



# S'ENGAGER DANS LA PRODUCTION DE PAIN BIO

## GUIDE PRATIQUE



## Introduction

Pour devenir boulanger bio, quelques principes de base s'appliquent :

- Respecter la réglementation européenne relative à l'agriculture biologique à savoir le Règlement du Conseil n°834/2007 du 28 juin 2007 et ses Règlements d'application (essentiellement le Règlement de la Commission n°889/2008 modifié du 5 septembre 2008). Ces deux textes européens sont disponibles sur le site de l'Agence Bio dans la rubrique «Espace Pro».

*Ces règles s'ajoutent aux dispositions légales françaises et communautaires en matière de préparation des denrées alimentaires et plus précisément de préparation du pain (par exemple, le décret 93-1074 du 13 septembre 1993, si l'on veut faire du pain de tradition française, l'arrêté du 2/10/1997 pour l'utilisation d'additifs...).*

- Soumettre son activité au contrôle d'un organisme certificateur agréé par les pouvoirs publics (au nombre de 9 à ce jour en France) qui délivrera, après contrôle, un certificat de conformité pour les produits préparés.
- Notifier son activité auprès de l'Agence Bio, ce qui permet entre autres de figurer gratuitement dans l'annuaire professionnel bio en ligne.

Le présent document a pour but de vous présenter les **principales exigences pratiques** de cette réglementation, les **étapes à suivre** pour devenir boulanger bio ainsi que **quelques pistes** pour faciliter vos démarches.

Pour consulter les textes complets, les **sites Internet du ministère de l'agriculture, de l'INAO et de l'Agence BIO** sont à votre disposition (coordonnées en fin de document).

# L'approvisionnement

Pour devenir boulanger bio, la première étape concerne l'approvisionnement.

## **Principal ingrédient concerné : la farine**

Si votre fournisseur habituel ne propose pas de farine bio, vous pouvez :

- consulter l'annuaire professionnel des opérateurs en agriculture biologique (<http://annuaire.agencebio.org>) à la rubrique « préparateurs »,
- contacter l'organisme de développement de votre région (chambre d'agriculture ou relais régional bio, liste disponible à la rubrique « contacts » du site Internet de l'Agence BIO [www.agencebio.org](http://www.agencebio.org)),
- contacter le Syndicat National des Transformateurs et Distributeurs de Produits Biologiques (SYNABIO, coordonnées en fin de document).

Quel que soit le fournisseur retenu, il faudra lui demander un **certificat de garantie de production biologique des marchandises livrées** en cours de validité, certificat qui vous sera demandé lors des contrôles (voir la rubrique « contrôle et certification ») ainsi que la mention « agriculture biologique » sur facture pour chaque livraison.

## **Ingrédients secondaires**

La même règle s'applique à tous les ingrédients secondaires (graines entières, œufs, sucre, fruits, chocolat...), en particulier si vous êtes pâtissier et souhaitez également proposer des gâteaux bio !

En effet, **au moins 95% des ingrédients** (hors eau, sel et additifs) **d'un produit vendu comme biologique doivent être bio**, les 5% restants devant soit figurer dans la liste des ingrédients non bio autorisés par l'annexe IX du règlement n°889/2008 car non disponibles en bio, soit avoir reçu une autorisation délivrée par l'autorité compétente. Pour le calcul du pourcentage d'ingrédients biologiques, ne sont pris en compte que les ingrédients d'origine agricole entrant dans la composition de la denrée alimentaire.

- Eau potable et sel habituellement employés sont utilisables mais ne rentrent pas dans le calcul du pourcentage.
- Le levain naturel à base de farine biologique est souvent préféré à la levure de boulangerie.
- Les arômes doivent être naturels.
- Quant aux **additifs et auxiliaires** habituellement utilisés dans la boulangerie, ils sont pour certains seulement autorisés en agriculture biologique. Les additifs alimentaires énumérés et marqués d'un astérisque à l'annexe VIII du règlement n°889/2008 sont considérés comme des ingrédients d'origine agricole et doivent être intégrés dans le calcul du pourcentage d'ingrédients bio. Attention, cette liste pourra évoluer dans le temps.
- Les OGM et dérivés d'OGM, ainsi que les traitements ionisants, sont strictement interdits, de même que l'emploi d'un même ingrédient en bio et en non bio.

## ***Cas particulier des levures***

Les levures et produits à base de levures font l'objet d'un règlement d'application particulier (Règlement (CE) n°1254/2008 du 15 décembre 2008) qui a été ajouté au règlement d'application n°889/2008. Les détails ci-dessous s'adressent aux boulangers et aux fabricants de levures de boulangerie.

- Les levures et produits à base de levures seront considérés comme des ingrédients d'origine agricole à compter du 31 décembre 2013.
- Seuls les substrats produits selon le mode biologique doivent être utilisés pour la production de levures biologiques. Cependant, l'ajout de 5% d'extrait de levure non biologique est autorisé comme substrat additionnel pour la production de levure biologique jusqu'à nouvel ordre.
- Les denrées alimentaires produites en boulangerie-pâtisserie ne peuvent pas contenir des levures biologiques et des levures non biologiques.
- Les auxiliaires technologiques pour la production de levures et de produits à base de levures ont été ajoutés à l'annexe VIII partie C.

## **Les autres contraintes de production**

### ***Exigences concernant le stockage et la fabrication***

Aucun atelier dédié au bio n'est demandé, mais des **garanties de non mélange** entre matières premières et produits finis bio sont exigées. Ces garanties feront l'objet d'un contrôle de la part de votre organisme certificateur.

Pour le pain, cela se traduit par :

- un **stockage** des matières premières bio et des produits finis dans un **endroit bien identifié** (pancarte bio, présentoir ou étagère spécifique...),
- une **forme de pains bio différente** des non bio, ou bien une pastille (ex : pain azyme avec logo bio) sur les pains bio,
- une fabrication et une cuisson par séries complètes bio, **séparées physiquement ou dans le temps** des opérations sur produits conventionnels,
- une **gestion rigoureuse** des sachets spécifiques aux pains bio (si vous en proposez), ainsi que des publicités se rapportant aux produits bio proposés,
- une **comptabilité** qui distingue bien les achats, ventes et stocks de produits bio et non bio.

L'objectif est **d'éviter toute confusion** pour le personnel et pour les consommateurs et **d'éviter toute pollution ou contamination**.

### ***Exigences concernant le nettoyage et la désinfection***

Un nettoyage approprié des circuits et du matériel de fabrication doit être effectué **avant toute fabrication de produits bio**.

Les procédés mécaniques (brossage, aspiration...) et thermiques sont recommandés. En cas d'utilisation de matières premières animales (beurre...) les produits de nettoyage et de désinfection utilisés doivent figurer dans la liste figurant en annexe VII du règlement (CE) n°889/2008 et être conformes à la réglementation générale.

Si des traitements insecticides sont nécessaires, il est préférable de recourir à des pièges ou à des produits à base de pyrèthre ou de roténone naturelle et ce, en l'absence de produits bio.

Avant toute utilisation de produits de nettoyage et de désinfection, veillez à en informer votre organisme de contrôle qui validera son utilisation en relation avec les évolutions réglementaires en cours.

Vous pensez être prêt ? Il ne vous reste plus qu'à prendre contact avec un organisme certificateur et avec l'Agence BIO avant de vous lancer !

## Le contrôle et la certification

### *Démarches préalables*

Pour commercialiser vos produits comme issus de l'agriculture biologique, **vous devez être contrôlé et certifié par un organisme de contrôle (OC) agréé par l'Etat (INAO)** (voir coordonnées en fin de document).

Le ou les organismes contactés vous transmettront un devis chiffré de leur intervention et une proposition de **contrat** comprenant un engagement à respecter la réglementation en agriculture biologique.

Une fois le contrat signé, l'organisme choisi vous adressera une **attestation d'engagement au mode de production biologique**. Un auditeur prendra ensuite rendez-vous pour une première visite.

### *Fréquence et modalités des contrôles*

Les contrôles sont annuels, et portent sur **l'ensemble du processus de fabrication**. Des contrôles inopinés peuvent s'y ajouter, sans frais supplémentaires pour le boulanger. Les contrôles sont réalisés sur la base d'un plan de contrôle commun, déposé auprès de l'INAO.

Les terminaux de cuisson font l'objet de contrôles spécifiques de la part de l'OC.

Le contrôleur vérifie :

- les **garanties bio** sur les emballages et factures des matières premières transmises par les fournisseurs. Les factures et documents justificatifs d'accompagnement (modèle en annexe XII du règlement n°889/2008) doivent porter les références de l'OC qui a certifié les matières premières utilisées,
- les **conditions de stockage et l'identification des produits**,
- les **garanties de non mélange** et de **traçabilité** lors de la fabrication,
- l'enregistrement au niveau de la **comptabilité** des entrées, sorties et stocks et leur cohérence notamment avec les factures, bons de livraison et de transport,
- les **fiches techniques sur les additifs**,
- les **analyses de potabilité de l'eau**,
- les **étiquetages** et les **conditions de mise en vente**,
- Les produits d'hygiène et de désinfection.

Des **prélèvements pour analyses** peuvent être effectués afin de vérifier la non utilisation de produits interdits dans les matières premières ou au cours des fabrications (pesticides, additifs...).

Dans le cas des **ateliers mixtes**, la préparation de denrées alimentaires biologiques transformées est séparée dans le temps ou dans l'espace des denrées alimentaires non biologiques. Si les mises en œuvre de produits biologiques ne sont pas effectuées à fréquence régulière, elles doivent être signalées à l'organisme de contrôle.

### ***certification***

Le contrôleur rédige un compte rendu de visite cosigné par le boulanger ou son responsable. Après avis du comité de certification de l'organisme, un **certificat** est délivré pour les produits jugés conformes à la réglementation.

## La notification

Dès le choix de l'organisme certificateur effectué, vous devez notifier votre activité auprès de l'Agence BIO, soit en ligne, soit par courrier.

Vous trouverez toutes les informations nécessaires à ce sujet sur l'espace notification du site de l'Agence BIO [www.agencebio.org](http://www.agencebio.org).

Par la suite, vous n'aurez qu'à mettre à jour votre notification en cas de changement d'activité.

## L'annuaire professionnel de l'Agence BIO

Outre l'obligation réglementaire et l'intérêt statistique que représentent les données demandées dans la notification, celle-ci vous offre la possibilité de **figurer dans l'annuaire professionnel des opérateurs en agriculture biologique à la rubrique « boulangers bio »** et donc de faire connaître votre activité.

L'inscription et la consultation sont entièrement gratuites (<http://annuaire.agencebio.org>).

## L'étiquetage

**L'étiquetage est la traduction concrète de la certification.** Il permet au consommateur ou au destinataire de s'assurer de la conformité du produit. Un « guide d'étiquetage des denrées alimentaires biologiques » est disponible sur [www.agencebio.org](http://www.agencebio.org).

La présence sur l'étiquette du **numéro de code de l'organisme certificateur**, en association avec la **référence à l'agriculture biologique**, est obligatoire, ainsi que le **logo européen** et l'**origine des matières premières agricoles** ayant servi à la fabrication sous la forme Agriculture UE (pour une origine européenne), Agriculture non UE (pour une origine non européenne), Agriculture UE/non UE (origine mixte) ou la mention du pays si au moins 98% des ingrédients en sont originaires.

Ex : pain issu de l'agriculture biologique – certifié par FR-BIO-XX...  
Agriculture France

Le logo AB est quant à lui facultatif.

Vous devez faire valider étiquetages et publicités par votre organisme certificateur avant utilisation, précaution qui vous évitera des retirages parfois coûteux !

## La marque AB

La marque AB est la **propriété exclusive du Ministère français en charge de l'agriculture** qui en définit les règles d'usage.

- La marque AB utilisée à des fins de certification garantit à la fois :
  - ✓ un aliment composé d'au moins 95% d'ingrédients issus du mode de production biologique,
  - ✓ le respect de la réglementation européenne en matière d'agriculture biologique et des cahiers des charges français spécifiques complétant ce règlement,
  - ✓ une certification placée sous le contrôle d'un organisme agréé par les pouvoirs publics.



- La marque AB utilisée à des fins de communication a pour objet de communiquer sur la présence de produits biologiques et de contribuer à l'information du consommateur en matière d'agriculture biologique :



### Modalités d'obtention

L'utilisation de la marque AB est soumise à une demande d'utilisation préalable :

- **Pour la marque AB à des fins de certification** (étiquetages) : l'utilisateur doit adresser une demande à son **organisme de contrôle** au moyen du document figurant en annexe 4 des règles d'usage ou fourni par ce dernier.
- **Pour la marque AB à des fins de communication** (affiches, catalogues, matériel de salon...) : l'utilisateur doit adresser une demande à l'**Agence Bio** au moyen du document figurant en annexe 5 des règles d'usage ou téléchargeable à la page « marque AB » du site Internet de l'Agence BIO [www.agencebio.org](http://www.agencebio.org).

NB : A titre exceptionnel, s'il n'est pas possible de mentionner l'organisme certificateur de l'opérateur et les autres mentions obligatoires sur les emballages ouverts, pique-prix... (cas des supports fournis par le meunier par exemple), ces supports peuvent être validés par l'Agence BIO mais ne peuvent porter dans ce cas que la marque AB de communication.



## Le logo européen

- D'utilisation également gratuite et obligatoire depuis juillet 2010 sur les nouveaux étiquetages pour les denrées préemballées à 95% et plus d'ingrédients biologiques, ce logo atteste du respect du règlement CE n°834/2007 et 889/2008 modifié concernant le mode de production biologique.



## S'engager dans la production de pain et pâtisseries bio : vos principaux contacts

### ▪ **Agence BIO**

Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique  
6 rue Lavoisier – F-93100 Montreuil  
tél : +33 (0)1 48 70 48 30, fax : +33 (0)1 48 70 48 45, e-mail : [contact@agencebio.org](mailto:contact@agencebio.org)  
<http://www.agencebio.org> ; <http://www.printempsbio.com>

### ▪ **Ministère de l'agriculture et de la pêche (MAP)**

Service de la communication  
78 rue de Varenne  
F-75349 Paris 07 SP  
tél : +33 (0)1 49 55 83 72, fax : +33 (0)1 49 55 48 77  
<http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/environnement/agriculture-biologique>

### ▪ **INAO**

Institut National de l'Origine et de la Qualité  
12, rue Henri Rol-Tanguy TSA 30003, F-93555 Montreuil cedex  
tél : +33 (0)1 73 30 38 00, [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)  
<http://www.inao.gouv.fr>

### ▪ **SYNABIO**

Syndicat National des Entreprises Bio  
16 rue Montbrun, F-75014 Paris  
tél. : +33 (0)1 48 04 01 49 - Fax : +33 (0)1 48 04 01 64, e-mail : [synabio@synabio.com](mailto:synabio@synabio.com)  
<http://www.synabio.com>

### ▪ **Les Organismes de contrôle agréés en France**

Numéro de code	Nom	Adresse	Téléphone/télécopieur	Adresse électronique	Site Internet
FR-BIO-01	ECOCERT FRANCE	B.P 47 32600 L'ISLE-JOURDAIN	05 62 07 34 24 05 62 07 11 67	<a href="mailto:info@ecocert.fr">info@ecocert.fr</a>	<a href="http://www.ecocert.fr">www.ecocert.fr</a>
FR-BIO-07	AGROCERT	6 rue Georges Bizet 47200 MARMANDE	05 53 20 93 04 05 53 20 92 41	<a href="mailto:agrocert@agrocert.fr">agrocert@agrocert.fr</a>	<a href="http://www.agrocert.fr">www.agrocert.fr</a>
FR-BIO-09	CERTIPAQ	56, rue Roger Salengro 85013 LA ROCHE SUR YON Cedex	02 51 05 41 32 02 51 05 27 11	<a href="mailto:bio@certipaq.com">bio@certipaq.com</a>	<a href="http://www.bio.certipaq.com">www.bio.certipaq.com</a>
FR-BIO-10	BUREAU VERITAS/QUALITE-FRANCE	Immeuble le Guillaumet 60, avenue du Général De Gaulle 92046 LA DEFENSE Cedex	01 41 97 00 74 01 41 97 08 32	<a href="mailto:jean-michel.lefevre@fr.bureauveritas.com">jean-michel.lefevre@fr.bureauveritas.com</a>	<a href="http://www.qualite-france.com">www.qualite-france.com</a>
FR-BIO-11	SGS-ICS	29 avenue Aristide Briand 94111 ARCUEIL Cedex	01 41 24 83 02 01 41 24 84 52	<a href="mailto:fr.certification@sgs.com">fr.certification@sgs.com</a>	<a href="http://www.fr.sgs.com">www.fr.sgs.com</a>
FR-BIO-12	CERTISUD	70, avenue Louis Sallenave 64000 PAU	05 59 02 35 52 05 59 84 23 06	<a href="mailto:certisud@wanadoo.fr">certisud@wanadoo.fr</a>	<a href="http://www.certisud.fr">www.certisud.fr</a>
FR-BIO-13	CERTIS	3,rue des Orchidées Immeuble le Millepertuis Les Landes d'Apigné 35650 LE RHEU	02 99 60 82 82 02 99 60 83 83	<a href="mailto:certis@certis.com.fr">certis@certis.com.fr</a>	<a href="http://www.certis.com.fr">www.certis.com.fr</a>
FR-BIO-15	BUREAU ALPES CONTROLES	PAE Les Galisins 3, impasse des Prairies 74940 ANNECY-LE-VIEUX	04 50 64 06 75 04 50 64 06 02	<a href="mailto:certification@alpes-controles.fr">certification@alpes-controles.fr</a>	<a href="http://www.alpes-controles.fr">www.alpes-controles.fr</a>
FR-BIO-16	QUALISUD	15, avenue de l'Océan 40500 SAINT SEVER	05 58 06 15 21 05 58 75 13 36	<a href="mailto:contact@qualisud.fr">contact@qualisud.fr</a>	<a href="http://www.qualisud.fr">www.qualisud.fr</a>

## ANNEXE VIII du Règlement (CE) n°889/2008

**« Produits et substances visés à l'article 27, paragraphe 1, point a) et à l'article 27 bis, point a), utilisés dans la production de denrées alimentaires biologiques transformées, de levures et de produits à base de levures biologiques »**

Note :

A: autorisation au titre du règlement (CEE) n° 2092/91 maintenue en vertu de l'article 21, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 834/2007

B: autorisation au titre du règlement (CE) n° 834/2007

### PARTIE A – ADDITIFS ALIMENTAIRES, Y COMPRIS LES SUPPORTS

Aux fins de la détermination du pourcentage figurant à l'article 23, paragraphe 4, point a) ii), du règlement (CE) n° 834/2007, les additifs alimentaires marqués d'un astérisque dans la colonne du code sont considérés comme des ingrédients d'origine agricole.

Autorisation	Code	Dénomination	Préparation de denrées alimentaires		Conditions particulières
			d'origine végétale	d'origine animale	
A	E 153	Charbon végétal médicinal		X	Fromage de chèvre cendré Morbier
A	E 160b*	Annatto, bixine, norbixine		X	Fromage Red Leicester Fromage Double Gloucester Cheddar Mimolette
A	E 170	Carbonate de calcium	X	X	Ne peut être utilisé pour colorer ni enrichir des produits en calcium
A	E 220 ou E 224	Dioxyde de soufre  Métabisulfite de potassium	X  X	X  X	Dans les vins de fruits (*) sans addition de sucres (y compris le cidre et le poiré) ou dans l'hydromel: 50 mg (**) Pour le cidre et le poiré préparé avec addition de sucres ou de jus concentré après fermentation: 100 mg (**) (* Dans ce contexte, le «vin de fruits» est défini comme le vin fabriqué à partir d'autres fruits que le raisin. (**) Teneurs maximales disponibles provenant de toutes les sources, exprimées en SO <sub>2</sub> en mg/l.
"B	E 223	Métabisulfite de sodium		X	Crustacés <sup>(2)</sup>
A	E 250 ou E 252	Nitrite de sodium  Nitrate de potassium		X  X	Pour les produits à base de viande <sup>(1)</sup> Pour E 250: dose indicative d'incorporation exprimée en NaNO <sub>2</sub> : 80 mg/kg Pour E 252: dose indicative d'incorporation exprimée en NaNO <sub>3</sub> :

Autorisation	Code	Dénomination	Préparation de denrées alimentaires		Conditions particulières
			d'origine végétale	d'origine animale	
					80 mg/kg Pour E 250: quantité maximale résiduelle exprimée en NaNO <sub>2</sub> : 50 mg/kg Pour E 252: quantité maximale résiduelle exprimée en NaNO <sub>3</sub> : 50 mg/kg
A	E 270	Acide lactique	X	X	
A	E 290	Dioxyde de carbone	X	X	
A	E 296	Acide malique	X		
A	E 300	Acide ascorbique	X	X	Produits à base de viande <sup>(2)</sup>
A	E 301	Ascorbate de sodium		X	Produits à base de viande <sup>(2)</sup> en liaison avec les nitrites et nitrates
A	E 306*	Extrait de tocophérol	X	X	Antioxydant pour les graisses et huiles
A	E 322*	Lécithine	X	X	Produits laitiers <sup>(2)</sup>
A	E 325	Lactate de sodium		X	Produits à base de lait et produits à base de viande
A	E 330	Acide citrique	X		
(2) "B	E 330	Acide citrique		X	Crustacés et mollusques <sup>(2)''</sup>
A	E 331	Citrates de sodium		X	
A	E 333	Citrates de calcium	X		
A	E 334	Acide tartrique [L(+)-]	X		
A	E 335	Tartrates de sodium	X		
A	E 336	Tartrate de potassium	X		
A	E 341 (i)	Phosphore monocalcique	X		Poudre à lever pour farine fermentante
(4) « B	E 392*	Extraits de romarin	X	X	Uniquement en provenance de la production biologique et si seul l'éthanol est utilisé aux fins de l'extraction.»
A	E 400	Acide alginique	X	X	Produits à base de lait (2)
A	E 401	Alginate de sodium	X	X	Produits à base de lait (2)
A	E 402	Alginate de potassium	X	X	Produits à base de lait (2)
A	E 406	Agar-agar	X	X	Produits à base de lait et produits à base de viande (2)
A	E 407	Carraghénane	X	X	Produits à base de lait (2)

Autorisation	Code	Dénomination	Préparation de denrées alimentaires		Conditions particulières
			d'origine végétale	d'origine animale	
A	E 410*	Farine de graines de caroube	X	X	
A	E 412*	Gomme de guar	X	X	
A	E 414*	Gomme arabique	X	X	
A	E 415	Gomme xanthan	X	X	
A	E 422	Glycérol	X		Pour extraits végétaux
A	E 440* <sup>(1)</sup>	Pectine	X	X	Produits à base de lait <sup>(2)</sup>
A	E 464	Hydroxypropylm éthylcellulose	X	X	Matériel d'encapsulation pour capsules
A	E 500	Carbonates de sodium	X	X	«Dulce de leche» <sup>(3)</sup> , beurre de crème acide et fromage au lait acidifié <sup>(2)</sup>
A	E 501	Carbonates de potassium	X		
A	E 503	Carbonates d'ammonium	X		
A	E 504	Carbonates de magnésium	X		
A	E 509	Chlorure de calcium		X	Coagulation du lait
A	E 516	Sulfate de calcium	X		Support
A	E 524	Hydroxyde de sodium	X		Traitement en surface des «Laugengebäck»
A	E 551	Dioxyde de silicium	X		Antiagglomérant pour herbes et épices
A	E 553b	Talc	X	X	Agent d'enrobage pour les produits à base de viande
A	E 938	Argon	X	X	
A	E 939	Hélium	X	X	
A	E 941	Azote	X	X	
A	E 948	Oxygène	X	X	

(1) Cet additif ne peut être employé que s'il a été démontré à la satisfaction de l'autorité compétente qu'il n'existe aucune alternative technologique donnant les mêmes garanties sanitaires et/ou permettant de maintenir les caractéristiques propres du produit.

(2) La restriction ne porte que sur les produits animaux.

(3) «Dulce de leche» ou «Confiture de lait» désigne une crème douce, succulente, de couleur brune, faite de lait sucré et épais.

**PARTIE B – AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES ET AUTRES PRODUITS POUVANT ÊTRE UTILISÉS  
POUR LA TRANSFORMATION D'INGRÉDIENTS D'ORIGINE AGRICOLE PRODUITS SELON LE MODE  
DE PRODUCTION BIOLOGIQUE**

Note :

A: autorisation au titre du règlement (CEE) n° 2092/91 maintenue en vertu de l'article 21, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 834/2007

B: autorisation au titre du règlement (CE) n° 834/2007

<b>Autorisa- tion</b>	<b>Dénomination</b>	<b>Préparation de denrées alimentaires d'origine végétale</b>	<b>Préparation de denrées alimentaires d'origine animale</b>	<b>Conditions particulières</b>
A	Eau	X	X	Eau potable au sens de la directive 98/83/CE du Conseil
A	Chlorure de calcium	X		Agent de coagulation
A	Carbonate de calcium	X		
	Hydroxyde de calcium	X		
A	Sulfate de calcium	X		Agent de coagulation
A	Chlorure de magnésium (ou nigari)	X		Agent de coagulation
A	Carbonate de potassium	X		Séchage du raisin
A	Carbonate de sodium	X		Production de sucre(s)
A	Acide lactique		X	Pour réguler le pH de la saumure dans la fabrication de fromage <sup>(1)</sup>
A	Acide citrique	X	X	Pour réguler le pH de la saumure dans la fabrication de fromage <sup>(1)</sup> Production d'huile et hydrolyse de l'amidon <sup>(2)</sup>
A	Hydroxyde de sodium	X		Production de sucre(s); production d'huile de colza ( <i>Brassica</i> spp.)
A	Acide sulfurique	X	X	Production de gélatine <sup>(1)</sup> Production de sucre(s) <sup>(2)</sup>
A	Acide chlorhydrique		X	Production de gélatine Pour la régulation du pH de la saumure dans la fabrication du Gouda, de l'Edam et du Maasdammer, du Boerenkaas, du Friese et du Leidse Nagelkaas
A	Hydroxyde d'ammonium		X	Production de gélatine
A	Peroxyde d'hydrogène		X	Production de gélatine
A	Dioxyde de carbone	X	X	
A	Azote	X	X	

Autorisation	Dénomination	Préparation de denrées alimentaires d'origine végétale	Préparation de denrées alimentaires d'origine animale	Conditions particulières
A	Ethanol	X	X	Solvant
A	Acide tannique	X		Auxiliaire de filtration
A	Ovalbumine	X		
A	Caséine	X		
A	Gélatine	X		
A	Ichtyocolle	X		
A	Huiles végétales	X	X	Lubrifiant, agent antiadhérent ou antimoissant
A	Gel ou solution colloïdale de dioxyde de silicium	X		
A	Charbon activé	X		
A	Talc	X		En conformité avec le critère de pureté spécifique pour l'additif alimentaire E 553b
A	Bentonite	X	X	Agent colloïdal pour hydromel <sup>(1)</sup> En conformité avec le critère de pureté spécifique pour l'additif alimentaire E 558
A	Kaolin	X	X	Propolis <sup>(1)</sup> En conformité avec le critère de pureté spécifique pour l'additif alimentaire E 559
A	Cellulose	X	X	Production de gélatine <sup>(1)</sup>
A	Terre à diatomées	X	X	Production de gélatine <sup>(1)</sup>
A	Perlite	X	X	Production de gélatine <sup>(1)</sup>
A	Coques de noisettes	X		
A	Farine de riz	X		
A	Cire d'abeille	X		Agent antiadhérent
A	Cire de carnauba	X		Agent antiadhérent

(1) La restriction ne porte que sur les produits animaux.

(2) La restriction ne porte que sur les produits végétaux.

« PARTIE C – AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES POUR LA PRODUCTION DE LEVURES ET DE PRODUITS A BASE DE LEVURES

Dénomination	Levures primaires	Fabrication et élaboration de levures	Conditions particulières
Chlorure de calcium	X		
Dioxyde de carbone	X	X	
Acide citrique	X		Pour la régulation du pH dans la production de levures
Acide lactique	X		Pour la régulation du pH dans la production de levures
Azote	X	X	
Oxygène	X	X	
Fécule de pomme de terre	X	X	Pour le filtrage
Carbonate de sodium	X	X	Pour la régulation du pH
Huiles végétales	X	X	Lubrifiant, agent antiadhérent ou antimoussant »



## ANNEXE IX du Règlement (CE) n°889/2008

### Utilisation de certains ingrédients non biologiques d'origine agricole dans la transformation des denrées alimentaires biologiques

*dans la limite de 5% des ingrédients d'origine agricole*

#### PRODUITS VEGETAUX NON TRANSFORMES ET PRODUITS DERIVES DE CES DERNIERS PAR TRANSFORMATION

##### 1.1 Fruits, noix et graines comestibles:

- gland	<i>Quercus</i> spp.
- noix de cola	<i>Cola acuminata</i>
- groseilles à maquereau	<i>Ribes uva-crispa</i>
- fruits de la passion	<i>Passiflora edulis</i>
- framboises (séchées)	<i>Rubus idaeus</i>
- groseilles rouges (séchées)	<i>Ribes rubrum</i>

##### 1.2 Épices et herbes comestibles:

- poivre d'Amérique	<i>Schinus molle</i> L.
- graines de raifort	<i>Armoracia rusticana</i>
- petit galanga	<i>Alpinia officinarum</i>
- safran bâtard	<i>Carthamus tinctorius</i>
- cresson de fontaine	<i>Nasturtium officinale</i>

##### 1.3 Divers:

Algues, y compris les algues marines, dont l'utilisation est autorisée dans la préparation de denrées alimentaires non biologiques

#### 2. PRODUITS VEGETAUX

##### 2.1 Graisses et huiles, raffinées ou non raffinées, n'ayant pas été modifiées chimiquement, provenant de végétaux autres que les végétaux suivants:

- cacaoyer	<i>Theobroma cacao</i>
- cocotier	<i>Cocos nucifera</i>
- olivier	<i>Olea europaea</i>
- tournesol	<i>Helianthus annuus</i>
- palme	<i>Elaeis guineensis</i>
- colza	<i>Brassica napus, rapa</i>
- carthame	<i>Carthamus tinctorius</i>
- sésame	<i>Sesamum indicum</i>
- soja	<i>Glycine max</i>

##### 2.2 Sucres, amidons et autres produits suivants, provenant de céréales et tubercules:

- fructose
- feuilles minces en pâte de riz
- feuilles minces de pain azyyme

- amidon de riz ou de maïs cireux, n'ayant pas été modifié chimiquement

### 2.3 Divers:

- protéine de pois *Pisum* spp.
- rhum, obtenu exclusivement à partir de jus de canne à sucre
- kirsch préparé à base de fruits et d'arômes visés à l'article 27, paragraphe 1, point c).

## 3. PRODUITS ANIMAUX

Organismes aquatiques, ne provenant pas de l'aquaculture et autorisés dans la préparation de denrées alimentaires non biologiques

- Gélatine
- Lactosérum en poudre «*herasuola*»
- Boyaux

---

## **ANNEXE VII**

### **Produits de nettoyage et de désinfection**

#### **1. Produits de nettoyage et de désinfection des bâtiments et installations utilisés pour la production animale visés à l'article 23, paragraphe 4 :**

- savon potassique et sodique
- eau et vapeur
- lait de chaux
- chaux
- chaux vive
- hypochlorite de sodium (notamment sous forme d'eau de Javel)
- soude caustique
- potasse caustique
- peroxyde d'hydrogène
- essences naturelles de plantes
- acide citrique, peracétique, formique, lactique, oxalique et acétique
- alcool
- acide nitrique (équipement de laiterie)
- acide phosphorique (équipement de laiterie)
- formaldéhyde
- produits de nettoyage et de désinfection des trayons et installations de traite
- carbonate de sodium.

\_\_\_\_\_