



DENREES ALIMENTAIRES REGLES DE COMPOSITION

Guide Pratique n°30 :

**LES REGLES DE COMPOSITION DES DENREES
ALIMENTAIRES**

Selon Ecocert Organic Standard (EOS)



Ce guide ne concerne que les denrées alimentaires pour les aliments pour animaux, consulter le Guide Pratique CE no.26.

I. Règles générales

Pour qu'un produit transformé puisse bénéficier de la référence à l'agriculture biologique, différentes conditions doivent être remplies au niveau de la composition et de l'usage final du produit. La validation de la recette d'un produit peut être abordée comme une succession d'étapes obligatoires à franchir.

A. Etape 1 : Le produit est une denrée alimentaire

Dès lors que le produit est transformé, sa certification bio selon le standard EOS n'est possible qu'à la condition d'être destiné à l'alimentation humaine (denrée alimentaire).

Ainsi les produits transformés non alimentaires (textile, cosmétique, matériaux de construction...) élaborés à partir de matières premières agricoles bio ne sont pas concernés par le standard EOS, leur certification bio est envisageable selon des cahiers des charges privés.

Une denrée alimentaire est définie ainsi à l'article 2 du Règlement CE 178/2002 : *Toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain.*

Ce terme recouvre les boissons, les gommes à mâcher et toute substance, y compris l'eau, intégrée intentionnellement dans les denrées alimentaires au cours de leur fabrication, de leur préparation ou de leur traitement.

NB : Les autres produits transformés certifiables sont les aliments destinés aux animaux biologiques (bovins, ovins, caprins, porcins, équins, volailles, animaux d'aquaculture). Ils ne sont pas concernés par ce guide pratique (cf Guide N° 26).

Les vins et leurs dérivés (ex : vinaigre de vin) sont des denrées alimentaires mais ils constituent un cas à part et font l'objet du Guide Pratique N° 34 spécifique.

B. Etape 2 : Le produit est essentiellement « Agricole »

Le produit est fabriqué principalement à partir d'ingrédients d'origine agricole, l'eau et le sel de cuisine ajoutés ne sont pas pris en considération.



Le standard EOS classe les ingrédients d'une recette en 2 catégories :

- ✓ Les ingrédients d'origine agricole : les matières premières d'origine végétale et/ou animale.
- ✓ Les ingrédients d'origine non agricole : toutes les autres substances (eau, sel, enzymes, ferments, levures, additifs alimentaires, auxiliaires technologiques, arômes, additifs nutritionnels).

Sur la fiche recette, il faut donc séparer les ingrédients agricoles et les ingrédients non agricoles et vérifier quelle est la catégorie principale (calcul sur le poids à la mise en œuvre) en excluant l'eau et le sel du comparatif :

- **CONFORME** : ingrédients agricoles > ingrédients non agricoles.

- **NON CONFORME** : ingrédients agricoles < ingrédients non agricoles.

Le fait d'exclure l'eau et le sel du comparatif implique que des produits majoritairement à base d'eau (ex : bière, potage, sirop) ou de sel (ex : sel aux herbes, bouillon cube) peuvent être certifiés (si la partie agricole reste prépondérante une fois que l'on a retiré l'eau et le sel).

C. Etape 3 : Pas de concomitance bio/non bio

Un ingrédient biologique ne peut pas être présent avec le même ingrédient non biologique ou en conversion dans la recette.

Ex : Une recette avec du sucre de canne biologique et du caramel non bio à base de sucre de canne n'est pas conforme.

D. Etape 4 : Utilisation des ingrédients non agricoles, Liste stricte non dérogatoire

Seuls certains ingrédients d'origine non agricole peuvent être utilisés dans une formule, la liste est précise et NON DEROGATOIRE. Quelque soit son pourcentage, aussi infime soit-il, si un ingrédient non agricole non autorisé est utilisé dans une recette, le produit fini obtenu n'est pas certifiable et ne peut porter aucune référence à l'agriculture biologique sur son étiquette.



Les ingrédients d'origine non agricole utilisables sont mentionnés au Chapitre (C).2.b) du Titre V dans le standard EOS :

1. Additifs alimentaires (y compris les supports) listés à l'Annexe VIII.A

La liste est établie sous la forme d'un tableau avec l'indication des additifs et de leur code européen ; pour leur utilisation, une distinction est faite entre les denrées d'origine végétale et les denrées d'origine animale.

Pour certains additifs des conditions particulières d'utilisation sont également précisées :

Ex : la pectine non amidée (E440i) est utilisable dans toutes les denrées d'origine végétale (ex confiture) mais uniquement dans les produits laitiers pour les denrées d'origine animale.

2. Auxiliaires technologiques listés à l'Annexe VIII.B

La liste est établie sur le même principe que pour les additifs avec la distinction de l'origine végétale ou animale des denrées et certaines conditions particulières d'utilisation.

Exemple :

- L'acide sulfurique est autorisé comme auxiliaire mais uniquement pour la production de sucres ou de cire de candelilla en ce qui concerne les denrées d'origine végétale et pour la production de gélatine en ce qui concerne les denrées d'origine animale.

3. Préparations de micro-organismes et d'enzymes

Utilisables indistinctement dans les denrées d'origine végétale ou animale. Une attention particulière est à porter concernant les garanties « non OGM ».

Les enzymes à utiliser comme additif doivent être listées à l'annexe VIII.A pour pouvoir être utilisées (ex : l'invertase E 1103 et le lysozyme E 1105 sont des additifs, étant donné qu'ils ne sont pas listés à l'annexe VIII.A ils ne peuvent pas être utilisés).

4. Arômes naturels

Les substances aromatisantes naturelles et les préparations aromatisantes telles que définies dans le Règlement (CE) N° 1334/2008 (les substances aromatisantes



artificielles, les arômes obtenu par traitement thermique et les arômes de fumée ne sont pas autorisés).

Si les arômes naturels sont autorisés dans tous les cas, il n'en va pas de même pour les colorants y compris naturels. En effet, mise à part pour l'estampillage des viandes et le marquage ou la coloration des coquilles d'œufs, les colorants ne sont pas autorisés.

5. Eau et sels de cuisine

L'eau doit être potable (au sens la Directive 98/83/CE) et les sels composés majoritairement de NaCl ou de KCl.

NB : L'eau et le sel sont des ingrédients d'origine non agricole, en aucun cas ils ne peuvent bénéficier d'une certification bio même s'ils sont d'origine totalement naturelle (ex. eau de source, sel gris non raffiné sans additif).

6. Les additifs nutritionnels

Les vitamines, oligo-éléments, acides aminés, micronutriments et les minéraux peuvent être incorporés dans une formule uniquement si leur emploi est exigé par la loi.

Ainsi, il n'est pas possible de supplémenter en vitamine, minéraux, etc., tous les produits bio mais uniquement ceux rentrant dans la catégorie des produits diététiques destinés à une alimentation particulière :

- ✓ Préparations pour nourrissons et préparations de suite.
- ✓ Denrées alimentaires à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge.
- ✓ Aliments destinés à être utilisés dans les régimes hypocaloriques destinés à la perte de poids.
- ✓ Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales.
- ✓ Aliments adaptés à une dépense musculaire intense, surtout pour les sportifs.
- ✓ Aliments destinés à des personnes affectées d'un métabolisme glucidique perturbé.

Pour ces produits, seules les substances pour lesquelles une teneur minimum garantie est exigée peuvent être ajoutées.

II. Le calcul du « pourcentage bio » d'un produit

Le calcul du % bio d'une denrée porte uniquement sur les ingrédients d'origine agricole (donc les matières premières d'origine végétale et/ou animale).



Il s'agit du ratio « ingrédients agricoles bio/ingrédients agricoles (bio + non bio) ». Le calcul se faisant à partir des poids à la mise en œuvre.

Les ingrédients agricoles obtenus naturellement sous forme liquide (ex : lait, jus de fruits, coule d'œuf) sont pris en compte dans le calcul du % au poids effectif de la solution à sa concentration normale. Dans le cas de l'incorporation d'un ingrédient déshydraté ou concentré, l'eau ajoutée pour reconstituer l'ingrédient à sa dilution normale est prise en compte pour le calcul du % bio de cet ingrédient.

Aux fins du calcul du % bio, certains additifs sont également pris en compte, il s'agit des 8 additifs de l'annexe VIII marqués d'un astérisque :

- ✓ E 160b Annatto, bixine, norbixine.
- ✓ E 306 Extrait de tocophérol.
- ✓ E 322 Lécithine.
- ✓ E 392 Extraits de romarin bio
- ✓ E 410 Farine de graines de caroube.
- ✓ E 412 Gomme de guar.
- ✓ E 414 Gomme arabique.
- ✓ E 440i Pectine non amidée.

Il n'y a pas obligation que ces additifs soient de nature bio (à part la lécithine E 322 à partir du 1^{er} janvier 2019 et l'antioxydant E 392) dans une recette mais ils ont un impact négatif sur le pourcentage bio du produit fini s'ils sont utilisés en origine non bio.

Depuis le 31 décembre 2013, les levures et les produits à base de levure sont également considérés comme des ingrédients d'origine agricole (actuellement, les levures non bio sont classées dans les préparations de micro-organismes autorisées).

III. Les catégories de produits certifiables

Dans la mesure où les étapes décrites précédemment ont toutes été « franchies » avec succès, le produit peut être certifié avec certitude. La nature bio ou non des matières premières agricoles utilisées et le « pourcentage bio » vont déterminer la catégorie dans laquelle le produit va être certifié et surtout l'étiquetage associé.



A. Les denrées ayant au moins 95% d'ingrédients d'origine agricole biologique

Il s'agit des produits « bio » par excellence, cette catégorie représente la grande majorité des produits transformés certifiés.

Parmi les ingrédients d'origine agricole, au moins 95% sont de nature biologique.

Pour les éventuels 5% d'ingrédients agricoles non bio, il n'est pas possible d'utiliser n'importe quelle matière première mais uniquement celles listées à l'annexe IX du standard EOS, sinon avoir obtenu une dérogation de la part d'Ecocert SA pour les utiliser (formulaire type de demande d'autorisation disponible sur demande auprès de nos services).

B. Les denrées à pourcentage bio variable

Il s'agit des produits pour lesquels moins de 95% des ingrédients agricoles sont biologiques, dans ce cas il n'est pas nécessaire de respecter l'annexe IX ou de demander une dérogation pour les ingrédients non bios.

Dans cette catégorie, nous pouvons également retrouver les produits >95% bio mais dont les ingrédients agricoles non bio ne sont pas listés à l'annexe IX et n'ont pas obtenu de dérogation pour leur utilisation.

C. Les denrées ayant comme ingrédient majoritaire un produit de la pêche ou de la chasse d'animaux sauvages

Les produits de la chasse ou de la pêche d'animaux sauvages sont considérés comme des ingrédients d'origine agricole à part entière même s'ils ne pourront jamais prétendre à une certification biologique.

Afin de valoriser les produits transformés à base de ces produits pour lesquels les opérateurs font l'effort d'utiliser des ingrédients secondaires bio, il a été créé une catégorie particulière. Pour ceci 2 conditions doivent être remplies :

- ✓ Le produit de la pêche ou de la chasse est l'ingrédient principal.
- ✓ Tous les autres ingrédients d'origine agricole sont biologiques.

D. Les denrées en conversion vers l'agriculture biologique

Une denrée alimentaire transformée à base de matière première d'origine végétale en conversion (récolté au moins 12mois après le début de la conversion) peut être certifiée avec la référence « en conversion vers l'agriculture biologique » uniquement si cette matière première représente le seul ingrédient d'origine



agricole, en revanche, les ingrédients non agricoles autorisés (additifs, auxiliaires des Annexes VIII, arômes, ..) peuvent être utilisés.

Par exemple, le **pur** jus de pommes en conversion est CERTIFIABLE.

Une recette avec 2 ingrédients en conversion ne peut pas être certifiée. Par exemple, un pur jus de pomme en conversion et un pur jus de poire en conversion sont certifiables, mais un pur jus de pomme/poire en conversion n'est pas certifiable.

Il n'existe pas de certification « en conversion » pour les animaux et les produits animaux.

IV. Définitions

Conversion :

Le passage de l'agriculture non biologique à l'agriculture biologique pendant une période donnée, au cours de laquelle les dispositions relatives au mode de production biologique ont été appliquées. Un produit végétal récolté au moins 12 mois après le début de la conversion est un « produit en conversion vers l'agriculture biologique ».

Additif alimentaire : (selon le RCE 1333/2008)

Toute substance habituellement non consommée comme aliment en soi et non utilisée comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation, possédant ou non une valeur nutritive, et dont l'adjonction intentionnelle aux denrées alimentaires, dans un but technologique, au stade de leur fabrication, transformation, préparation, traitement, conditionnement, transport ou entreposage a pour effet, ou peut raisonnablement être estimée avoir pour effet, qu'elle devient elle-même ou que ses dérivés deviennent, directement ou indirectement, un composant de ces denrées alimentaires.

Auxiliaire technologique : (selon le RCE 1333/2008)

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



Enzyme alimentaire : (selon le RCE 1332/2008)

Une enzyme alimentaire est un produit obtenu à partir de plantes, d'animaux ou de micro-organismes ou de produits dérivés (y compris par un procédé de fermentation de micro-organismes) qui contient une ou plusieurs enzymes capable de catalyser une réaction biochimique spécifique et qui est ajouté à des denrées alimentaires à des fins technologiques à toute étape de leur fabrication, transformation, préparation, traitement, conditionnement, transport ou entreposage.

Ingrédient : (selon le Règlement (CE) N° 1169/2011)

Toute substance ou tout produit, y compris les arômes, les additifs alimentaires et les enzymes alimentaires, ou tout constituant d'un ingrédient composé, utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée; les résidus ne sont pas considérés comme des ingrédients.

Lorsqu'un ingrédient d'une denrée alimentaire a lui-même été élaboré à partir de plusieurs ingrédients, ces derniers sont considérés comme ingrédients de cette denrée.

Ne sont toutefois pas considérés comme ingrédients les additifs et les enzymes dont la présence dans une denrée alimentaire est uniquement du fait qu'ils étaient contenus dans un ou plusieurs ingrédients de cette denrée et sous réserve qu'ils ne remplissent plus de fonction technologique dans le produit fini.

V. Références dans EOS

Ecocert Organic Standard

- I.2 – Champ d'application.
- II.4, III.1&2, V(C) – Règles Générales de composition des denrées alimentaires
- VII.(A) à (D) – Règles d'étiquetage des denrées alimentaires
- V(C).2 + Annexes VIII- Ingrédients non agricoles utilisables.
- V(C).3 + Annexe IX – Ingrédients agricoles non bio utilisables.
- VII.(F) – Produits en conversion.

Documents disponibles en téléchargement sur notre site www.ecocert.com ou sur demande auprès de nos services.

