

DIRECTIVES CONCERNANT LA PRODUCTION, LA TRANSFORMATION, L'ÉTIQUETAGE ET LA COMMERCIALISATION DES ALIMENTS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

GL 32-1999

PRÉFACE

La **Commission du Codex Alimentarius** est un organisme intergouvernemental de plus de 170 membres, relevant du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires tel qu'établi par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) dans le but de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire. La Commission promeut aussi la coordination de tous les travaux en matière de normes alimentaires entrepris par des organisations internationales gouvernementales et non gouvernementales.

Le **Codex Alimentarius** (en latin, loi ou code alimentaire) est le résultat du travail de la Commission: un recueil de normes alimentaires, lignes directrices, codes d'usages et autres recommandations internationalement adoptés. Les textes contenus dans la présente publication font partie du Codex Alimentarius.

L'étiquetage des denrées alimentaires est le premier moyen de communication entre le producteur et le vendeur de denrées alimentaires d'une part, et l'acheteur et le consommateur d'autre part. Les normes et directives du Codex Alimentarius concernant l'étiquetage des denrées alimentaires sont publiées dans un volume spécifique : *Etiquetage des denrées alimentaires : textes complets*. Outre les recommandations générales, le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires apporte également des orientations pour certaines allégations qui se trouvent couramment sur le marché afin de donner une information claire au consommateur.

Le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires a développé les *Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique* au vu de l'augmentation de la production et du commerce international pour les aliments issus de l'agriculture biologique, dans le but de faciliter le commerce et de prévenir les allégations trompeuses. Les *Directives* sont destinées à faciliter l'harmonisation des exigences pour les produits biologiques sur le plan international, et peuvent aussi apporter une assistance aux gouvernements souhaitant établir des réglementations nationales dans ce domaine.

Les Directives comprennent des sections générales décrivant le concept de production biologique et le champ d'application du texte; la description et les définitions; l'étiquetage et les allégations (y compris les produits en transition/conversion); les règles de production et de préparation, y compris les critères pour les substances autorisées dans le cadre de la production biologique; les systèmes d'inspection et de certification; et le contrôle à l'importation.

Pour plus de renseignements sur les textes d'étiquetage ou sur tout autre aspect de la Commission du Codex Alimentarius, s'adresser au:

Secrétaire

Commission du Codex Alimentarius

Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires

FAO, Viale delle Terme di Caracalla,

00153, Rome, Italie

Télécopie: (+39) 06570 54593

Courrier électronique: codex@fao.org

<http://www.codexalimentarius.net>

TABLEAU DE MATIERES

AVANT-PROPOS	1
SECTION 1. DOMAINES D'APPLICATION	3
SECTION 2. DESCRIPTION ET DÉFINITIONS	3
2.1 Description	3
2.2 Définitions	3
SECTION 3. ÉTIQUETAGE ET ALLÉGATIONS	5
Dispositions générales	5
Étiquetage de produits provenant d'exploitations en transition/conversion vers la culture biologique	6
Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail	6
SECTION 4. RÈGLES DE PRODUCTION ET DE PRÉPARATION	6
SECTION 5. CONDITIONS À L'INSCRIPTION DE SUBSTANCES À L'ANNEXE 2 ET CRITÈRES POUR L'ÉTABLISSEMENT DE LISTES DE SUBSTANCES PAR LES PAYS	7
Listes ouvertes par définition	8
SECTION 6. SYSTÈMES D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION	8
SECTION 7. IMPORTATIONS	9
SECTION 8. EXAMEN PERMANENT DES DIRECTIVES	10
ANNEXE 1. PRINCIPES DE PRODUCTION BIOLOGIQUE	11
A. Végétaux et produits végétaux	11
B. Animaux d'élevage et produits d'animaux d'élevage	12
Principes généraux	12
Sources/Origine des animaux d'élevage	12
Conversion	13
Nutrition	14
Soins de santé	15
Élevage, transport et abattage	16
Logement et parcours libres	16
Mammifères	17
Volailles	17
Gestion de la fumure	17
Tenue des documents et identification	18
Exigences particulières selon les espèces	18
C. Manutention, stockage, transport, transformation et emballage	20
Lutte contre les ravageurs	20
Transformation et fabrication	20
Emballage	20
Stockage et transport	20
ANNEXE 2. SUBSTANCES AUTORISÉES POUR LA PRODUCTION D'ALIMENTS BIOLOGIQUES	22
ANNEXE 3. PRESCRIPTIONS MINIMALES D'INSPECTION ET MESURES DE PRÉCAUTION PRÉVUES DANS LE CADRE DU SYSTÈME D'INSPECTION/DE CERTIFICATION	36
A. Unités de production	36
B. Unités de préparation et de conditionnement	38
C. Importations	38

DIRECTIVES CONCERNANT LA PRODUCTION, LA TRANSFORMATION, L'ÉTIQUETAGE ET LA COMMERCIALISATION DES ALIMENTS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

GL 32-1999

AVANT-PROPOS

1. Les présentes directives ont été préparées dans le but de fournir une approche concertée en ce qui concerne les exigences qui étayent la production des denrées alimentaires par des méthodes biologiques, ainsi que l'étiquetage et les allégations à leur sujet.
2. Les directives visent les objectifs suivants:
 - protéger les consommateurs contre la fraude et la tromperie sur le marché et les allégations sans fondement au sujet des produits;
 - protéger les producteurs de l'agriculture biologique contre la présentation fallacieuse d'autres produits agricoles comme étant des produits biologiques.
 - faire en sorte que tous les stades de la production, de la préparation, du stockage, du transport et de la commercialisation soient l'objet d'une inspection et obéissent aux présentes directives;
 - harmoniser les dispositions concernant la production, la certification, l'identification et l'étiquetage des denrées produites selon des méthodes de culture biologique;
 - fournir des directives internationales au sujet des régimes de contrôle des aliments biologiques afin de faciliter la reconnaissance de l'équivalence de régimes nationaux aux fins de l'importation; et
 - maintenir et améliorer les systèmes d'agriculture biologique dans chaque pays de manière à contribuer à la conservation de l'environnement aux niveaux local et mondial.
3. Les présentes directives constituent, à ce stade, une première étape vers l'harmonisation internationale des dispositions relatives aux produits biologiques en termes de normes de production et de commercialisation, de systèmes d'inspection et d'exigences d'étiquetage. L'élaboration et l'application de telles dispositions est un domaine où l'on dispose encore de peu d'expériences. Par ailleurs, la perception que les consommateurs ont des méthodes de production biologique diffère d'une région à une autre dans le monde. En conséquence, les points suivants sont admis à ce stade:
 - les directives sont un instrument destiné à aider les pays à élaborer leurs propres réglementation en matière de production, de commercialisation et d'étiquetage des produits biologiques;
 - les directives doivent être améliorées et mises à jour périodiquement afin de prendre en compte les progrès techniques et l'expérience acquise dans leur application;
 - les directives n'empêchent pas les pays membres de prendre des dispositions plus restrictives et des règles plus détaillées afin de préserver la confiance des consommateurs et de prévenir les pratiques frauduleuses, et de les appliquer aux produits provenant d'autres pays sur la base de l'équivalence à ces dispositions plus restrictives.
4. Les présentes directives établissent les principes de la production biologique au niveau de l'exploitation agricole, de la préparation, du stockage, du transport, de l'étiquetage et de la commercialisation des produits. Elles établissent en outre ce qu'il est permis d'employer pour fertiliser le sol et l'amender, pour lutter contre les organismes nuisibles et les maladies des plantes, et en guise d'additifs alimentaires et d'auxiliaires technologiques. En ce qui concerne l'étiquetage, l'utilisation de termes laissant croire à l'emploi de méthodes de production biologique est limitée aux produits provenant d'opérations soumises à la surveillance d'un organisme ou autorité officielle de certification.
5. L'agriculture biologique fait partie d'un large éventail de méthodes qui soutiennent l'environnement. Les systèmes de production biologique reposent sur des normes spécifiques et précises de production dont l'objectif est de réaliser les agrosystèmes les meilleurs possibles, qui demeureront durables sur le plan social, écologique et économique. Des termes tels que «biologique» et «écologique» sont également employés pour tenter de définir plus clairement le système biologique. Lorsqu'il s'agit de d'aliments produits par les méthodes de culture biologique, les exigences diffèrent de celles qui s'appliquent aux autres produits agricoles du fait que les méthodes de production sont mentionnées sur l'étiquette des produits et dans les allégations à leur sujet.
6. «Biologique» est un terme d'étiquetage indiquant que les produits ont été obtenus dans le respect de normes de production biologique et certifiées comme telles par un organisme ou autorité d'inspection dûment constitué. L'agriculture biologique repose sur les principes suivants: utiliser le moins possible d'apports de l'extérieur, et

éviter l'emploi d'engrais et pesticides de synthèse. Les pratiques culturales biologiques ne peuvent garantir que les produits sont totalement exempts de résidus, en raison de la pollution générale de l'environnement. Cependant, les méthodes utilisées ont pour objectif de minimiser la pollution de l'air, des sols et de l'eau. Les intermédiaires, transformateurs et détaillants de denrées biologiques se conforment à des normes afin de maintenir l'intégrité des produits de l'agriculture biologique. Le principal objectif de l'agriculture biologique est d'optimiser la santé et la productivité d'entités interdépendantes que constituent la vie des sols, les plantes, les animaux et les êtres humains.

7. L'agriculture biologique est un système de gestion holistique de la production qui favorise la santé de l'agrosystème, y compris la biodiversité, les cycles biologiques et l'activité biologique des sols. Elle privilégie les pratiques de gestion plutôt que les facteurs de production d'origine extérieure, en tenant compte du fait que les systèmes locaux doivent s'adapter aux conditions régionales. Dans cette optique, des méthodes culturales, biologiques et mécaniques sont, dans la mesure du possible, utilisées de préférence aux produits de synthèse, pour remplir toutes les fonctions spécifiques du système. Un système de production biologique est conçu pour:
 - a) augmenter la diversité biologique dans l'ensemble du système;
 - b) accroître l'activité biologique des sols;
 - c) maintenir la fertilité des sols à long terme;
 - d) recycler les déchets d'origine végétale et animale afin de restituer les éléments nutritifs à la terre, réduisant ainsi le plus possible l'utilisation de ressources non renouvelables;
 - e) s'appuyer sur les ressources renouvelables dans les systèmes agricoles organisés localement;
 - f) promouvoir le bon usage des sols, de l'eau et de l'air et réduire le plus possible toutes les formes de pollution que les pratiques culturales pourraient provoquer;
 - g) manipuler les produits agricoles, en étant notamment attentif aux méthodes de transformation, afin de maintenir l'intégrité biologique et les qualités essentielles du produit à tous les stades;
 - h) être mis en place sur une exploitation existante après une période de conversion, dont la durée est déterminée par des facteurs spécifiques du site, comme par exemple l'historique de la terre et les types de culture et d'élevage à réaliser.
8. Le contact étroit entre le consommateur et le producteur est une idée répandue depuis longtemps. L'augmentation de la demande sur le marché, la croissance des intérêts économiques dans la production et l'élargissement de la distance qui sépare les producteurs des consommateurs ont stimulé l'introduction du contrôle externe et des procédures de certification.
9. L'inspection du système de gestion biologique fait partie intégrante de la certification. Les règles régissant la certification d'un opérateur sont fondées principalement sur la présentation annuelle d'une description de l'exploitation agricole préparée par l'opérateur en collaboration avec l'organisme d'inspection. De même, au niveau de la transformation, on élabore des normes pour l'inspection et la vérification des opérations de transformation et de l'état de l'établissement. Lorsque l'organisme ou autorité de certification procède également à l'inspection, il convient de séparer clairement les fonctions de certification et d'inspection. Dans un souci d'intégrité, les organismes ou autorités chargés de la certification des méthodes appliquées par l'opérateur ne devraient pas avoir d'intérêts économiques liés à la certification.
10. À l'exception d'une faible portion de la production agricole vendue directement par le producteur aux consommateurs, la plupart des produits sont offerts aux consommateurs par les voies normales du commerce. Pour minimiser les pratiques commerciales frauduleuses, il convient d'adopter des mesures spécifiques qui garantiront la vérification efficace des entreprises de commerce et de transformation. La réglementation d'un procédé, plutôt que celle d'un produit final, exige donc la participation responsable de toutes les parties en cause.
11. Les exigences pour l'importation doivent être basées sur les principes d'équivalence et de transparence établis dans les *Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires*¹. Lorsqu'ils acceptent l'importation de produits biologiques, les pays évaluent ordinairement les procédures d'inspection et de certification de même que les normes appliquées dans le pays exportateur.
12. Comme les systèmes de production de denrées biologiques sont appelés à évoluer et que des principes et des normes de culture biologique continueront d'être élaborés dans le cadre des présentes directives, ces dernières seront révisées périodiquement par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL). Le CCFL enclenchera le processus de révision en invitant les gouvernements des États membres et les organisations internationales à lui présenter avant chacune de ses réunions, des propositions sur les amendements à apporter aux présentes directives.

¹ CAC/GL 20-1995.

SECTION 1. DOMAINES D'APPLICATION

- 1.1 Les présentes directives s'appliquent aux produits suivants qui portent ou sont destinés à porter des indications se référant aux modes de production biologique:
- a) les végétaux et les produits végétaux, les animaux d'élevage et les produits des animaux d'élevage non transformés, dans la mesure où les principes de production et les règles d'inspection spécifiques les concernant sont donnés aux Annexes 1 et 3; et
 - b) les produits² transformés issus des cultures et des animaux d'élevage destinés à la consommation humaine et dérivés des produits mentionnés au paragraphe précédent a).
- 1.2 Un produit sera considéré comme portant des indications se référant aux modes de production biologique lorsque, dans l'étiquetage ou les allégations, y compris la publicité ou les documents commerciaux, le produit ou ses ingrédients sont caractérisés par les termes «organique», «biodynamique», «biologique», «écologique» ou des termes d'intention similaire, y compris les diminutifs qui, dans le pays où le produit est mis sur le marché, portent l'acheteur à croire que le produit ou ses ingrédients ont été obtenus conformément à des méthodes de production biologique.
- 1.3 Le paragraphe 1.2 ne s'applique pas lorsque ces termes ne présentent de toute évidence aucun rapport avec la méthode de production.
- 1.4 Les présentes directives s'appliquent sans préjudice des autres dispositions de la Commission du Codex Alimentarius concernant la production, la préparation, la commercialisation, l'étiquetage et l'inspection des produits visés au paragraphe 1.1.
- 1.5 Tous les matériels et/ou les produits obtenus à partir d'organismes génétiquement modifiés (OGM) ne sont pas compatibles avec les principes de la production (c'est-à-dire, la culture, la fabrication ou la transformation) biologique et, partant, ne sont pas acceptés aux fins des présentes directives.

SECTION 2. DESCRIPTION ET DÉFINITIONS

2.1 Description

Les aliments ne devraient se référer aux modes de production biologique que s'ils proviennent d'un système d'exploitation biologique utilisant des pratiques culturales, visant à créer des écosystèmes propres à assurer une productivité durable et à lutter contre les plantes adventices, les organismes nuisibles et les maladies grâce à une diversité de formes de vie interdépendantes, au recyclage des résidus végétaux et animaux, à la sélection et à la rotation des cultures, à la gestion des eaux, au labourage et à la culture. La fertilité du sol est maintenue et améliorée par un système qui porte au maximum l'activité biologique du sol et sa nature physique et minérale afin de fournir un apport équilibré en éléments nutritifs aux végétaux et aux animaux et de conserver les ressources du sol. La production devrait être durable, le recyclage des éléments nutritifs constituant un élément essentiel de la stratégie de fertilisation. On parvient à contrôler les organismes nuisibles et les maladies en favorisant l'équilibre dans la relation hôte-prédateur, l'augmentation des populations d'insectes bénéfiques, la lutte biologique et culturale, et l'élimination mécanique des organismes nuisibles et des parties de plantes endommagées. L'élevage biologique repose sur l'établissement d'une relation harmonieuse entre la terre, les plantes et les animaux, et le respect des besoins physiologiques et comportementaux des animaux. Ceci s'obtient par une combinaison des éléments suivants: aliments de bonne qualité produits biologiquement, taux de charge appropriés, systèmes d'élevage adaptés aux besoins comportementaux, et pratiques de conduite des animaux visant à minimiser le stress, à promouvoir la santé et le bien-être des animaux, à prévenir les maladies et à éviter l'utilisation de médicaments allopathiques chimiques à usage vétérinaire (y compris les antibiotiques).

2.2 Définitions

Pour l'application des présentes directives, on entend par:

Agrément officiel: procédure par laquelle un organisme gouvernemental habilité reconnaît formellement l'aptitude d'un organisme d'inspection et/ou de certification à fournir des services d'inspection et de certification. En matière de production biologique, l'autorité compétente peut déléguer la fonction d'agrément à un organisme privé.

Animaux d'élevage: tous animaux domestiques ou domestiqués, dont les animaux des espèces bovine (y compris le buffle et le bison), ovine, caprine, porcine, équine ainsi que les volailles et les abeilles élevés

² En attendant que soient élaborées les listes des ingrédients d'origine non agricole et des agents technologiques autorisés dans la préparation des produits issus des animaux d'élevage, les autorités compétentes devraient élaborer leurs propres listes.

pour être utilisés comme aliments ou dans la production d'aliments³. Les produits de la chasse ou de la pêche d'espèces sauvages sont exclus de cette définition.

Audit: examen méthodique et indépendant sur le plan fonctionnel en vue de déterminer si les activités et les résultats obtenus satisfont aux objectifs préétablis⁴.

Autorité compétente: l'organisme gouvernemental officiellement habilité.

Certification: procédure par laquelle les organismes officiels de certification ou les organismes de certification officiellement agréés donnent par écrit, ou de manière équivalente, l'assurance que des denrées alimentaires ou des systèmes de contrôle des aliments sont conformes aux exigences spécifiées. La certification des aliments peut, selon le cas, s'appuyer sur toute une série de contrôles prévoyant l'inspection continue sur la chaîne de production, l'audit des systèmes d'assurance qualité et l'examen des produits finis⁵.

Commercialisation: la détention ou l'exposition en vue de la vente, la mise en vente, la vente, la livraison ou tout autre mode de mise dans le commerce;

Étiquetage: tout texte écrit ou imprimé ou représentation graphique qui figure sur l'étiquette, accompagne le produit ou est placé à proximité de celui-ci pour en promouvoir la vente⁶.

Ingrédient: toute substance, y compris un additif alimentaire, utilisée dans la fabrication ou la préparation d'un aliment et encore présente dans le produit final, mais éventuellement sous une forme modifiée⁷.

Inspection: examen des aliments ou des systèmes de contrôle portant sur les aliments, les matières premières, la transformation et la distribution – y compris essais encours de fabrication et sur les produits finis – de façon à vérifier qu'ils sont conformes aux exigences spécifiés aux prescriptions⁸. En ce qui concerne les aliments issus de l'agriculture biologique, l'inspection comprend l'examen du système de production et de transformation.

Médicament vétérinaire: toute substance appliquée ou administrée à des animaux producteurs de nourriture, tels que ceux de race de boucherie ou de race laitière, volailles, poissons ou abeilles, qu'elle soit utilisée dans un but thérapeutique, prophylactique ou diagnostique, ou en vue de modifier des fonctions physiologiques ou le comportement⁹.

Opérateur: personne qui produit, prépare ou importe des produits visés au paragraphe 1.1, en vue de leur commercialisation ou qui commercialise ces produits;

Organisme de certification: organisme chargé de vérifier qu'un produit vendu ou étiqueté comme étant «biologique» est produit, transformé, préparé, manipulé et importé conformément aux présentes directives.

Organismes obtenus par génie génétique/génétiquement modifiés: la définition suivante est donnée à titre provisoire¹⁰. Les organismes obtenus par génie génétique/génétiquement modifiés, et produits dérivés, sont produits à l'aide de techniques qui ont modifié le matériel génétique d'une manière qui ne se produit pas naturellement par le croisement et/ou la recombinaison naturelle.

Préparation: les opérations d'abattage, de transformation, de conservation et de conditionnement de produits agricoles, ainsi que les modifications apportées à l'étiquetage concernant la présentation de la méthode de production biologique.

Production: les opérations entreprises pour fournir des produits agricoles dans l'état dans lequel ils se présentent à l'exploitation agricole, y compris leur conditionnement et étiquetage initiaux.

Produit agricole/produit d'origine agricole: tout produit ou denrée agricole, à l'état brut ou transformé, commercialisé en vue de la consommation humaine (à l'exclusion de l'eau, du sel et des additifs) ou de l'alimentation animale.

Produits phytosanitaires: toute substance conçue pour prévenir, détruire, attirer, repousser ou contrôler des organismes nuisibles ou des maladies, y compris des espèces végétales ou animales indésirables, durant la production, le stockage, le transport, la distribution et la transformation d'aliments, de produits agricoles ou d'aliments du bétail.

Systèmes officiellement reconnus d'inspection et de certification: systèmes ayant été expressément approuvés ou agréés par un organisme gouvernemental habilité¹¹.

Les **techniques de génie/modification génétique** comprennent entre autres, sans s'y limiter: l'A.D.N. recombinant, la fusion cellulaire, la micro-injection et la macro-injection, l'encapsulation, la suppression et le doublement de gènes. Les organismes génétiquement modifiés ne comprennent pas les organismes résultant de techniques telles que la conjugaison, la transduction et l'hybridation.

³ Les dispositions concernant l'aquaculture seront élaborées à une date ultérieure.

⁴ CAC/GL 20-1995.

⁵ CAC/GL 20-1995.

⁶ CODEX STAN 1-1985.

⁷ Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985).

⁸ CAC/GL 20-1995.

⁹ Manuel de Procédure de la Commission du Codex Alimentarius, Définitions.

¹⁰ En l'absence d'une définition des organismes obtenus par génie génétique/génétiquement modifiés approuvée par la Commission du Codex Alimentarius, cette définition a été élaborée afin de fournir aux gouvernements une première orientation pour l'application de ces directives. Cette définition sera donc révisée compte tenu des considérations présentées par la Commission et ses Comités. Entre-temps, les pays membres peuvent également appliquer leurs propres définitions.

¹¹ CAC/GL 20-1995.

SECTION 3: ÉTIQUETAGE ET ALLÉGATIONS

Dispositions générales

- 3.1 Les produits biologiques devraient être étiquetés conformément à la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées¹².
- 3.2 Dans l'étiquetage et les allégations d'un produit visé à la Section 1.1a), il ne peut être fait référence au mode de production biologique que dans la mesure où:
- a) de telles indications mettent en évidence qu'il s'agit d'un mode de production agricole;
 - b) le produit a été obtenu conformément aux exigences de la Section 4 ou importé conformément aux exigences énoncées dans la Section 7;
 - c) le produit a été préparé ou importé par un opérateur soumis aux mesures de contrôle prévues à la Section 6;
 - d) l'étiquetage fait mention du nom et/ou du numéro de code de l'organisme officiellement agréé d'inspection ou de certification auquel l'opérateur, qui a mené à bien la production ou la plus récente opération de transformation, est assujéti.
- 3.3 Dans l'étiquetage et les allégations d'un produit visé au paragraphe 1.1b), il ne peut être fait référence au mode de production biologique que dans la mesure où:
- a) de telles indications mettent en évidence qu'il s'agit d'un mode de production agricole et sont reliées à la mention du produit agricole en question, à moins qu'elles ne figurent clairement dans la liste des ingrédients;
 - b) tous les ingrédients d'origine agricole du produit sont des produits ou proviennent de produits obtenus conformément aux règles énoncées à la Section 4, ou importés dans le cadre du régime prévu à la Section 7;
 - c) le produit ne contient aucun ingrédient d'origine non agricole ne figurant pas dans le tableau 3 de l'Annexe 2;
 - d) les mêmes ingrédients n'ont pas une origine biologique et non biologique;
 - e) le produit ou ses ingrédients n'ont pas été soumis, au cours de la préparation, à des traitements par des rayons ionisants ou des substances ne figurant pas au Tableau 4 de l'Annexe 2;
 - f) le produit a été préparé ou importé par un opérateur soumis au régime d'inspections régulières prévu à la Section 6 des présentes directives;
 - g) l'étiquetage fait mention du nom et/ou du numéro de code de l'organisme – ou autorité – officiel ou officiellement reconnu de certification auquel l'opérateur qui a effectué l'opération de préparation la plus récente est assujéti.
- 3.4 Par dérogation au paragraphe 3.3b),
- certains ingrédients d'origine agricole ne satisfaisant pas aux exigences requises au dit paragraphe peuvent être utilisés, dans la limite d'une teneur maximale de 5 % en poids des ingrédients totaux, à l'exclusion du sel et de l'eau, dans le produit final, lors de la préparation de produits visés au paragraphe 1.1b);
 - quand ces ingrédients d'origine agricole ne sont pas disponibles ou ne sont pas produits en quantité suffisante selon les prescriptions de la Section 4 des présentes directives;
- 3.5 Sous réserve de l'examen ultérieur des présentes directives, conformément aux dispositions de la Section 8, les pays membres peuvent, en ce qui concerne les produits visés au paragraphe 1.1 b) et commercialisés sur leur territoire, envisager ce qui suit:
- élaboration de dispositions spécifiques d'étiquetage pour les produits contenant moins de 95 % d'ingrédients d'origine agricole;
 - calcul des pourcentages énoncés aux Sections 3.4 (5 %) et 3.5 (95 %) sur la base des ingrédients d'origine agricole (au lieu de la totalité des ingrédients, à l'exclusion du sel et de l'eau);
 - commercialisation de produit avec un étiquetage de transition/conversion contenant plus d'un ingrédient d'origine agricole.
- 3.6 Lors de l'élaboration de dispositions d'étiquetage pour les produits contenant moins de 95 % d'ingrédients biologiques conformément au paragraphe mentionné plus haut, les pays membres peuvent examiner les éléments suivants, notamment en ce qui concerne les produits contenant entre 95 % et 70 % d'ingrédients biologiques:
- a) le produit satisfait aux exigences énoncées aux paragraphes 3.3 c), d), e) f) et g);

¹² CODEX STAN 1-1985.

- b) les indications faisant état des méthodes de production biologique devraient figurer sur l'étiquette de devant sous forme uniquement de pourcentage approximatif de la totalité des ingrédients, comprenant les additifs alimentaires mais excluant le sel et l'eau;
- c) les ingrédients figurent en ordre décroissant (en poids) sur la liste des ingrédients;
- d) les indications sur la liste des ingrédients ont la même couleur et sont écrites avec des caractères de style et de taille identiques aux autres indications sur cette liste.

Étiquetage de produits provenant d'exploitations en transition/conversion vers la culture biologique

- 3.7 Les produits provenant d'exploitations agricoles en transition vers des méthodes de production biologique ne peuvent être étiquetés comme étant «en transition vers la culture biologique» qu'au terme d'un délai de douze mois de production effectuée au moyen de méthodes biologiques pourvu que:
- a) les conditions mentionnées aux paragraphes 3.2 et 3.3 soient entièrement remplies;
 - b) les indications faisant référence à la période de transition/ conversion n'induisent pas en erreur l'acheteur du produit sur sa nature différente par rapport aux produits provenant d'exploitations agricoles et/ou d'unités d'exploitation agricole qui ont achevé la totalité de la période de conversion;
 - c) les indications en cause soient formulées suivant un libellé comme «produit en phase de conversion vers la culture biologique», ou tout autre libellé semblable, approuvé par l'autorité compétente du pays où le produit est commercialisé, et figurent dans une couleur et avec une taille et des caractères qui ont la même importance que ceux de la dénomination de vente du produit.
 - d) les denrées alimentaires composées d'un seul ingrédient puissent porter la mention «en transition vers la culture biologique» dans l'espace principal de l'étiquette;
 - e) l'étiquetage mentionne le nom et/ou le numéro de code de l'organisme de certification ou autorité officielle ou officiellement reconnu auquel l'opérateur qui a mené à terme la dernière préparation est assujéti.

Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

- 3.8 L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail de produits spécifiés au paragraphe 1.1 devrait satisfaire aux exigences énoncées à l'Annexe 3, paragraphe 10.

SECTION 4. RÈGLES DE PRODUCTION ET DE PRÉPARATION

- 4.1 Les méthodes de production biologique exigent ce qui suit, lors de la production des produits visés au paragraphe 1.1a):
- a) au moins les prescriptions de production de l'Annexe 1 devraient être respectées;
 - b) dans l'éventualité où la disposition a) ci-dessus n'aurait pas pris effet, les substances énumérées dans les tableaux 1, et 2 de l'Annexe 2 ou les substances approuvées par les pays qui satisfont aux critères établis dans la Section 5.1 peuvent être utilisées en tant que produit phytosanitaire, engrais, produit d'amendement du sol, dans la mesure où leur utilisation correspondante est autorisée en agriculture générale dans le pays concerné, selon les dispositions nationales pertinentes.
- 4.2 Les méthodes de production biologique exigent ce qui suit, lors de la préparation des produits visés au paragraphe 1.1b):
- a) au moins les dispositions figurant à l'Annexe 1 devraient être respectées;
 - b) les substances énumérées dans les tableaux 3 et 4 de l'Annexe 2 ou les substances approuvées par des pays, qui répondent aux critères établis dans la Section 5.1 peuvent être utilisées comme ingrédients d'origine non agricole ou auxiliaires technologiques dans la mesure où leur utilisation correspondante est autorisée dans les dispositions nationales pertinentes concernant la préparation des produits alimentaires et conformément aux bonnes pratiques de fabrication.
- 4.3 Les produits biologiques devraient être entreposés et transportés suivant les prescriptions de l'Annexe 1.
- 4.4 Par dérogation aux dispositions des alinéas 4.1(a) et 4.2(a), l'autorité compétente peut, concernant les dispositions sur la production d'animaux d'élevage de l'Annexe 1, prévoir des règles plus détaillées et aussi des dérogations aux périodes de mise en application qui permettront l'implantation graduelle des pratiques de l'agriculture biologique.

SECTION 5. CONDITIONS À L'INSCRIPTION DE SUBSTANCES À L'ANNEXE 2 ET CRITÈRES POUR L'ÉTABLISSEMENT DE LISTES DE SUBSTANCES PAR LES PAYS

5.1 Au moins les critères suivants devraient être utilisés pour modifier les listes des substances autorisées auxquelles il est fait référence dans la Section 4. En se servant de ces critères pour évaluer les nouvelles substances pouvant être employées en production biologique, les pays devraient prendre en compte toutes les dispositions législatives et réglementaires applicables et les mettre à disposition des autres pays sur demande.

Toutes propositions d'inclusion à l'Annexe 2 de nouvelles substances doivent se conformer aux critères généraux suivants:

- i) elles respectent les principes de la production biologique tels qu'ils sont énoncés dans ces directives;
- ii) leur utilisation est nécessaire/essentielle à la fin visée;
- iii) la fabrication, l'utilisation et l'élimination de la substance ne donnent pas lieu ou ne contribuent pas à des effets inacceptables sur l'environnement;
- iv) elles ont le plus faible effet néfaste sur la santé et la qualité de vie des humains ou des animaux; et
- v) des substances alternatives autorisées ne sont pas disponibles en quantité suffisante ou en qualité adéquate.

L'objectif est d'évaluer les critères susmentionnés dans leur ensemble afin de protéger l'intégrité de la production biologique. En outre, les critères suivants seront appliqués au processus d'évaluation:

- a) si elles sont utilisées pour la fertilisation ou l'amendement du sol:
 - elles sont essentielles pour fertiliser le sol ou en préserver la fertilité, combler des besoins nutritionnels spécifiques des végétaux cultivés ou répondre à des besoins particuliers en matière d'amendement du sol et de rotation des cultures qui ne peuvent être satisfaits par les pratiques mentionnées à l'Annexe 1 ou d'autres substances comprises dans le Tableau 2 de l'Annexe 2; et
 - les ingrédients sont d'origine végétale, animale, microbienne ou minérale et peuvent subir les traitements suivants d'ordre: physique (par exemple, mécanique, thermique); enzymatique; microbien (par ex. compostage, fermentation); ce n'est que si les procédés susmentionnés ont été épuisés, que les procédés chimiques peuvent être considérés et ceci uniquement pour l'extraction des supports et des liants¹³; et
 - leur utilisation n'a pas un effet inacceptable sur l'équilibre de l'écosystème des sols ou les caractéristiques physiques du sol, ou la qualité de l'eau et de l'air; et
 - leur utilisation peut être restreinte à des conditions, des régions ou des denrées spécifiques;
- b) si ces substances sont utilisées aux fins de la lutte contre les maladies et les ravageurs des plantes ou contre les mauvaises herbes:
 - elles devraient être essentielles pour la lutte contre un ravageur ou une maladie particulière pour lesquels il n'existe pas d'autres procédés de nature biologique, physique ou faisant appel à la sélection des végétaux et/ou de pratiques de gestion efficaces; et
 - leur utilisation devrait prendre en compte la possibilité d'impact nocif sur l'environnement, l'écologie (particulièrement les organismes non ciblés) et la santé des consommateurs, des animaux d'élevage et les abeilles; et
 - les substances devraient être d'origine végétale, animale, microbienne ou minérale et peuvent subir les traitements suivants d'ordre: physique (par exemple, mécanique, thermique); enzymatique; microbien (par exemple, compostage, digestion);
 - cependant, s'il s'agit de produits utilisés, dans des circonstances exceptionnelles, dans des pièges et des distributeurs, comme par exemple les phéromones, qui sont synthétisés par voie chimique, leur inscription aux listes sera examinée si les produits ne sont pas disponibles en quantité suffisante sous leur forme naturelle pourvu que les conditions de leur utilisation n'entraînent pas directement ou indirectement la présence de résidus du produit dans les parties comestibles;
 - leur utilisation peut être restreinte à des conditions, des régions ou des denrées spécifiques;
- c) si elles sont utilisées comme additifs ou auxiliaires technologiques dans la préparation ou la conservation d'aliments:
 - ces substances ne sont employées que s'il a été démontré que sans elles, il est impossible:
 - de produire ou de conserver l'aliment, dans le cas des additifs, ou
 - de produire l'aliment, dans le cas des auxiliaires technologiques
 en l'absence d'autres technologies satisfaisant ces directives;
 - ces substances sont telles qu'on les trouve dans la nature et peuvent avoir été soumises à des procédés mécaniques/physiques (par ex.: extraction, précipitation), biologiques/ enzymatiques ou microbiens (par ex.: fermentation);

¹³ Le recours à des procédés chimiques dans le contexte de ces critères n'est qu'une mesure provisoire et devrait être réexaminé en conformité avec les dispositions énoncées à la Section 8 de ces Directives.

- ou, si les substances susmentionnées ne peuvent être obtenues en quantité suffisante par ces méthodes et technologies, alors on considérera dans des circonstances exceptionnelles, l'inclusion dans les listes de substances qui sont synthétisées par voie chimique;
- leur utilisation préserve l'authenticité du produit;
- le consommateur ne sera pas induit en erreur quant à la nature, la substance et la qualité de l'aliment.
- les additifs et les auxiliaires technologiques ne portent pas atteinte à la qualité globale du produit.

Toutes les parties prenantes devraient avoir la possibilité de participer au processus d'évaluation des substances à inscrire aux listes.

- 5.2 Les pays devraient établir ou adopter une liste de substances qui satisfont aux critères énoncés dans la Section 5.1.

Listes ouvertes par définition

- 5.3 Visant d'abord à fournir une nomenclature des substances, les listes de l'Annexe 2 sont ouvertes et des substances peuvent y être ajoutées ou retranchées en tout temps. Lorsqu'un pays propose l'inclusion ou l'amendement d'une substance à l'Annexe 2, il devrait présenter une description détaillée du produit et des conditions de son emploi prévu pour prouver que les conditions énoncées à la Section 5.1 sont satisfaites. La procédure pour demander l'apport de modifications aux listes est exposée à la Section 8 des présentes directives.

SECTION 6. SYSTÈMES D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION¹⁴

- 6.1 Les systèmes d'inspection et de certification sont utilisés pour vérifier l'étiquetage des denrées alimentaires d'origine biologique et les allégations faites à leur égard. L'élaboration de ces systèmes devrait tenir compte des *Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires*¹⁵ et des *Directive pour la conception, le fonctionnement, l'évaluation et l'accréditation des systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations*^{16 17}.
- 6.2 Les autorités compétentes devraient établir un système d'inspection opéré par une ou plusieurs autorités désignées et/ou des organismes d'inspection/de certification officiellement reconnus¹⁸ auxquels devraient être assujettis les opérateurs qui produisent, préparent ou importent des produits visés au paragraphe 1.1.
- 6.3 Les systèmes d'inspection et de certification officiellement reconnus devraient comporter au moins la mise en oeuvre des mesures et des autres précautions mentionnées à l'Annexe 3.
- 6.4 Pour l'application du système d'inspection opéré par l'organisme – ou autorité – d'inspection/de certification officiel ou officiellement reconnu, les pays devraient désigner une autorité compétente responsable de l'agrément et de la supervision de ces organismes.
- l'autorité compétente ainsi désignée peut déléguer, tout en conservant la responsabilité des décisions et mesures prises, l'évaluation et la supervision d'organismes privés d'inspection et de certification à un tiers du secteur privé ou public, ci-après le «représentant désigné». Si c'est le cas, ce tiers ne doit pas s'occuper d'inspection et/ou de certification;
 - à cette fin un pays importateur peut reconnaître un organisme d'accréditation tiers lorsque le pays exportateur n'a ni autorité compétente identifiée ni programme national.
- 6.5 Afin d'agréer un organisme – ou autorité – de certification officiellement reconnu, l'autorité compétente ou son représentant désigné doit, dans son processus d'évaluation, prendre en considération les éléments suivants:
- a) le plan type de l'inspection/de la certification qui contient une description détaillée des mesures d'inspection et des précautions que l'organisme s'engage à imposer aux opérateurs soumis à l'inspection;
 - b) les sanctions que l'organisme envisage d'imposer en cas de constatation d'irrégularités et/ou d'infractions;
 - c) les ressources adéquates en personnel qualifié et en équipement administratif et technique, ainsi que l'expérience en matière d'inspection et la fiabilité;

¹⁴ Les systèmes administrés par les organismes de certification peuvent, dans certains pays, être équivalents à ceux administrés par les organismes d'inspection. Par conséquent, l'expression «inspection et certification» a été employée là où ces systèmes peuvent être synonymes.

¹⁵ CAC/GL 20-1995.

¹⁶ CAC/GL 26-1997.

¹⁷ Voir également les autres normes internationales agréées, par exemple ISO65.

¹⁸ Dans les processus d'agrément pour la production biologique, on fait souvent référence à la certification réalisée soit par un «organisme de certification», soit par un «organisme d'inspection». Lorsque ces fonctions sont accomplies par le même organisme, une distinction claire doit être établie entre les fonctions d'inspection et les fonctions de certification.

- d) l'indépendance de l'organisme d'inspection par rapport aux opérateurs soumis à l'inspection.
- 6.6 L'autorité compétente ou son représentant désigné devrait:
- a) vérifier que les inspections effectuées pour le compte de l'organisme d'inspection ou de certification sont objectives;
 - b) vérifier l'efficacité des inspections;
 - c) prendre connaissance des irrégularités et/ou des infractions constatées et des sanctions infligées;
 - d) retirer l'agrément à l'organisme ou autorité de certification lorsque celui-ci ne réussit pas à satisfaire aux exigences mentionnées en a) et b) ou ne satisfait plus aux critères énoncés au paragraphe 6.5 ou ne réussit pas à satisfaire aux prescriptions des paragraphes 6.7 à 6.9.
- 6.7 Les organismes ou autorités de certification officiels et/ou officiellement reconnus visés au paragraphe 6.2 devraient:
- a) s'assurer qu'au moins les mesures d'inspection et les précautions mentionnées à l'Annexe 3 sont appliquées aux exploitations soumises à l'inspection; et
 - b) s'abstenir de divulguer les informations et les données confidentielles recueillies au cours de leurs activités d'inspection ou de certification à des personnes autres que la personne responsable de l'exploitation concernée et les autorités compétentes.
- 6.8 Les organismes (ou autorités) d'inspection et/ou de certification officiels ou officiellement reconnus devraient:
- a) donner à l'autorité compétente ou à son représentant désigné, aux fins de la vérification, accès à leurs bureaux et installations et, pour la vérification au hasard de leurs opérateurs, accès aux installations de ces derniers, et donner toute l'information et toute l'aide jugées nécessaires par l'autorité compétente ou son représentant désigné pour l'accomplissement des obligations que lui imposent les présentes directives;
 - b) transmettre chaque année à l'autorité compétente ou à son représentant désigné une liste des opérateurs soumis à leur inspection pour l'année précédente et lui présenter un rapport annuel succinct.
- 6.9 L'autorité désignée et l'organisme – ou autorité – de certification officiels ou officiellement reconnus visés au paragraphe 6.2 devraient:
- a) en cas de constatation d'une irrégularité dans la mise en oeuvre des Sections 3 et 4 ou des mesures mentionnées à l'Annexe 3, faire en sorte que les indications prévues au paragraphe 1.2 concernant le mode de production biologique soient retirées de tout le lot ou de toute la production affectée par l'irrégularité;
 - b) en cas de constatation d'une infraction manifeste, ou d'infractions ayant des effets prolongés, interdire à l'opérateur en cause de commercialiser des produits portant des indications se référant au mode de production biologique pour une période à convenir avec l'autorité compétente ou son représentant désigné.
- 6.10 Les exigences des *Directives pour l'échange d'informations entre pays sur les rejets de denrées alimentaires importées*¹⁹ devraient s'appliquer lorsque l'autorité compétente constate des irrégularités et/ou des infractions dans l'application des présentes directives.

SECTION 7. IMPORTATIONS

- 7.1 Les produits visés au paragraphe 1.1 qui sont importés ne peuvent être commercialisés que lorsque l'autorité compétente ou l'organisme compétent désigné du pays exportateur a délivré un certificat d'inspection attestant que le lot désigné dans le certificat a été obtenu dans le cadre d'un régime de production, de préparation, de commercialisation et d'inspection appliquant au moins les règles prévues par toutes les sections et tous les Annexes des présentes directives et a permis de rendre la décision d'équivalence mentionnée sous 7.4.
- 7.2 Le certificat dont il est question au paragraphe 7.1 ci-dessus devrait accompagner la marchandise, sous la forme de son exemplaire original, jusqu'à l'exploitation du premier destinataire; par la suite, l'importateur devrait conserver le certificat de transaction pendant au moins deux ans à des fins d'inspection ou de vérification.
- 7.3 L'authenticité du produit doit être maintenue après son importation jusqu'à son achat par le consommateur. Si des produits biologiques importés ne se conforment pas aux exigences des présentes directives en raison de traitements exigés par les règlements nationaux à des fins de contrôle phytosanitaire, traitements eux-mêmes non conformes aux présentes directives, ils perdent leur statut biologique.

¹⁹ CAC/GL 25-1997.

7.4 Un pays importateur peut:

- a) exiger une information détaillée, comprenant des rapports établis par des experts indépendants mutuellement acceptés par les autorités compétentes des pays exportateur et importateur, au sujet des mesures appliquées dans le pays exportateur pour lui permettre de juger et de décider de l'équivalence selon ses propres règles pourvu que les règles du pays importateur satisfassent aux exigences des présentes directives, et/ou
- b) organiser conjointement avec le pays exportateur des visites des lieux pour examiner les règles de production et de préparation et les mesures d'inspection/de certification, y compris la production et la préparation, qui s'appliquent dans le pays exportateur.
- c) exiger, pour éviter toute confusion chez les consommateurs, que le produit soit étiqueté conformément aux exigences d'étiquetage qu'applique ce pays importateur pour le produit en question en conformité avec les dispositions de la Section 3.

SECTION 8. EXAMEN PERMANENT DES DIRECTIVES

- 8.1 Fournir des conseils aux gouvernements étant le but de ces directives, les gouvernements membres et les organisations internationales sont invités à présenter des propositions au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées sur une base permanente. Une fois qu'il existe accord sur un document définitif, le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées procédera à un examen, tous les quatre ans, des présentes directives ainsi qu'à un examen, tous les deux ans (ou au besoin), des listes données dans l'Annexe 2 afin de tenir compte des toutes dernières réalisations dans ces domaines.
- 8.2 Les propositions doivent être envoyées d'abord au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, 00153, Rome (Italie).

ANNEXE 1

PRINCIPES DE PRODUCTION BIOLOGIQUE

A. VÉGÉTAUX ET PRODUITS VÉGÉTAUX

1. Les principes énoncés dans le présent Annexe devraient avoir été mis en oeuvre sur les parcelles, exploitations agricoles ou unités d'exploitation pendant une période de conversion d'au moins deux ans avant l'ensemencement ou, dans les cas de cultures pérennes autres que les prés, d'au moins trois (3) ans avant la première récolte des produits visés au paragraphe 1.1a) des présentes directives. L'autorité compétente, ou en cas de délégation, l'organisme ou autorité de certification officiel ou officiellement reconnu peut décider dans certains cas (comme la mise en friche pour deux ans ou plus) que la durée de ladite période soit prolongée ou réduite, compte tenu de l'usage antérieur de la parcelle, mais jamais à moins de 12 mois.
2. Quelle que soit la durée de la période de conversion, elle ne peut commencer qu'une fois qu'une unité de production a été placée sous la surveillance d'un système d'inspection comme spécifié au paragraphe 6.2 et que les règles de production mentionnées à la Section 4 des présentes directives auront commencé à y être appliquées.
3. Lorsque tout le terrain d'une exploitation n'est pas converti en une seule fois, la conversion peut se faire progressivement et, dans ce cas, les directives sont appliquées depuis le début de la conversion sur les champs en cause. La conversion du mode de production classique au mode de production biologique devrait s'effectuer au moyen des techniques permises définies dans les présentes directives. Lorsque tout le terrain d'une exploitation n'est pas converti en une seule fois, il doit être divisé en unités comme il est mentionné à l'Annexe 3, partie A, paragraphes 3 et 11.
4. L'alternance du mode de production biologique au mode de production classique, et vice-versa, n'est pas permise sur les terrains en voie de conversion de même que sur ceux convertis à la production biologique.
5. La fertilité et l'activité biologique du sol devraient être maintenues et augmentées, selon le cas:
 - a) par la culture de légumineuses, d'engrais verts ou de plantes à enracinement profond dans le cadre d'un programme de rotation pluriannuel approprié;
 - b) par l'incorporation dans le sol de matières organiques, compostées ou non, dont la production est assurée par des exploitations se conformant aux dispositions des présentes directives. Les sous-produits de l'élevage, comme le fumier de ferme, peuvent être utilisés s'ils proviennent d'exploitations d'élevage respectant les directives actuelles;

L'apport de substances indiquées à l'Annexe 2, Tableau 1 ne peut intervenir que lorsque les méthodes visées aux paragraphes 5a) et b) ci-dessus ne parviennent pas à fournir les éléments nutritifs nécessaires aux cultures ou à amender le sol adéquatement, ou, dans le cas des engrais, que l'on ne dispose pas de fumiers provenant d'exploitation biologique.

- c) comme accélérateur de compost, des préparations à base de micro-organismes ou de végétaux peuvent être utilisées;
 - d) des préparations biodynamiques à base de poudre de roche, de fumier de ferme ou de plantes peuvent aussi être utilisées aux fins exposées au paragraphe 5.
6. La lutte contre les organismes nuisibles, les maladies et les mauvaises herbes devrait être axée sur l'une des mesures suivantes ou sur l'association de certaines d'entre elles:
 - choix d'espèces et de variétés appropriées;
 - programme de rotation approprié;
 - procédés mécaniques de culture;
 - protection des ennemis naturels des organismes nuisibles en fournissant un habitat favorable comme des haies et des nids, des zones tampons écologiques où l'on conservera la végétation originale pour abriter les prédateurs des organismes nuisibles;
 - écosystèmes diversifiés. Ceux-ci vont varier d'un lieu géographique à l'autre. Par exemple, zones tampons pour empêcher l'érosion, agroforesterie, cultures alternées, etc.;
 - désherbage par le feu;
 - ennemis naturels, dont la libération de prédateurs et d'organismes nuisibles;
 - préparations biodynamiques à base de poudre de roche, de fumier de ferme ou de plantes;
 - paillis et fauchage;
 - pâturage pour les animaux;

- mesures de contrôle mécanique, par exemple des pièges, des barrières, des lumières et des bruits;
 - stérilisation par la vapeur quand le renouvellement indiqué du sol par rotation ne peut se faire.
7. Dans les seuls cas où une culture est sous menace immédiate ou grave et où les mesures identifiées dans le paragraphe 6 ci-dessus ne sont pas ou ne seraient pas efficaces, il peut être fait recours aux produits indiqués à l'Annexe 2.
8. Les semences et le matériel de multiplication végétative devraient provenir de plantes cultivées conformément aux dispositions de la Section 4.1 des présentes directives pendant au moins une génération ou, dans le cas de plantes pérennes, deux périodes de végétation. Dans les cas où un opérateur peut démontrer à l'organisme – ou autorité – de certification officiel ou officiellement reconnu que du matériel satisfaisant aux spécifications ci-dessus n'était pas disponible, ce dernier, ou cette dernière, peut approuver:
- a) en premier lieu, l'utilisation de semences ou de matériel de multiplication végétative non traités, ou
 - b) faute de a) l'utilisation de semences ou de matériel de multiplication végétative traités avec des substances autres que celles inscrites à l'Annexe 2.
- L'autorité compétente peut établir des critères limitant l'application des dérogations énoncées au paragraphe 8 ci-dessus.
9. La collecte de plantes et parties de plantes comestibles, poussant naturellement dans des zones naturelles, des forêts et des zones agricoles, est considérée comme une méthode de production biologique à condition que:
- les produits proviennent d'une zone de collecte clairement définie qui est assujettie aux mesures d'inspection/de certification établies à la Section 6 des présentes directives;
 - ces zones n'aient subi aucun traitement avec des produits autres que ceux inscrits à l'Annexe 2 pendant une période de trois ans avant la collecte;
 - la collecte ne perturbe pas la stabilité de l'habitat naturel ni le maintien de l'espèce dans la zone de collecte.
 - les produits proviennent d'un opérateur gérant la récolte ou le ramassage des produits, qui est clairement identifié et connaît bien la zone de collecte.

B. ANIMAUX D'ÉLEVAGE ET PRODUITS D'ANIMAUX D'ÉLEVAGE

Principes généraux

1. Si des animaux d'élevage pour la production biologique sont entretenus, ils devraient faire partie intégrante d'une unité agricole biologique et être élevés et gardés conformément aux présentes directives.
2. Les animaux peuvent apporter une contribution importante à un système d'agriculture biologique, en:
 - a) améliorant et entretenant la fertilité du sol;
 - b) gérant la flore par le pâturage;
 - c) accroissant la biodiversité et en facilitant les interactions complémentaires au sein de l'exploitation agricole; et
 - d) augmentant la diversité du système agricole.
3. La production animale doit être une activité liée à la terre. Les herbivores doivent avoir accès aux pâturages et tous les autres animaux à des courettes en plein air; l'autorité compétente pouvant autoriser des exceptions lorsque l'état physiologique, le temps inclement et l'état du sol les justifient ou lorsque la structure de certains systèmes d'agriculture «traditionnels» restreint l'accès aux pâturages, à condition que le bien-être des animaux puisse être garanti.
4. Les taux de charge doivent être appropriés à la région en question, compte tenu de la capacité de production fourragère, de la santé des animaux, de l'équilibre nutritif et de l'incidence sur l'environnement.
5. La gestion biologique des animaux d'élevage devrait viser à utiliser des méthodes d'élevage naturelles, à minimiser le stress, à prévenir la maladie, à éliminer progressivement le recours aux médicaments allopathiques chimiques à usage vétérinaire (y compris les antibiotiques), à réduire les produits d'origine animale (par ex. farine de viande) dans l'alimentation des animaux et à préserver la santé et le bien-être des animaux.

Sources/Origine des animaux d'élevage

6. Le choix des races, des espèces et des méthodes de reproduction doit obéir aux principes de l'agriculture biologique et tenir compte particulièrement de:

- a) leur adaptation aux conditions locales;
 - b) leur vitalité et résistance aux maladies;
 - c) l'absence de maladies ou problèmes de santé spécifiques associés à certaines races ou espèces (syndrome du stress chez le porc, avortement spontané, etc.)
7. Les animaux utilisés pour des produits répondant à la Section 1.1 (a) des présentes directives doivent être nés ou avoir éclos dans des unités de production conformes aux présentes directives ou être la progéniture de parents élevés suivant les conditions établies dans ces directives. Ils doivent passer leur vie entière dans un système de production biologique.
- Les animaux d'élevage ne peuvent être transférés entre une unité de production biologique et une unité de production non biologique. L'autorité compétente peut établir des règles détaillées pour l'achat d'animaux d'élevage provenant d'autres unités se conformant aux présentes directives.
 - Les animaux d'élevage qui se trouvent dans l'unité de production, mais ne sont pas conformes aux présentes directives, peuvent être convertis.
8. Lorsqu'un opérateur peut montrer de manière satisfaisante à l'organisme d'inspection/de certification officiel ou officiellement reconnu qu'il n'y a pas d'animaux disponibles répondant aux exigences énoncées dans le précédent paragraphe, ledit organisme peut autoriser l'introduction d'animaux n'ayant pas été élevés conformément aux présentes directives dans des circonstances comme les suivantes:
- a) en raison d'une expansion considérable de l'exploitation qui change une race ou se spécialise dans de nouveaux animaux d'élevage;
 - b) pour renouveler un troupeau, par ex.: mortalité élevée des animaux attribuable à des désastres;
 - c) mâles destinés à la reproduction.
- L'autorité compétente pourra établir les conditions spécifiques en vertu desquelles des animaux d'élevage provenant de sources non biologiques pourront ou ne pourront pas être introduits, prenant en compte le fait que l'introduction devrait se faire au plus jeune âge possible dès après le sevrage.
9. Les animaux d'élevage auxquels peuvent s'appliquer les dérogations énoncées à l'alinéa précédent doivent respecter les conditions exposées à l'alinéa 11. Les périodes de conversion données doivent être observées pour que les produits puissent être vendus sous l'étiquette biologique conformément à la Section 3 des présentes directives.

Conversion

10. La conversion des terres destinées à produire l'alimentation animale ou à servir de pâturage doit obéir aux règles énoncées dans la Partie A, alinéas 1, 2 et 3 du présent Annexe.
11. L'autorité compétente pourra écourter les périodes de conversion ou alléger les conditions établies à l'alinéa 9 (pour les terres) et/ou à l'alinéa 12 (pour les animaux d'élevage et les produits d'animaux d'élevage) dans les cas suivants:
- a) pâturages, courettes en plein air et aires d'exercice utilisés par les espèces non herbivores;
 - b) bovins, équins, ovins et caprins en provenance d'élevages extensifs durant la période de mise en application établie par l'autorité compétente ou les troupeaux laitiers convertis pour la première fois;
 - c) S'il y a conversion simultanée d'animaux d'élevage et des terres utilisées exclusivement pour leur alimentation à l'intérieur de la même unité de production, la période de conversion des animaux d'élevage et des pâturages et/ou des terres utilisées pour l'alimentation des animaux peut être réduite à deux ans dans le seul cas où l'alimentation des animaux d'élevage existants et de leur progéniture est formée principalement de produits de l'unité.
12. Quand des animaux d'élevage provenant d'une source non biologique sont introduits dans une unité de production une fois que les terres ont atteint le statut biologique, et si les produits de ces animaux doivent être vendus sous l'étiquette biologique, ces animaux doivent être élevés conformément aux présentes directives pour au moins les périodes suivantes de contrôle de la conformité:

Bovins et équins

Production de viande: 12 mois et au moins trois quarts de la durée de vie dans une exploitation biologique;

Veaux destinés à la production de viande: 6 mois au moment de l'introduction dès après le sevrage et à un âge inférieur à 6 mois;

Production de lait: 90 jours durant la période de mise en œuvre établie par l'autorité compétente et, après cela, six mois.

Ovins et caprins

Production de viande: 6 mois;

Production de lait: 90 jours durant la période de mise en œuvre établie par l'autorité compétente et, après cela, six mois.

Porcins

Production de viande: six mois;

Volaille/pondeuses

Production de viande: toute la durée de vie conformément à ce qu'aura établi l'autorité compétente

Production d'œufs: six semaines

Nutrition

13. Dans tous les systèmes d'élevage 100 pour cent des aliments (y compris les aliments «en conversion») devraient être produits conformément aux exigences des présentes directives.
14. Pour la période de mise en œuvre que déterminera l'autorité compétente, les produits des animaux d'élevage conserveront leur statut biologique dans la mesure où au moins 85 pour cent, en ce qui concerne les ruminants, et 80 pour cent, en ce qui concerne les non ruminants, des apports en fourrage, calculés sur une base de matière sèche, sont obtenus par des méthodes biologiques conformes aux présentes directives.
15. Nonobstant ce qui précède, lorsqu'un opérateur peut montrer de manière satisfaisante à l'organisme d'inspection/certification officiel ou officiellement reconnu qu'il n'y a pas d'aliments pour animaux disponibles répondant aux exigences énoncées au paragraphe 13 ci-dessus, à la suite par exemple de phénomènes naturels ou artificiels imprévus ou de conditions climatiques extrêmes, ledit organisme peut autoriser qu'un faible pourcentage d'aliments qui ne sont pas produits conformément aux présentes directives soit inclus pour un temps limité dans l'alimentation des animaux à condition que ces aliments ne contiennent pas d'organismes génétiquement modifiés/issus du génie génétique ou de produits obtenus à l'aide de tels organismes. L'autorité compétente établira le pourcentage maximal d'aliments non biologiques autorisé, ainsi que les conditions applicables à cette dérogation.
16. Les rations alimentaires spécifiques des animaux d'élevage prendront en compte:
 - le besoin pour les jeunes mammifères d'avoir du lait naturel, de préférence du lait maternel;
 - qu'une proportion substantielle de la matière sèche des rations alimentaires quotidiennes des herbivores doit consister en fourrage frais ou sec ou en ensilage;
 - que l'alimentation des animaux polygastriques ne doit pas se composer uniquement d'ensilage;
 - la nécessité des céréales dans la phase d'engraissement des volailles;
 - la nécessité d'inclure du fourrage frais ou sec ou de l'ensilage à la ration alimentaire quotidienne des porcs et des volailles.
17. Tous les animaux d'élevage doivent avoir largement accès à de l'eau potable pour maintenir leur bonne santé et leur vitalité.
18. Si des substances sont employées à titre d'aliments, d'éléments nutritifs, d'additifs ou d'agents technologiques dans la préparation des aliments, l'autorité compétente établira une liste positive de substances qui se conformeront aux critères suivants:

Critères généraux

- a) Les substances sont autorisées par la législation nationale sur l'alimentation animale;
- b) Les substances sont nécessaires/essentielles au maintien de la santé, du bien-être et de la vitalité des animaux; et
- c) Ces substances:
 - contribuent à l'alimentation indiquée qui répond aux besoins physiologiques et comportementaux des espèces en question; et
 - ne contiennent pas d'organismes génétiquement modifiés/issus du génie génétique ou de produits de tels organismes; et
 - elles sont principalement d'origine végétale, minérale ou animale.

Critères spécifiques pour les aliments et les éléments nutritifs

- a) Les aliments d'origine végétale provenant de sources non biologiques ne peuvent être utilisés que conformément aux conditions énoncées dans les alinéas 14 et 15, s'ils sont produits ou préparés sans recours à des solvants chimiques ou à un traitement chimique;
- b) Les aliments d'origine minérale, les oligoéléments, les vitamines et les provitamines ne peuvent être utilisées que s'ils sont d'origine naturelle. Si ces substances viennent à manquer, ou dans des circonstances exceptionnelles, des substances chimiques analogues bien définies pourront être utilisées;
- c) Les aliments d'origine animale, sauf pour le lait et les produits laitiers, le poisson ou d'autres animaux marins et les produits en étant issus ne devraient généralement pas être utilisés ou qu'en conformité avec

la législation nationale. En tout cas, il est interdit d'inclure dans la ration alimentaire des ruminants des substances provenant de mammifères, sauf pour le lait et les produits laitiers;

- d) ni azote synthétique ou composé azoté dépourvu de protéines ne doit être utilisé.

Critères spécifiques pour les additifs et les agents technologiques

- a) Liants, antimottants émulsifiants, stabilisants et épaississants, surfactants, coagulants: seuls ceux de source naturelle sont autorisés;
- b) antioxydants: seuls ceux de source naturelle sont autorisés;
- c) agents de conservation: seuls les acides organiques sont autorisés;
- d) colorants (y compris les pigments), aromatisants et stimulants d'appétit: seuls ceux de source naturelle sont autorisés;
- e) probiotiques, enzymes et micro-organismes sont autorisés;
- f) antibiotiques, coccidiostatiques, substances médicinales, stimulateurs de croissance ou toute autre substance visant à stimuler la croissance ou la production ne seront pas utilisées dans la ration alimentaire des animaux.

19. Les additifs et les agents technologiques de l'ensilage ne peuvent être dérivés d'organismes génétiquement modifiés /issus du génie génétique ou de leurs produits, et ne peuvent comprendre que ce qui suit:

- sel marin;
- sel gemme gros;
- levures;
- enzymes;
- lactosérum;
- sucre; ou produits du sucre comme les mélasses;
- miel
- bactéries lactiques, acétiques, formiques et propioniques, ou leurs produits acides naturels lorsque le temps ne permet pas une bonne fermentation et sous réserve de l'approbation de l'autorité compétente.

Soins de santé

20. La prévention des maladies en production d'animaux d'élevage biologiques se fondera sur les principes suivants:

- a) Choisir des races ou lignées animales indiquées conformément à l'alinéa 6 ci-dessus;
- b) Appliquer des pratiques d'élevage répondant aux besoins de chaque espèce, qui favorisent une bonne résistance aux maladies et la prévention des infections;
- c) Avoir recours à des aliments biologiques de bonne qualité en association avec un exercice régulier et l'accès aux pâturages ou à des courettes extérieures, pour stimuler le système de défense immunologique naturel de l'animal;
- d) Respecter la densité de charge indiquée pour ainsi éviter la surcharge d'animaux et tout problème.

21. Si, en dépit des mesures de prévention ci-dessus, un animal tombe malade ou se blesse, il faut le traiter immédiatement, au besoin après l'avoir isolé des autres dans un abri approprié. Toutefois, les producteurs ne devraient pas s'abstenir d'employer un médicament si celui-ci permet d'éviter des souffrances inutiles à l'animal, quand bien même l'utilisation d'un tel médicament fera perdre à l'animal son statut biologique.

22. L'utilisation des médicaments vétérinaires en agriculture biologique se conformera aux principes suivants:

- a) En cas de maladies ou de problèmes de santé spécifiques réels ou éventuels, et s'il n'existe pas de traitement ou de pratique de remplacement autorisés, ou dans les cas requis par la loi, la vaccination des animaux d'élevage, les antiparasitaires ou l'usage thérapeutique des médicaments vétérinaires sont autorisés;
- b) Les produits phytothérapeutiques (sauf les antibiotiques), homéopathiques ou ayurvédiques et les éléments traces seront employés de préférence aux médicaments allopathiques chimiques à usage vétérinaire ou aux antibiotiques à condition qu'ils aient un effet thérapeutique efficace sur l'espèce animale en question et sur l'état à traiter;
- c) S'il est peu probable que les produits susmentionnés ne soient efficaces pour combattre la maladie ou traiter la blessure, les médicaments allopathiques chimiques à usage vétérinaire ou les antibiotiques pourront être employés, sous supervision d'un vétérinaire; dans tous les cas, le délai d'attente devrait être égal au double de celui exigé par la législation et sera toujours au moins de 48 heures;
- d) Le recours aux médicaments allopathiques chimiques à usage vétérinaire ou aux antibiotiques à des fins de traitement préventif est interdit.

23. Les traitements hormonaux ne peuvent être utilisés qu'à des fins thérapeutiques et sous supervision d'un médecin vétérinaire.

24. Les stimulants de croissance ou les substances utilisées pour stimuler la croissance ou la production ne sont pas autorisés.

Élevage, transport et abattage

25. L'entretien des animaux devrait être guidé par une attitude empreinte de protection, de responsabilité et de respect pour des créatures vivantes.
26. Les méthodes d'élevage devraient être conformes aux principes de l'agriculture biologique compte tenu que:
- a) les races et les espèces conviennent à l'élevage dans les conditions locales et sous un régime biologique;
 - b) la préférence est accordée à la reproduction par des méthodes naturelles, bien que l'insémination artificielle puisse être employée;
 - c) les techniques de transplantation d'embryons et le traitement hormonal à des fins de reproduction ne sont pas autorisés;
 - d) les techniques de reproduction utilisant le génie génétique sont interdites.
27. Les opérations comme attacher des élastiques à la queue des moutons, couper la queue, couper les dents, réduire les becs, écorner ne sont généralement pas autorisées en système de gestion biologique. Cependant, certaines de ces opérations peuvent être autorisées dans des circonstances exceptionnelles par l'autorité compétente ou son représentant pour des raisons de sécurité (par ex.: écorner de jeunes animaux) ou à des fins d'amélioration de la santé et du bien-être des animaux. De telles opérations doivent être faites à l'âge le plus opportun et en ayant soin d'infliger à l'animal le moins de douleur possible. Ces opérations se feront sous anesthésie s'il y a lieu. La castration physique est permise afin de préserver la qualité des produits et les pratiques de production traditionnelles (cochons de chair, bouvillons, chapons, etc.), mais seulement dans ces conditions.
28. Les conditions de vie et la gestion de l'environnement devraient prendre en compte les besoins comportementaux spécifiques des animaux et procurer:
- une liberté de mouvement suffisante et la possibilité d'exprimer une éthologie tout à fait normale;
 - la compagnie d'autres animaux, particulièrement de la même espèce;
 - prévention de comportement anormal, de blessure ou de maladie;
 - arrangements en vue d'interventions d'urgence en cas d'incendie, de panne des services mécaniques essentiels et de rupture d'approvisionnements.
29. Le transport d'animaux vivants devrait s'effectuer dans le calme et la douceur et d'une manière qui évite le stress, les blessures et la douleur; l'autorité compétente devrait établir les conditions spécifiques à respecter pour atteindre ces objectifs et pourront établir la durée maximale du transport. L'utilisation de bâtons électriques et de tranquillisants allopathiques n'est pas autorisée.
30. L'abattage des animaux doit se faire d'une manière qui réduit le stress et la douleur et en conformité avec les règles nationales.

Logement et parcours libres

31. La présence de bâtiments pour loger les animaux d'élevage ne sera pas obligatoire dans les régions où le climat permet de faire vivre dehors.
32. Les abris respecteront les besoins biologiques et comportementaux des animaux en leur fournissant:
- large accès à l'eau potable et à la nourriture;
 - un endroit isolé, chauffé, rafraîchi et ventilé de manière que la circulation d'air, le niveau de poussière, la température, l'humidité relative de l'air et la concentration de gaz restent dans des limites qui ne nuiront pas aux animaux;
 - amplex ventilation et lumière naturelles.
33. Suivant l'étape de production, les animaux peuvent être temporairement confinés par temps inclément lorsque leur santé, leur sûreté ou leur bien-être risque de souffrir, ou pour protéger la qualité des plantes, du sol ou de l'eau.
34. La densité de charge des bâtiments devrait:
- assurer le confort et le bien-être des animaux en tenant compte des espèces et des races auxquelles ils appartiennent et de leur âge;
 - prendre en compte les besoins comportementaux des animaux en fonction de la taille du groupe et du sexe des individus;

- leur donner assez d'espace pour se tenir debout naturellement, se coucher facilement, se retourner, faire leur toilette, prendre toutes les postures et faire tous les mouvements qui leur sont naturels comme s'étirer et battre des ailes.
35. Les bâtiments, cases, équipements et matériels devraient être nettoyés et désinfectés comme il se doit pour prévenir l'infection croisée et l'accumulation d'organismes porteurs de maladies.
36. Les parcours libres, les aires d'exercice au grand air ou les courettes au grand air devraient offrir une protection suffisante contre la pluie, le vent, le soleil et les températures extrêmes suivant les conditions climatiques locales et les races concernées.
37. La densité de charge des animaux mis dans des pâturages, des prairies ou tout autre habitat naturel ou semi-naturel doit être assez faible pour prévenir la dégradation des sols et le surpâturage de la végétation.

Mammifères

38. Tous les mammifères doivent avoir accès à des pâturages ou à des aires d'exercice en plein air qui pourront être partiellement couverts et doivent pouvoir s'en servir quand ils sont en état de le faire et quand le temps et l'état du sol le permettent.
39. L'autorité compétente peut autoriser des exceptions pour:
- l'accès des taureaux aux pâturages ou, dans le cas des vaches, à une aire d'exercice en plein pendant l'hiver;
 - la dernière étape de l'engraissement.
40. Les bâtiments des animaux doivent avoir un plancher lisse, mais pas glissant. Le plancher ne doit pas être entièrement à claire-voie ou en forme de treillis.
41. Les bâtiments doivent avoir des aires de couchage ou de repos de taille suffisante et de construction solide qui seront confortables, propres et sèches. Elles seront recouvertes d'une épaisse litière sèche et d'un matériel absorbant les excréments.
42. Le placement des veaux dans des enclos individuels et attacher les animaux d'élevage n'est pas autorisé sans l'approbation de l'autorité compétente.
43. Les truies doivent être gardées en groupe sauf à la fin de la gestation et durant la période d'allaitement. Les porcelets ne peuvent être gardés sur des plates-formes ou dans des cages à porcelets. Les aires d'exercice doivent permettre aux animaux de se rouler dans leurs excréments et de fouir.
44. Garder les lapins dans des cages n'est pas autorisé.

Volailles

45. Les volailles doivent être élevées en libre parcours, avoir accès à une courette en plein air quand le temps le permet. Les garder en cage n'est pas autorisé.
46. La sauvagine doit avoir accès à un cours d'eau, un étang ou un lac quand le temps le permet.
47. Les bâtiments pour toutes les volailles doivent fournir: une aire de construction solide offrant une litière composée de paille, de copeaux de bois, de sable ou de gazon. Il doit y avoir une surface assez grande du plancher pour permettre le ramassage des déjections, dans le cas des pondeuses; des perchoirs/des endroits élevés pour dormir dont la taille et le nombre correspondront à la taille du groupe et des volatiles; des trous de sortie et d'entrée de taille adéquate.
48. Dans les cas des pondeuses, quand la lumière naturelle est augmentée par des moyens artificiels, l'autorité compétente prescrira le maximum d'heures pour chaque espèce en fonction de considérations géographiques et de considérations concernant la santé des bêtes.
49. Pour des raisons de santé, les bâtiments seront vidés et les courettes laissées vides pour permettre à la végétation de repousser entre chaque groupe de volailles élevées.

Gestion de la fumure

50. La gestion de la fumure à tout endroit où les animaux d'élevage sont logés, mis en enclos ou en pâturage se fera d'une manière qui:
- a) minimise la dégradation des sols et de l'eau;

- b) ne contribue pas de manière importante à la contamination de l'eau par des nitrates et des bactéries pathogènes;
 - c) optimise le recyclage des éléments nutritifs; et
 - d) ne comprend pas le brûlage ou aucune pratique qui n'est pas admise en agriculture biologique.
51. Toutes les installations de stockage et de manutention de la fumure, y compris les installations de compostage, seront conçues, construites et exploitées de manière à prévenir la contamination de l'eau souterraine et superficielle.
52. Les taux d'application de la fumure seront tels qu'ils ne contribuent pas à la contamination de l'eau souterraine et superficielle. L'autorité compétente pourra établir les taux d'application maximaux de la fumure ou les densités de charge. Le moment et les méthodes d'application ne devraient pas augmenter la possibilité de ruissellement dans les étangs, cours d'eau et ruisseaux.

Tenue des documents et identification

53. L'exploitant devrait conserver des documents détaillés et à jour conformément à ce qui est indiqué à l'Annexe 3, alinéas 7 à 15.

Exigences particulières selon les espèces

Apiculture et produits apicoles

Principes généraux

54. L'apiculture est une activité importante qui contribue à améliorer l'environnement et la production agricole et forestière grâce à l'action pollinisatrice des abeilles.
55. Le traitement et la conduite des ruches doivent respecter les principes de l'agriculture biologique.
56. Les zones de butinage doivent être assez vastes pour fournir aux abeilles une nourriture appropriée et suffisante et l'accès à de l'eau.
57. Les sources de nectar, miellat et pollen naturels se composeront essentiellement de plantes issues de l'agriculture biologique ou de végétation spontanée (sauvage).
58. La santé des abeilles est protégée à l'aide de mesures de prévention comme le choix de races appropriées, un environnement favorable, un régime équilibré et des pratiques d'élevage appropriées.
59. Les ruches se composeront essentiellement de matériaux naturels ne présentant aucun risque de contamination pour l'environnement ou les produits apicoles.
60. Lorsque les abeilles sont placées dans des zones sauvages, il convient de tenir compte des populations d'insectes indigènes.

Emplacement des ruches

61. Les ruches destinées à l'apiculture seront placées dans des zones où la végétation cultivée ou spontanée est conforme aux règles de production établies à la Section 4 des présentes directives.
62. Il incombe à l'organisme ou à l'autorité de certification officiel(le) d'approuver les zones qui assureront des sources appropriées de miellat, nectar et pollen à partir des renseignements fournis par les apiculteurs et/ou au moyen du processus d'inspection.
63. L'organisme ou l'autorité de certification officiel(le) peut fixer autour de la ruche un rayon à l'intérieur duquel les abeilles pourront avoir accès à une nourriture appropriée et suffisante conformément aux dispositions des présentes directives.
64. Il incombe à l'organisme ou à l'autorité de certification de désigner les zones où il n'est pas opportun de placer les ruches qui sont conformes à ces dispositions en raison de sources éventuelles de contamination par des substances interdites, des organismes génétiquement modifiés ou des contaminants de l'environnement.

Nourrissement

65. À la fin de la saison de production, il faut laisser aux ruches une réserve assez abondante de miel et de pollen pour qu'elles survivent à la période de dormance.
66. Le nourrissement des colonies peut se faire pour pallier la pénurie temporaire de nourriture due aux conditions climatiques ou à d'autres circonstances exceptionnelles. Dans de tels cas, le miel ou le sucre issus de l'agriculture biologique seront employés s'ils sont disponibles. Toutefois, l'organisme ou l'autorité de

certification peut autoriser l'emploi de sucre ou de miel non issu de l'agriculture biologique. De telles dérogations seront assorties de délais impartis. Le nourrissage ne peut se faire qu'entre la dernière récolte de miel et le début de la miellée suivante.

Période de conversion

67. Les produits apicoles peuvent être vendus en faisant référence au mode de production biologique lorsque les présentes directives auront été respectées pendant au moins un an. Au cours de la période de conversion, la cire doit être remplacée par de la cire issue du mode de production biologique. Dans les cas où il sera impossible de remplacer toute la cire à l'intérieur d'un an, la période de conversion pourra être allongée moyennant approbation de l'organisme ou de l'autorité de certification. Par voie de dérogation, à défaut de cire d'abeille issue du mode de production biologique, l'utilisation de cire provenant de sources non conformes aux présentes directives pourra être autorisée par l'organisme ou l'autorité de certification à condition qu'elle vienne des opercules ou d'endroits où des matières interdites n'auront pas été employées.

68. Le remplacement de la cire n'est pas nécessaire lorsque aucun produit interdit n'a été antérieurement utilisé dans la ruche.

Origine des abeilles

69. Les colonies d'abeilles peuvent être converties à la production biologique. Les abeilles introduites devraient provenir d'unités de production biologique lorsqu'elles sont disponibles.

70. Lors du choix des races, il faut tenir compte de la capacité d'adaptation des abeilles aux conditions locales, de leur vitalité et de leur résistance aux maladies.

Santé des abeilles

71. La santé des colonies d'abeilles doit être maintenue par de bonnes pratiques agricoles mettant l'accent sur la prévention des maladies par le choix des races et la conduite des ruches. Les mesures suivantes sont préconisées:

- a) utilisation de races résistantes qui s'adaptent bien aux conditions locales;
- b) renouvellement périodique des reines s'il y a lieu;
- c) nettoyage et désinfection périodiques de l'équipement;
- d) renouvellement périodique de la cire d'abeille;
- e) disponibilité de pollen et de miel en quantité suffisante dans les ruches;
- f) inspection systématique des ruches pour déceler les anomalies;
- g) contrôle systématique du couvain mâle dans la ruche;
- h) déplacement des ruches infectées vers des endroits isolés, au besoin; ou
- i) destruction des ruches et du matériel contaminés.

72. Pour la lutte contre les nuisibles et les maladies est autorisé l'emploi de:

- acide lactique, oxalique, acétique
- acide formique
- soufre
- huiles étherées naturelles (par ex. menthol, eucalyptol, camphre)
- *Bacillus thuringiensis*
- vapeur et flammes directes.

73. En cas d'échec des mesures préventives, les médicaments vétérinaires peuvent être employés à condition que:

- a) la préférence soit accordée au traitement phytothérapeutique et homéopathique, et
- b) si des médicaments allopathiques chimiquement synthétisés sont employés, les produits apicoles ne peuvent être vendus en faisant référence au mode de production biologique. Les ruches traitées doivent être isolées et subir une période de conversion d'un an. Toute la cire doit être remplacée par de la cire conforme aux présentes directives, et
- c) tout traitement vétérinaire doit être clairement consigné.

74. La pratique de la destruction du couvain mâle n'est autorisée que pour maîtriser l'infestation à *Varroa jacobsoni*.

Conduite des ruches

75. Les feuilles de cire gaufrée seront faites de cire issue du mode de production biologique.

76. La destruction des abeilles dans les rayons en tant que méthode de récolte des produits apicoles est interdite.

77. Les mutilations, comme le rognage des ailes des reines, sont interdites.

78. L'utilisation de répulsifs chimiques synthétiques est interdite durant les opérations d'extraction du miel.

79. L'enfumage doit être réduit au minimum. Les matières employées à cette fin devraient être naturelles ou provenir de matières conformes aux présentes directives.
80. Il est recommandé de maintenir la température aussi basse que possible durant l'extraction et la transformation des produits apicoles.

Tenue des documents

81. L'exploitant doit conserver des documents détaillés et à jour conformément à ce qui est indiqué à l'Annexe 3, paragraphe 7. Il doit également conserver des cartes indiquant l'emplacement de toutes les ruches.

C. MANUTENTION, STOCKAGE, TRANSPORT, TRANSFORMATION ET EMBALLAGE

82. L'intégrité du produit biologique doit être maintenue tout au long du processus de transformation. À cet effet, il convient d'utiliser des techniques appropriées aux spécificités des ingrédients en même temps que des méthodes de transformations rigoureuses limitant le raffinage et l'emploi d'additifs et d'auxiliaires technologiques. Les rayons ionisants ne doivent pas être utilisés sur les produits biologiques à des fins de lutte contre les organismes nuisibles, de conservation des denrées alimentaires, d'élimination des agents pathogènes ou d'assainissement. L'éthylène peut être employé pour le mûrissement des kiwis et des bananes

Lutte contre les ravageurs

83. En matière de lutte contre les ravageurs et de leur contrôle, les mesures suivantes, énoncées par ordre de préférence, devraient être utilisées:
- a) la lutte contre les ravageurs devrait essentiellement préventive, avec des méthodes comme la perturbation et la suppression de l'habitat et de l'accès aux installations de ces organismes;
 - b) si les méthodes préventives sont inadéquates, il faudrait, en premier lieu, opter pour des méthodes mécaniques/physiques et biologiques pour lutter contre les organismes nuisibles;
 - c) s'il apparaît que les méthodes mécaniques/physiques et biologiques sont inadaptées à la lutte contre les organismes nuisibles, les substances pesticides énumérées à l'Annexe 2, tableau 2 (ou d'autres substances dont l'emploi est autorisé par une autorité compétente conformément aux dispositions de la Section 5.2) peuvent être utilisées, sous réserve que leur emploi ait été autorisé dans les équipements et installations de manutention, de stockage, de transport ou de transformation par les autorités compétentes et qu'elles n'entrent pas en contact avec les produits biologiques.
84. L'adoption de bonnes pratiques de fabrication devrait permettre d'éviter les organismes nuisibles. Les mesures de lutte contre les organismes nuisibles au sein des aires de stockage ou des conteneurs de transport peuvent comprendre des barrières physiques ou d'autres traitements comme les bruits, les ultrasons, la lumière, les rayons ultraviolets, les pièges (pièges à phéromones et pièges à appât statique), la température contrôlée, l'atmosphère contrôlée (gaz carbonique, oxygène, azote) et la terre à diatomées.
85. L'emploi de pesticides non énumérés dans l'Annexe 2 après la récolte ou à des fins de contrôle phytosanitaire ne devrait pas être autorisé sur les produits préparés conformément aux présentes directives car il ferait perdre leur statut de «biologique» à des produits de l'agriculture biologique.

Transformation et fabrication

86. Les méthodes de transformation devraient être mécaniques, physiques ou biologiques (comme par exemple la fermentation et le fumage) et réduire le plus possible l'emploi des ingrédients et additifs d'origine non agricole énumérés à l'Annexe 2, tableaux 3 et 4.

Emballage

87. Les matériels utilisés pour l'emballage devraient, de préférence, être bio-dégradables, recyclés ou recyclables

Stockage et transport

88. L'intégrité du produit devrait être maintenue pendant tout stockage, transport et manutention en prenant les précautions suivantes:
- a) les produits biologiques ne doivent à aucun moment être mêlés à des produits non biologiques; et
 - b) les produits biologiques doivent être à l'abri de tout contact avec des matériels et des substances dont l'emploi n'est pas autorisé dans l'agriculture biologique et la manutention de ses produits.
89. Lorsqu'une partie seulement de l'unité est certifiée, les autres produits non visés par les présentes directives devraient être entreposés et manutentionnés séparément, et les deux types de produit doivent être bien identifiés.

90. Les contenants en vrac prévus pour les denrées alimentaires biologiques doivent être séparés des contenants des produits traditionnels et identifiés comme tels.
91. Les aires de stockage et les conteneurs de transport des produits biologiques doivent être nettoyés suivant des méthodes et avec des substances admises dans la production biologique. Il faut prendre des mesures évitant toute contamination par un pesticide ou tout autre traitement non mentionné dans l'Annexe 2 avant d'utiliser une aire de stockage ou un conteneur non réservé exclusivement aux produits biologiques.

ANNEXE 2

SUBSTANCES AUTORISÉES POUR LA PRODUCTION D'ALIMENTS BIOLOGIQUES

PRÉCAUTIONS

1. Toute substance utilisée dans un système biologique pour la fertilisation ou l'amendement du sol, la lutte contre les organismes nuisibles et les maladies, la santé du bétail et la qualité des produits animaux, ou pour la préparation, la conservation et le stockage des produits alimentaires devrait être conforme aux règlements nationaux pertinents.
2. L'organisme ou autorité de certification peut préciser les conditions d'emploi de certaines des substances contenues dans les listes suivantes, par ex.: volume, fréquence d'application, but spécifique, etc.
3. Lorsque des substances sont nécessaires pour la production primaire, il faudrait les utiliser avec précaution et en étant conscient que même des substances autorisées peuvent être mal utilisées et risquent d'altérer l'écosystème du sol ou de l'exploitation.
4. Les listes suivantes ne se veulent ni des listes exhaustives ni un outil réglementaire fini, mais plutôt un moyen de conseiller les gouvernements quant aux intrants internationalement acceptés. Un système de critères d'examen conforme à celui exposé à la Section 5 des présentes directives pour les produits à considérer par les gouvernements nationaux devrait être le premier moyen de déterminer l'acceptabilité de substances ou leur rejet.

TABLEAU 1
SUBSTANCES DESTINÉES À LA FERTILISATION ET À L'AMÉLIORATION DU SOL

Substance	Description; composition exigée; conditions d'emploi
Fumier de ferme et fientes de volaille	Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification s'il ne provient pas de systèmes de production biologique. Provenance d'exploitations agricoles «industrielles» ²⁰ non autorisée.
Lisier ou urine	Si de provenance non biologique, besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification. Employer de préférence après fermentation contrôlée et/ou dilution appropriée. Provenance d'exploitations agricoles «industrielles» non autorisée
Excréments d'animaux compostés, y compris les fientes de volaille	Provenance d'exploitations agricoles «industrielles» non autorisée
Fumier et fumier de ferme composté	Provenance d'exploitations agricoles «industrielles» non autorisée
Fumier de ferme et fientes de volaille déshydratés	Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification. Provenance d'exploitations agricoles «industrielles» non autorisée
Guano	Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Paille	Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Composts de champignonnière et de substrats de vermiculture	Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification. Composition initiale des substrats doit être limitée aux produits de cette liste
Déchets ménagers triés compostés ou fermentés	Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Compost de résidus de végétaux	

Substance	Description; composition exigée; conditions d'emploi
Produits animaux transformés provenant d'abattoirs et de l'industrie du poisson	Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Sous-produits de denrées alimentaires et de l'industrie textile, non traités avec des additifs synthétiques	Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Algues et produits d'algues	Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Sciures de bois, écorces, déchets de bois	Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification, bois n'ayant pas été traité chimiquement après abattage
Cendres de bois et charbon de bois	Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification, {provenant de bois n'ayant pas été traité chimiquement après abattage des arbres
Roche phosphatée naturelle	Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification. La teneur en cadmium ne devrait pas dépasser 90 mg/kg P_2O_5
Scories Thomas	Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Roche potassique broyée, Sels de potassium extraits de mines (par ex. kaïnite, sylvinite)	Moins de 60 % de chlore
Sulfate neutre de potassium (par ex.: patenkali)	Obtenu par procédés physiques mais non enrichi par procédés chimiques pour accroître la solubilité. Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Carbonate de calcium d'origine naturelle (par ex.: craie, marne, maerl, calcaire, craie contenant phosphate)	
Roche de magnésium	
Roche de magnésium calcaire	
Sels d'Epsom (sulfate de magnésium)	
Gypse (sulfate de calcium)	Exclusivement de sources naturelles ou d'origine naturelle
Vinasse de distillerie et extraits de vinasse de distillerie	Sauf vinasse de distillerie contenant de l'ammonium
Chlorure de sodium	Sel provenant de mines uniquement
Phosphate aluminocalcique	Teneur en cadmium ne dépassant pas 90 mg/kg P_2O_5
Oligo-éléments (par ex.: bore, cuivre, fer, manganèse, molybdène, zinc)	Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Soufre	Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Poudre de roche	
Argile (par ex.: bentonite, perlite, zéolite)	
Organismes biologiques naturels (par ex.: vers)	
Vermiculite	

Substance	Description; composition exigée; conditions d'emploi
Tourbe	À l'exclusion des adjuvants synthétiques; autorisée dans les semences, l'empotage et les composts modulaires. Autres usages suivant le besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification. Non autorisée comme conditionneur du sol
Humus de vers de terre et d'insectes	
Chlorure de chaux	Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Excréments humains	Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification. Source devant être séparée des déchets ménagers et industriels qui présentent un risque de contamination chimique. Traités suffisamment pour éliminer les risques attribuables aux nuisibles, aux parasites, aux agents pathogènes et aux microorganismes et pas appliqués sur les cultures destinées à la consommation humaine ou sur les parties comestibles des plantes
Sous-produits de l'industrie sucrière (par ex.: vinasse)	Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Sous-produits du palmier à huile, du cocotier et du cacaoyer (incluant rafle et marc du palmier à huile, tourbe et cabosses du cacaoyer)	Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Sous-produits des industries de transformation des ingrédients provenant de l'agriculture biologique	Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Solution de chlorure de calcium	Traitement des feuilles en cas de carence calcique attestée

TABLEAU 2
**SUBSTANCES POUR LA LUTTE CONTRE LES ORGANISMES NUISIBLES ET LES MALADIES
 DES PLANTES**

Substance	Description; composition exigée; conditions d'emploi
I. VÉGÉTALE ET ANIMALE	
Préparations à base de pyréthrinés extraites du <i>Chrysanthemum cinerariaefolium</i> , contenant éventuellement un synergiste	Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification. Exclusion du butoxyde de pipéronyle après 2005 comme synergiste
Préparations de roténone à base de <i>Derris elliptica</i> , <i>Lonchocarpus</i> , <i>Thephrosia</i> spp.	Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification. La substance doit être utilisée de manière à empêcher qu'elle n'atteigne les cours d'eau
Préparations à base de <i>Quassia amara</i>	Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Préparations à base de <i>Ryania speciosa</i>	Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Préparations/produits commerciaux de margousier (Azadirachtin) à base de <i>Azadirachta indica</i>	Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Propolis	Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Huiles végétales et animales	
Algues, farine d'algues, extraits d'algues, sels marins et eau salée	Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification non traités chimiquement
Gélatine	
Lécithine	Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Caséine	
Acides naturels (par ex.: vinaigre)	Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Produit fermenté d' <i>Aspergillus</i>	
Extrait de champignon (<i>Shiitake fungus</i>)	Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Extrait de Chlorelle	
Nématicides à base de chitine	Origine naturelle
Extraits de plantes naturelles, excepté le tabac	Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Infusion de tabac (sauf nicotine pure)	Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Cévadille	
Cire d'abeille	
II. MINÉRALE	
Cuivre sous la forme d'hydroxyde de cuivre,	Besoin, prescription et doses reconnus par l'organisme ou autorité de certification. Comme fongicide à

Substance	Description; composition exigée; conditions d'emploi
d'oxychlorure de cuivre, de sulfate de cuivre (tribasique), d'oxyde cuivreux, bouillie bordelaise et bouillie bourguignonne	condition que la substance soit employée de sorte à minimiser l'accumulation du cuivre dans le sol.
Soufre	Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Poudres minérales (poudre de roche, silicates)	
Terre de diatomées	Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Silicates, argile (par ex.: Bentonite)	
Silicate de sodium	
Bicarbonate de sodium	
Permanganate de potassium	Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Phosphates de fer	Comme molluscicide
Huile de paraffine	Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
III. MICRO-ORGANISMES UTILISÉS DANS LA LUTTE BIOLOGIQUE CONTRE LES ORGANISMES NUISIBLES	
Micro-organismes (bactéries, virus, champignons) par ex.: <i>Bacillus thuringiensis</i> , virus de la granulose, etc.	Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
IV. AUTRES	
Gaz carbonique et azote gazeux	Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Savon potassique (savon mou)	
Alcool éthylique	Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Préparations homéopathiques et ayurvédiques	
Préparations végétales et biodynamiques	
Insectes mâles stérilisés	Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Rodenticides	Produits de lutte contre les nuisibles dans les bâtiments et les installations des animaux d'élevage. Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
V. PIÈGES	
Préparations à base de phéromones	
Préparations à base de métaldéhyde, contenant un répulsif contre les espèces animales supérieures et utilisées dans les pièges	Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Huiles minérales	Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification
Dispositifs de lutte mécaniques comme filets de protection des cultures, barrières en spirale,	

Substance	Description; composition exigée; conditions d'emploi
pièges de plastique enduits de colle, bandelettes collantes	

TABLEAU 3
INGRÉDIENTS D'ORIGINE NON AGRICOLE MENTIONNÉS DANS LA SECTION 3 DES
PRÉSENTES DIRECTIVES

3.1 Additifs autorisés sous les conditions précisées dans certaines catégories d'aliments biologiques ou dans des aliments individuels

Le tableau suivant offre une liste des additifs alimentaires y compris les supports qui sont autorisés dans la production d'aliments biologiques. Les emplois fonctionnels et les catégories d'aliments et les aliments individuels pour chaque additif sont régis par les dispositions des tableaux 1-3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* et d'autres normes qui ont été adoptées par la Commission du Codex Alimentarius.

La liste suivante est une liste indicative et ne s'applique qu'à la transformation des aliments biologiques. Les pays pourront établir aux fins d'utilisation nationale une liste de substances qui répondent aux exigences comme il est recommandé à la Section 5.2 des présentes directives.

Les additifs alimentaires de ce tableau peuvent être employés pour remplir la fonction indiquée dans les produits alimentaires précisés.

SIN	Nom de l'additif	Utilisation fonctionnelle autorisée en production biologique	Utilisation autorisée dans les catégories d'aliments	
			Aliment d'origine végétale	Aliments d'origine animale
170i	Carbonate de calcium	Toutes	Autorisé bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.	01.0 Produits laitiers et similaires, à l'exception des produits de la catégorie 02.0
220	Dioxyde de soufre	Toutes	14.2.2 Cidre et poiré14.2.3 Vins14.2.4 Vins (de produit autre que le raisin)	14.2.5 Hydromel
270	Acide lactique (L-D- et DL-)	Toutes	04.2.2.7 Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire) et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10	01.0 Produits laitiers et similaires, à l'exception des produits de la catégorie 02.008.4 Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)
290	Dioxyde de carbone	Toutes	Autorisé, bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.	Autorisé bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.
296	Acide malique (DL-)	Toutes	Autorisé bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.	Non autorisé.
300	Acide ascorbique	Toutes	À condition que les sources naturelles de la substance soient insuffisantes. Autorisé, bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.	À condition que les sources naturelles de la substance soient insuffisantes.08.2 Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux08.3 Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée08.4 Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)
307	Tocophérols (extrait riche en tocophérols naturels)	Toutes	Autorisés bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.	Toutes les préparations autorisées en vertu de la Norme générale pour les additifs alimentaires et les normes adoptées par la Commission du Codex Alimentarius.
322	Lécithines (Obtenue sans agents de blanchiment ou solvants organiques.)	Toutes	Autorisée bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.	01.0 Produits laitiers et similaires, à l'exception des produits de la catégorie 02.002.0 Matières grasses et huiles, et émulsions grasses12.6.1 Sauces émulsionnées ou claires (par ex. mayonnaise, sauces pour salades)13.1 Préparations pour nourrissons et préparations de suite.13.2 Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge

SIN	Nom de l'additif	Utilisation fonctionnelle autorisée en production biologique	Utilisation autorisée dans les catégories d'aliments	
			Aliment d'origine végétale	Aliments d'origine animale
327	Lactate de calcium	Toutes	Non autorisé.	01.0 Produits laitiers et analogues à l'exclusion des produits de la catégorie d'aliments 02.0.
330	Acide citrique	Toutes	04.0 Fruits et légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines	Comme coagulant dans certains produits à base de fromage et pour les œufs cuits 01.6 Fromage et produits similaires 02.1 Matières grasses et huiles pratiquement anhydres 10.0 Œufs et produits à base d'œufs
331i	Citrate de sodium dihydrogène	Toutes	Non autorisé	01.1.1.2 Babeurre (nature) (seulement comme stabilisant) 01.1.2 Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex.: lait chocolaté, cacao, «eggnog», yogourt à boire, boissons à base de lactosérum) 01.2.1.2 Lait fermenté (nature), traité thermiquement après fermentation (uniquement comme stabilisant) 01.2.2 Lait emprésuré (uniquement comme stabilisant) 01.3 Lait concentré et produits similaires (nature) (uniquement comme stabilisant) 01.4 Crème (nature) et produits similaires (uniquement comme stabilisant) 01.5.1 Lait et crème en poudre (nature) (uniquement comme stabilisant) 01.6.1 Fromages non affinés (uniquement comme stabilisant) 01.6.4 Fromages fondus (uniquement comme émulsifiant) 01.8.2 Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, sauf fromage de lactosérum 08.3 Viande, volaille et gibier compris, coupée fine ou hachée, transformée, restreint aux saucisses À utiliser pour la pasteurisation des blancs d'œuf uniquement pour: 10.2 Produits à base d'œufs
332i	Citrate monopotassique	Toutes	Non autorisé.	Autorisé bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.
333	Citrates de calcium	Toutes	Autorisé bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.	01.0 Produits laitiers et analogues à l'exclusion des produits de la catégorie d'aliments 02.0.
334	Acide tartrique	Toutes	Autorisé bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.	Non autorisé.
335i 333	Tartrate monosodique Tartrate disodique	Toutes	05.0 Confiserie 07.2.1 Gâteaux	Non autorisé
336i 333	Tartrate monopotassique Tartrate dipotassique	Toutes	05.0 Confiserie 06.2 Farines et amidons 07.2.1 Gâteaux	Non autorisé
341i	Orthophosphate monocalcique	Toutes	06.2.1 Farines	Non autorisé.
400	Acide alginique	Toutes	Autorisé bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.	01.0 Produits laitiers et analogues à l'exclusion des produits de la catégorie d'aliments 02.0.

SIN	Nom de l'additif	Utilisation fonctionnelle autorisée en production biologique	Utilisation autorisée dans les catégories d'aliments	
			Aliment d'origine végétale	Aliments d'origine animale
401	Alginate de sodium	Toutes	Autorisé bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.	01.0 Produits laitiers et analogues à l'exclusion des produits de la catégorie d'aliments 02.0. Toutes les préparations autorisées en vertu de la Norme générale pour les additifs alimentaires et les normes adoptées par la Commission du Codex Alimentarius.
402	Alginate de potassium	Toutes	Autorisé bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.	01.0 Produits laitiers et analogues à l'exclusion des produits de la catégorie d'aliments 02.0. Toutes les préparations autorisées en vertu de la Norme générale pour les additifs alimentaires et les normes adoptées par la Commission du Codex Alimentarius.
406	Agar-agar	Toutes	Autorisé bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.	Autorisé bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.
407	Carraghénane	Toutes	Autorisé bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.	01.0 Produits laitiers et analogues à l'exclusion des produits de la catégorie d'aliments 02.0.
410	Farine de graines de caroube (Gomme de caroube)	Toutes	Autorisée bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.	01.1 Lait et boissons lactées 01.2. Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées) 01.3 Lait concentré et produits similaires (nature) 01.4 Crème (nature) et produits similaires 01.5 Lait et crème en poudre et produits similaires (nature) 01.6 Fromage et produits similaires 01.7 Desserts lactés (par ex., entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés) 01.8.1 Lactosérum liquide et produits à base de lactosérum liquide, sauf fromage de lactosérum 08.1.2 Viande fraîche, volaille et gibier compris, coupée fin ou hachée 08.2 Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux 08.3 Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée 08.4 Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)
412	Gomme guar	Toutes	Autorisée bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.	01.0 Produits laitiers et analogues à l'exclusion des produits de la catégorie d'aliments 02.0. 08.2.2 Viande, volaille et gibier compris, transformée et traitée thermiquement, en pièces entières ou en morceaux 08.3.2 Viande, volaille et gibier compris, transformée et traitée thermiquement, coupée fine ou hachée. 10.2 Produits à base d'oeufs.
413	Gomme tragacanthé	Toutes	Autorisée bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.	Autorisée bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.
414	Gomme arabique	Toutes	02.0 Matières grasses et huiles, et émulsions grasses. 05.0 Confiserie.	01.0 Produits laitiers et analogues à l'exclusion des produits de la catégorie d'aliments 02.0. 02.0 Matières grasses et huiles et émulsions grasses. 05.0 Confiserie.

SIN	Nom de l'additif	Utilisation fonctionnelle autorisée en production biologique	Utilisation autorisée dans les catégories d'aliments	
			Aliment d'origine végétale	Aliments d'origine animale
415	Gomme xanthane	Toutes	02.0 Matières grasses et huiles, et émulsions grasses.04.0 Fruits et légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines07.0 Produits de boulangerie12.7 Salades (par ex. salades de pâtes, salades de pommes de terre)	Non autorisé.
416	Gomme karaya	Toutes	Autorisée bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.	Non autorisée
422	Glycérol	Toutes	D'origine végétale; utilisé comme support pour les extraits de plantes04.1.1.1 Fruits frais non traités04.1.1.2 Fruits frais traités en surface04.1.2 Fruits transformés04.2.1.2 Légumes frais traités en surface (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines04.2.2.2 Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines04.2.2.3 Légumes conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines04.2.2.4 Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines04.2.2.5 Purées et pâtes à tartiner à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)04.2.2.6 Pulpes et préparations à base de légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), d'algues marines, de fruits à coque et de graines autres que catégorie	Non autorisé
422	Glycérol	Toutes	04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits)04.2.2.7 Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire)et d'algues marines, à l'exclusion des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.1012.2 Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)	
440	Pectines (non amidées)	Toutes	Autorisées bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.	01.0 Produits laitiers et analogues à l'exclusion des produits de la catégorie d'aliments 02.0.

SIN	Nom de l'additif	Utilisation fonctionnelle autorisée en production biologique	Utilisation autorisée dans les catégories d'aliments	
			Aliment d'origine végétale	Aliments d'origine animale
500ii5 00iii	Carbonate acide de sodium Sesquicarbonate de sodium	Toutes	05.0 Confiserie07.0 Produits de boulangerie	01.0 Produits laitiers et analogues à l'exclusion des produits de la catégorie d'aliments 02.0.
501i	Carbonate de potassium	Toutes	05.0 Confiserie06.0 Céréales et produits à base de céréales, dérivés de graines céréalières, de racines et tubercules, de légumes secs et légumineuses, à l'exclusion des produits de boulangerie de la catégorie 07.007.2 Produits de boulangerie fine (sucrés, salés, épicés) et préparations.	Non autorisé.
503i50 3ii	Carbonate d'ammonium Carbonate acide d'ammonium	Régulateur d'aciditéAgent de levage	Autorisés bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.	Non autorisés.
504i50 4ii	Carbonate de magnésiumCarb onate acide de magnésium	Toutes	Autorisés bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.	Non autorisés.
508	Chlorure de potassium	Toutes	04.0 Fruits et légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, et aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines12.4 Moutardes12.6.2 Sauces non émulsionnées (par exemple ketchup, sauce au fromage, sauce à la crème, sauce brune).	Non autorisé.
509	Chlorure de calcium	Toutes	04.0 Fruits et légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, et aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines06.8 Produits à base de soja (à l'exclusion des produits de la catégorie 12.9 et des produits fermentés de la catégorie 12.10)12.9.1 Produits protéiques à base de soja12.10 Produits à base de soja fermenté.	01.0 Produits laitiers et analogues à l'exclusion des produits de la catégorie d'aliments 02.008.2 Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux08.3 Viande, volaille et gibier compris, transformée, coupée fin ou hachée08.4 Enveloppes comestibles (par exemple, pour saucisses)
511	Chlorure de magnésium	Toutes	06.8 Produits à base de soja (sauf les produits à base de soja de la catégorie d'aliments 12.9 et produits de soja fermentés de la catégorie d'aliments 12.10)12.9.1 Produits protéiques à base de soja12.10 Produits à base de soja fermenté	Non autorisé.
516	Sulfate de calcium	Toutes	06.8 Produits à base de soja (sauf les produits à base de soja de la catégorie d'aliments 12.9 et produits de soja fermentés de la catégorie d'aliments 12.10)07.2.1 Gâteaux, biscuits et tartes (par exemple, aux fruits ou à la crème)12.8 Levure et produits similaires12.9.1 Produits à base de protéines de soja12.10 Produits à base de soja fermenté.	Non autorisé.

SIN	Nom de l'additif	Utilisation fonctionnelle autorisée en production biologique	Utilisation autorisée dans les catégories d'aliments	
			Aliment d'origine végétale	Aliments d'origine animale
524	Hydroxyde de sodium	Toutes	06.0 Céréales et produits à base de céréales, dérivés de graines céréalières, de racines et tubercules, de légumes secs et légumineuses, à l'exclusion des produits de boulangerie de la catégorie 07.007.1.1.1 Pains à la levure et pains spéciaux.	Non autorisé.
551	Dioxyde de silicium(amorphe)	Toutes	12.2 Herbes aromatiques, épices, assaisonnements et condiments (par exemple assaisonnements pour nouilles instantanées).	Non autorisé.
941	Azote	Toutes	Autorisé bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.	Autorisé bien que les exclusions de la NGAA s'appliquent toujours.

3.2 Aromatisants

Substances et produits portant sur l'étiquette la mention aromatisants naturels ou préparations d'aromatisants naturels tels que définis dans les *Prescriptions générales pour les aromatisants naturels* (CAC/GL 29-1987).

3.3 Eau et sels

Eau de boisson.

Sels (avec le chlorure de sodium et le chlorure de potassium comme composants de base, généralement utilisés dans la transformation des aliments).

3.4 Préparations de micro-organismes et d'enzymes

Toute préparation de micro-organismes et d'enzymes normalement utilisés dans la transformation des aliments, à l'exception des micro-organismes génétiquement modifiés/obtenus par génie génétique ou des enzymes obtenus par génie génétique.

3.5 Minéraux (y compris les oligo-éléments), vitamines, acides gras et acides aminés essentiels et autres composés de l'azote

Approuvés dans la mesure où leur utilisation est requise par la loi dans les produits alimentaires dans lesquels ils sont incorporés.

TABLEAU 4
AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES QUI PEUVENT ÊTRE UTILISÉS POUR LA PRÉPARATION DE PRODUITS D'ORIGINE AGRICOLE MENTIONNÉS DANS LA SECTION 3 DES PRÉSENTES DIRECTIVES

Nom	Conditions spécifiques
POUR LES PRODUITS D'ORIGINE VÉGÉTALE	
Eau	
Chlorure de calcium	agent de coagulation
Carbonate de calcium	
Hydroxyde de calcium	
Sulfate de calcium	agent de coagulation
Chlorure de magnésium (ou nigari)	agent de coagulation
Carbonate de potassium	séchage du raisin
Gaz carbonique	
Azote	
Éthanol	solvant
Acide tannique	aide à la filtration
Albumine de blanc d'œuf	
Caséine	
Gélatine	
Isinglass	
Huiles végétales	agent lubrifiant ou de lest
Oxyde de silice	sous forme de gel ou solution colloïdale
Charbon actif	
Talc	
Bentonite	
Kaolin	
Terre de diatomées	
Perlite	
Coquilles de noisettes	

Nom	Conditions spécifiques
Cire d'abeille	agent de lest
Cire de carnauba	agent de lest
Acide sulfurique	régulateur de l'acidité de l'eau d'extraction dans la production du sucre
Hydroxyde de sodium	régulateur de l'acidité dans la production du sucre
Acide tartrique et sels	
Carbonate de sodium	production du sucre
Préparations de composantes d'écorce	
Hydroxyde de potassium	régulateur de l'acidité dans production du sucre
Acide citrique	régulateur de l'acidité

Préparations de micro-organismes et d'enzymes

Toute préparation de micro-organismes et d'enzymes normalement utilisés comme auxiliaires technologiques dans la transformation des denrées alimentaires, à l'exception des micro-organismes génétiquement modifiés et d'enzymes obtenus à partir d'organismes génétiquement modifiés.

Pour les produits des animaux d'élevage et de l'apiculture

La liste suivante est provisoire et ne s'applique qu'à la transformation des produits des animaux d'élevage et de l'apiculture. Les pays pourront établir à des fins d'utilisation nationale une liste de substances conformes aux dispositions des présentes directives, selon les propositions énoncées à la Section 5.2.

SIN	Nom de l'additif	Conditions spécifiques
	Carbonates de calcium	
	Chlorure de calcium	Agent raffermissant, coagulant dans la fabrication des fromages.
	Kaolin	Extraction de la propolis.
	Acide lactique	Produits laitiers: agent de coagulation, régulateur d'acidité du bain de sel des fromages.
	Carbonate de sodium	Produits laitiers: neutralisant.
	Eau	

ANNEXE 3

PRESCRIPTIONS MINIMALES D'INSPECTION ET MESURES DE PRÉCAUTION PRÉVUES DANS LE CADRE DU SYSTÈME D'INSPECTION/DE CERTIFICATION

1. Il faut appliquer des mesures d'inspection à toute la chaîne de production alimentaire afin de vérifier que les produits étiquetés conformément à la Section 3 des présentes directives respectent les pratiques acceptées internationalement. L'organisme – ou autorité – de certification officiel ou officiellement reconnu et l'autorité compétente devraient établir des politiques et des procédures en conformité avec ces directives.
2. L'accès par l'organisme d'inspection à tous les documents et/ou registres et à l'établissement visé par le plan d'inspection est essentiel. L'opérateur assujéti à un programme d'inspection devrait aussi donner accès à son exploitation à l'autorité compétente ou à son représentant et fournir toute information nécessaire à des fins de vérification par un tiers.

A. UNITÉS DE PRODUCTION

3. La production conformément à ces directives doit prendre place dans une unité où les parcelles de terre, les zones de production, les bâtiments agricoles et les installations réservées à l'entreposage des récoltes et aux animaux d'élevage sont clairement séparés de ceux de toute autre unité non assujétiée à ces directives; des ateliers de préparation et/ou de conditionnement peuvent faire partie de l'unité s'ils ne traitent que les produits agricoles de cette unité.
4. Au début de la mise en oeuvre des modalités d'inspection régulière, l'opérateur et l'organisme – ou autorité – de certification officiel ou officiellement reconnu devraient établir et signer un document comprenant:
 - a) une description complète de l'unité et/ou des zones de collecte, avec indication des lieux de stockage et de production et des parcelles de terrain et, le cas échéant, des lieux où certaines opérations de préparation, de transformation et/ou de conditionnement sont effectuées;
 - b) et, dans le cas de la collecte de plantes sauvages, les garanties données par des tiers que le producteur peut fournir, le cas échéant, pour assurer que les dispositions de l'Annexe 1, paragraphe 10 ont été respectées;
 - c) toutes les mesures concrètes à prendre au niveau de l'unité pour assurer le respect des dispositions des présentes directives;
 - d) la date de la dernière application sur les parcelles et/ou les zones de collecte concernées de produits dont l'utilisation n'est pas compatible avec les dispositions de la Section 4 des présentes directives;
 - e) l'engagement de l'opérateur d'effectuer les opérations conformément aux Sections 3 et 4 et d'accepter, en cas d'infraction, l'application des mesures prévues au paragraphe 9 de la Section 6 des présentes directives.
5. Tous les ans, avant la date indiquée par l'organisme d'inspection, l'opérateur devrait notifier l'organisme d'inspection/de certification officiel ou officiellement reconnu de son programme de production de produits végétaux et d'animaux d'élevage, détaillé au niveau des parcelles/troupeaux, bandes ou ruches.
6. Une comptabilité écrite et/ou documentaire devrait être tenue, permettant à l'organisme – ou autorité – de certification officiel ou officiellement reconnu de retracer l'origine, la nature et les quantités de toutes les matières premières achetées, ainsi que l'utilisation de ces matières premières; en outre, une comptabilité écrite et/ou documentaire devrait être tenue de la nature, des quantités et des destinataires de tous les produits agricoles vendus. Les quantités vendues directement au consommateur final devraient être précisées quotidiennement de préférence. Dans le cas où l'unité transforme elle-même les produits agricoles, sa comptabilité doit contenir les informations requises à la Section B, paragraphe 2, troisième tiret du présent Annexe.
7. Tous les animaux d'élevage seront identifiés individuellement ou, dans le cas des petits mammifères et des volailles, par troupeaux, bandes ou dans celui des abeilles, par ruches. Des relevés écrits et/ou des éléments d'information doivent être tenus pour permettre de les retracer dans le système en tout temps et pour disposer d'une manière adéquate de les retracer à des fins d'audit. L'exploitant devrait conserver des documents détaillés et à jour sur:
 - a) la reproduction et l'origine des animaux d'élevage;
 - b) la consignment de tous les achats;

- c) le plan de santé à suivre pour prévenir et gérer les maladies, les blessures et les problèmes de reproduction;
 - d) tous les traitements et les médicaments administrés pour quelque raison que ce soit, y compris les périodes de quarantaine; et l'identification des animaux ou des ruches traités;
 - e) les aliments fournis et leur provenance;
 - f) le mouvement des stocks au sein de l'unité d'exploitation et des ruches au sein des zones de butinage désignées selon les indications figurant sur les cartes;
 - g) le transport, l'abattage et/ou la vente;
 - h) l'extraction, la transformation et l'entreposage de tous les produits apicoles.
8. Est interdit, tout stockage dans l'unité de produits autres que ceux dont l'utilisation est compatible avec les dispositions du paragraphe 4.1b) des présentes directives.
9. L'organisme – ou autorité – de certification officiel ou officiellement reconnu devrait s'assurer qu'une inspection physique complète de l'unité est effectuée au moins une fois l'an. Un prélèvement d'échantillons en vue de la recherche de produits non inscrits dans les listes contenues dans les présentes directives peut être effectué en cas de présomption d'utilisation de tels produits. Un rapport d'inspection devrait être établi après chaque visite. Il conviendrait d'effectuer d'autres visites à l'improviste selon les besoins ou au hasard.
10. L'opérateur devrait donner à l'organisme ou autorité de certification accès, aux fins de l'inspection, aux lieux de stockage et de production et aux parcelles de terrain, ainsi qu'à la comptabilité et aux éléments de preuve y afférents. Il devrait en outre donner à l'organisme d'inspection toute information estimée nécessaire aux fins de l'inspection.
11. Les produits visés à la Section 1 des présentes directives qui ne sont pas encore conditionnés dans leur emballage destiné au consommateur final, devraient être transportés de manière à empêcher la contamination ou la substitution de leur contenu par des substances ou des produits non compatibles avec les présentes directives; ces emballages devraient fournir les informations suivantes, sans préjudice d'autres indications requises par la loi:
- le nom et l'adresse du responsable de la production ou de la préparation du produit;
 - le nom du produit; et
 - la mention que le produit a un statut biologique.
12. Lorsqu'un opérateur exploite plusieurs unités de production dans la même région (cultures parallèles), les unités dans les régions qui produisent des végétaux ou des produits végétaux non visés à la Section 1 devraient également être soumises au régime d'inspection pour ce qui concerne les tirets du paragraphe 4 et les paragraphes 6 et 8 ci-dessus. Dans ces unités, ne peuvent être produits des végétaux de variétés qui ne peuvent se distinguer de celles produites dans l'unité visée au paragraphe 3 ci-dessus.
- En cas de dérogations accordées par l'autorité compétente, cette dernière doit préciser les types de production et les conditions visées par ces dérogations, ainsi que les exigences d'inspection additionnelles qui doivent être appliquées, comme par exemple des visites à l'improviste sur les lieux, des visites supplémentaires pendant la récolte, des exigences documentaires additionnelles, l'évaluation de la capacité de l'opération à éviter le mélange avec d'autres produits, etc.
 - En attendant un nouvel examen des présentes directives conformément aux dispositions de la Section 8, les pays membres peuvent accepter la culture en parallèle de la même variété, même s'il est impossible de la différencier, sous réserve que des mesures appropriées soient appliquées.
13. En production biologique, tous les animaux d'élevage d'une seule et même unité de production doivent être élevés conformément aux règles énoncées dans les présentes directives. Cependant, des animaux d'élevage non élevés suivant ces règles peuvent être présents dans l'exploitation biologique s'ils sont clairement séparés des animaux d'élevage produits en conformité avec ces directives. L'autorité compétente peut prescrire des mesures plus restrictives, comme qu'il devra s'agir d'espèces différentes.
14. L'autorité compétente pourra accepter que les animaux élevés conformément aux dispositions de ces directives soient mis en pâturage sur des terres communes à condition que:
- a) ces terres n'aient pas été traitées avec des produits autres que ceux autorisés conformément à la Section 4.1 (a) et (b) des présentes directives depuis au moins trois ans;
 - b) qu'il soit possible d'isoler clairement les animaux élevés conformément aux dispositions de ces directives des autres animaux.
15. En matière de production d'animaux d'élevage, l'autorité compétente devrait assurer, sans porter préjudice aux autres dispositions de cet Annexe, que les inspections concernant toutes les étapes de production et de préparation jusqu'à la vente au consommateur garantissent, dans la mesure techniquement réalisable, la

traçabilité des animaux d'élevage et de leurs produits de l'unité de production jusqu'à l'emballage final et /ou l'étiquetage, en passant par la transformation et toute autre préparation.

B. UNITÉS DE PRÉPARATION ET DE CONDITIONNEMENT

1. Le producteur et/ou l'opérateur devraient établir:
 - une description complète de l'unité avec l'indication des installations utilisées pour la préparation, le conditionnement et le stockage des produits agricoles avant et après les opérations les concernant;
 - toutes les mesures concrètes à prendre au niveau de l'unité pour assurer le respect des dispositions des présentes directives.

Cette description et les mesures concernées devraient être signées par le responsable de l'unité et l'organisme de certification.

Le rapport devrait mentionner l'engagement de l'opérateur à effectuer les opérations de manière à ce que la Section 4 des présentes directives soit respectée, et à accepter, en cas d'infraction, l'application des mesures prévues au paragraphe 6.9 de ces directives, et être contresigné par les deux parties.
2. Une comptabilité écrite devrait être tenue, permettant à l'organisme ou autorité de certification de retracer:
 - l'origine, la nature et les quantités des produits agricoles visés à la Section 1 et dont l'unité a pris livraison;
 - la nature, les quantités et les destinataires de produits visés à la Section 1 ayant quitté l'unité;
 - toute autre information, telle que l'origine, la nature et les quantités des ingrédients, additifs et auxiliaires de fabrication dont l'unité a pris livraison ainsi que la composition des produits transformés, requise par l'organisme ou autorité de certification pour un contrôle adéquat des opérations.
3. Lorsque des produits non visés à la Section 1 sont également transformés, conditionnés ou stockés dans l'unité concernée:
 - l'unité devrait disposer de lieux séparés pour le stockage des produits visés à la Section 1 des présentes directives avant et après les opérations;
 - les opérations devraient être effectuées par série complète, séparées physiquement ou dans le temps d'opérations similaires concernant des produits non visés à la Section 1;
 - si lesdites opérations ne sont pas effectuées fréquemment, elles devraient être annoncées à l'avance avec un délai fixé en accord avec l'organisme ou autorité de certification;
 - toutes les mesures devraient être prises pour assurer l'identification des lots et pour éviter les mélanges avec des produits non obtenus conformément aux exigences des présentes directives.
4. L'organisme – ou autorité – de certification officiel ou officiellement reconnu devrait s'assurer qu'une inspection physique complète de l'unité est effectuée au moins une fois l'an. Des prélèvements d'échantillons en vue de la recherche de produits non mentionnés sur les listes figurant dans les présentes directives peuvent être effectués en cas de présomption d'utilisation de tels produits. Un rapport d'inspection doit être établi après chaque visite et contresigné par le responsable de l'unité inspectée. Il conviendrait d'effectuer d'autres visites à l'improviste selon les besoins ou au hasard.
5. L'opérateur devrait donner à l'organisme – ou autorité – de certification officiel ou officiellement reconnu aux fins de l'inspection, accès à l'unité ainsi qu'à la comptabilité écrite et aux documents d'appui pertinents. L'opérateur devrait en outre donner à l'organisme d'inspection toute l'information nécessaire aux fins de l'inspection.
6. Les dispositions concernant le transport spécifiés au paragraphe A.10 de la présente Annexe sont applicables.
7. A la réception d'un produit mentionné dans la Section 1 des présentes Directives, l'opérateur devra vérifier:
 - la fermeture de l'emballage ou conteneur lorsque cela est nécessaire
 - la présence des indications mentionnées au paragraphe 10 de la présente Annexe. Le résultat de cette vérification sera explicitement mentionné dans la comptabilité mentionnée au point B.2. Lorsqu'il existe un doute que le produit puisse être vérifié conformément au système de production prévu dans la Section 6 des présentes Directives, il doit être placé sur le marché sans indication se référant au système de production biologique

C. IMPORTATIONS

Les pays importateurs doivent établir des dispositions appropriées d'inspection pour l'inspection des importateurs et des produits biologiques importés.