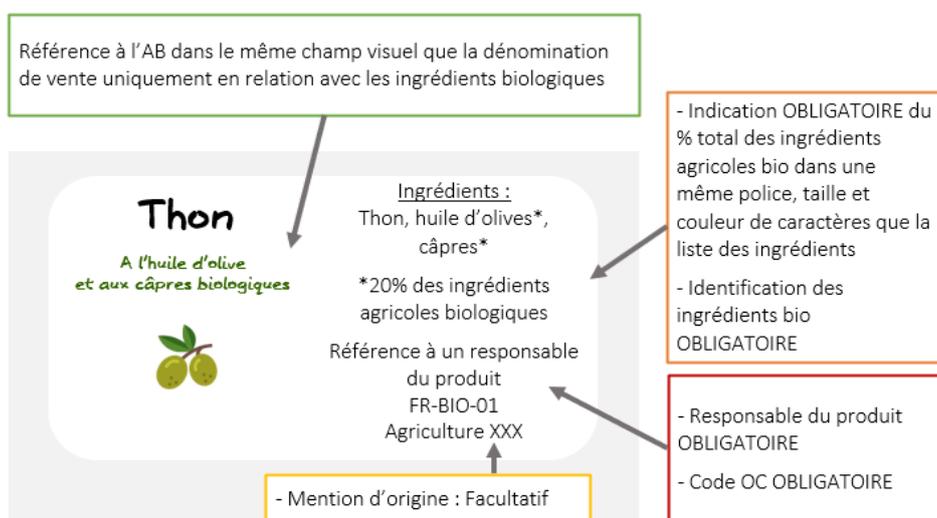
Le logo européen et le logo AB ne sont pas autorisés pour cette catégorie de produits !



2.2 Catégorie « Ingrédient principal issu de la chasse ou de la pêche »

- 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.
- Tous les ingrédients non agricoles doivent être conformes.

EXEMPLE : Thon (pêche sauvage) 80%, l'huile d'olive bio 15%, câpres bio 5%



Le logo européen et le logo AB ne sont pas autorisés pour cette catégorie de produits !

2.3 Catégorie « Produits en conversion vers l'Agriculture Biologique »

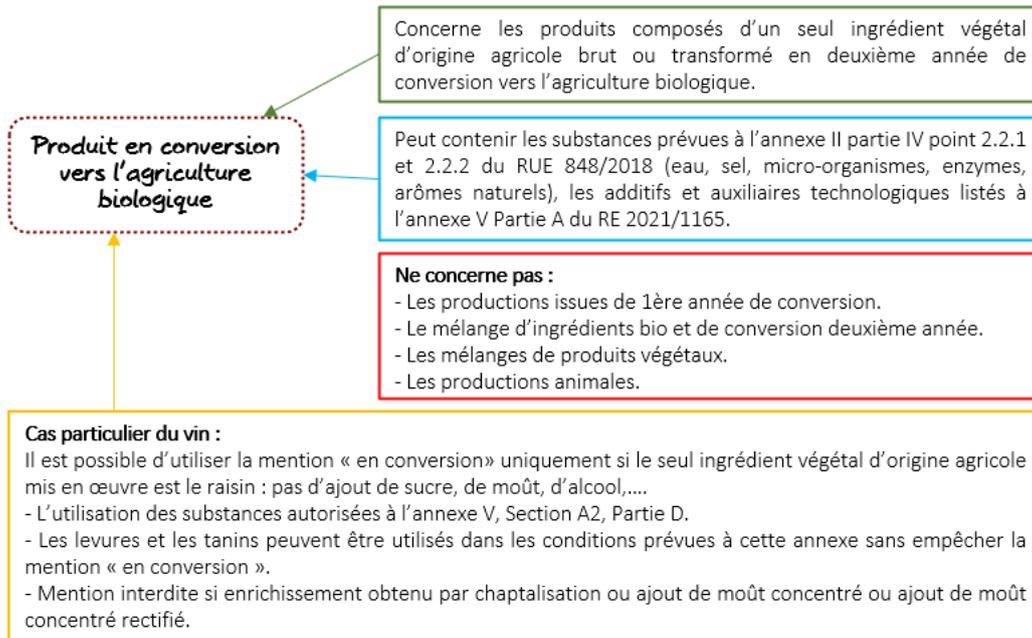


Ecocert France

SAS au capital de 1.226.200 €
SIREN 380 725 002 RCS AUCH

BP 47 Lieudit Lamothe Ouest
32600 L'Isle Jourdain

Tél. 05 62 07 34 24
www.ecocert.com



Le logo européen et le logo AB ne sont pas autorisés pour cette catégorie de produits !

EXEMPLE 1 : Carottes en deuxième année de conversion vers l'Agriculture Biologique

Carottes



Catégorie :
Poids net :
Origine :

Référence à un responsable du produit

Produit en conversion vers l'Agriculture Biologique

FR-BIO-01

Mentions obligatoires :

- Référence à la conversion dans une même police, taille de caractère et couleur ne la faisant pas plus ressortir que la dénomination de vente.
- Référence au responsable du produit.
- Le code de l'OC

EXEMPLE 2 : Pain à base de farine en conversion vers l'Agriculture Biologique

Pain

*Produit en conversion vers l'agriculture biologique



Ingrédient : Farine de blé*, eau, levure, sel

FR-BIO-01

Référence à un responsable du produit

Mentions obligatoires :

- Référence à la conversion dans le même champ visuel que la dénomination de vente (même police et taille de caractères)
- Référence au responsable du produit
- Identification des ingrédients en conversion
- Code OC

EXEMPLE 3 : Jus de pommes en conversion vers l'Agriculture Biologique



Jus de pommes en conversion vers
l'agriculture biologique



FR-BIO-01

Référence à un responsable du produit

Mentions obligatoires :

- Référence à la conversion dans une même police, taille de caractère et couleur ne la faisant pas plus ressortir que la dénomination de vente.
- Référence au responsable du produit.
- Le code de l'OC

2.4 Cas particuliers

2.4.1 Les produits importés de pays tiers

Le numéro de code de l'organisme de contrôle du dernier préparateur figure obligatoirement sur l'étiquette des produits importés.

L'utilisation du logo UE est facultative pour les produits biologiques importés de pays tiers **sauf pour les produits ayant subi une préparation ou un reconditionnement sur le territoire de l'UE**. Si le logo UE est présent sur l'étiquette, la mention de l'origine doit également y figurer.



Si le produit est importé d'un pays tiers en étant déjà préemballé et prêt à être vendu au consommateur, le logo UE est facultatif. En revanche, en cas d'utilisation du logo UE, les étiquettes sont à faire valider par les OC avant usage.

2.4.2 Autruches, escargots, cailles de chair, lamas et alpagas

Ces animaux sont certifiés selon le Cahier des Charges français CC FR BIO- arrêté du 28-12-2021. Demander conseil auprès de nos techniciens pour connaître la catégorie de certification de vos produits ainsi que les mentions sur les étiquettes.



Pour plus d'informations sur le Cahier des Charges français :

<https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000044793347>

3 LES REFERENCES REGLEMENTAIRES



Ecocert France

SAS au capital de 1.226.200 €
SIREN 380 725 002 RCS AUCH

BP 47 Lieudit Lamothe Ouest
32600 L'Isle Jourdain

Tél. 05 62 07 34 24
www.ecocert.com

Règlement Européen N° 2018/848 du 30 mai 2018 : règlement cadre :

Chapitre IV – ETIQUETAGE

Article 30 – Utilisation de termes faisant référence à la production biologique

Article 32 – Indications obligatoires

Article 33 – Logo de production biologique de l'Union européenne

Annexe III – COLLECTE, EMBALLAGE, TRANSPORT ET STOCKAGE DES PRODUITS

Annexe V – LOGO DE PRODUCTION BIOLOGIQUE DE L'UNION EUROPÉENNE ET NUMÉROS DE CODE

Règlement d'exécution N° 2021/1165 du 15 juillet 2021 :

Annexe V - Produits et substances autorisés destinés à être utilisés dans la production de denrées alimentaires biologiques transformées

Règlement délégué N° 2021/642 du 30 octobre 2020 :

Modifiant l'annexe III du règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne certaines informations à communiquer sur l'étiquetage des produits biologiques

Règlement d'exécution N° 2021/279 du 22 février 2021 :

Article 3 - Conditions d'utilisation de certaines indications

Règlement Européen N° 889/2008 du 5 septembre 2008 : règlement d'application :

Annexe IX – Ingrédients non biologiques d'origine agricole visés à l'article 28

DOCUMENTATION EN LIGNE :

Vous trouverez le lien vers le règlement UE n° 2018/848 sur notre site internet :

www.ecocert.com/fr-FR/certification/agriculture-biologique-europe-ue-n-848-2018

Et les règlements complémentaires [sur le site internet EUR-LEX](#).



4 QUELQUES DEFINITIONS

Auxiliaire technologique : Toute substance qui n'est pas consommée comme un ingrédient alimentaire en tant que tel, utilisée délibérément dans la transformation de matières premières, de denrées alimentaires ou de leurs ingrédients pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation et pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle mais techniquement inévitable de résidus de cette substance ou de ses dérivés dans le produit final, à condition que ces résidus ne présentent pas de risque pour la santé et n'aient aucun effet technologique sur le produit fini.

Denrée alimentaire : Toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé, ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain.

Denrée alimentaire préemballée : Unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final et aux collectivités constituées d'une denrée alimentaire et de son emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente. Cet emballage peut recouvrir entièrement ou partiellement la denrée alimentaire mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage ne subisse une ouverture ou une modification.

Dernier Préparateur : opérateur qui réalise la dernière activité physique de préparation sur le produit.

Étiquetage : Les mentions, indications, marques commerciales ou noms commerciaux, images ou symboles relatifs à un produit qui figurent sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, bague ou collerette accompagnant ce produit ou se référant à celui-ci.

INAO : Institut National de l'Origine et de la Qualité.

OC : Organisme de contrôle. C'est la référence à l'organisme de contrôle du dernier préparateur qui doit obligatoirement figurer sur l'étiquette.

Pays tiers : Pays hors de l'Union Européenne.

Préparation : Opérations de conservation et/ou de transformation des produits biologiques ainsi que l'emballage, l'étiquetage et/ou les modifications apportées à l'étiquetage.

Transformation : La transformation définie à l'article 3.72) du 2018/848 s'entend comme une transformation importante du produit initial y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion ou une combinaison de ces procédés.

Vins et vinaigres issus de raisins biologiques : Cette catégorie de certification est réservée aux vins et vinaigres fabriqués avant 2012. Ces produits doivent être considérés comme des produits non biologiques en cas d'incorporation dans des produits transformés biologiques. Après 2012, la certification de ce type de produit doit être faite dans la catégorie « biologique ».

Ce guide a été élaboré pour vous accompagner dans la compréhension de la réglementation biologique, il ne se substitue pas à la réglementation en vigueur.

