

# GUIDE pour la certification en agriculture biologique : produits transformés destinés à l'alimentation humaine



*Ce document constitue un guide, il est diffusé à titre d'information.  
Il ne se substitue en aucun cas aux textes réglementaires en vigueur.*



QUALITÉ-FRANCE SAS – CS 63901 – RENNES CEDEX  
Tél. : 02 99 23 30 79 Fax : 02 23 46 73 52  
Courriel : [anne.clamens@fr.bureauveritas.com](mailto:anne.clamens@fr.bureauveritas.com)

## SOMMAIRE

<b>I Présentation de QUALITÉ-FRANCE SAS</b>	p.3
<b>II Réglementation biologique</b>	p.4
<b>III Démarche pour l'obtention de la certification agriculture biologique</b>	p.5
■ Étape 1 : Engagement auprès de QUALITÉ-FRANCE SAS	p.6
■ Étape 2 : Notification de son activité « bio »	p.6
■ Étapes 3 et 4 : Mise en place des principes de l'agriculture biologique et visite d'évaluation par QUALITÉ-FRANCE SAS	p.6
■ Étape 5 : Admission au bénéfice de la certification : Licence annuelle et certificat de garantie biologique avec la liste des produits concernés	p.7
■ Étape 6 : Mise en vente des produits issus de l'agriculture Biologique	p.8
■ Étape 7 : Les contrôles de QUALITÉ-FRANCE SAS	p.9
<b>IV Annexe par activité</b>	p.10



## I PRÉSENTATION DE QUALITÉ-FRANCE SAS

QUALITÉ-FRANCE SAS est une société du groupe BUREAU VERITAS agréée par les pouvoirs publics français, sur la base de critères d'indépendance, d'impartialité, d'efficacité et de compétence :



n° 5-0056



Agrément  
FR-AB 10

QUALITÉ-FRANCE SAS propose ses services pour délivrer la **certification « agriculture biologique »** nécessaire pour commercialiser les produits biologiques.

QUALITÉ-FRANCE SAS **intervient sur toute la filière agrobiologique**, depuis la production au niveau de l'exploitation agricole jusqu'à l'obtention du produit fini et sa distribution chez les grossistes, dans les magasins et les boulangeries.

QUALITÉ-FRANCE SAS est agréée pour délivrer la certification biologique depuis 1993, et certifie aujourd'hui plus de **2500 producteurs biologiques, 1300 préparateurs et boulangers, 1000 terminaux de cuisson.**

QUALITÉ-FRANCE SAS c'est **50 auditeurs et contrôleurs qualifiés bio**, qui interviennent sur toute la France.

QUALITÉ-FRANCE SAS permet le **couplage des missions sur plusieurs cahiers des charges** (exemple : certification biologique, CCP, ISO 9001) : même auditeur sur le même planning d'audit.

QUALITÉ-FRANCE SAS met à la disposition des entreprises bénéficiaires de la certification agriculture biologique, **sa marque collective, représentée par le logo caractéristique**



## II LA REGLEMENTATION BIOLOGIQUE

Les règles de l'agriculture biologique sont définies par le **règlement CE n°834/2007 complété par le RCE n°889/2008, applicables à partir du 01/01/2009.**

Ces documents sont accessibles à partir du site Internet de QUALITÉ-FRANCE SAS :

<http://www.qualite-france.com>

### Recours à des prestataires-façonniers :

L'opérateur bénéficiaire du contrôle de la certification peut faire effectuer par une entreprise tierce une ou plusieurs opérations.

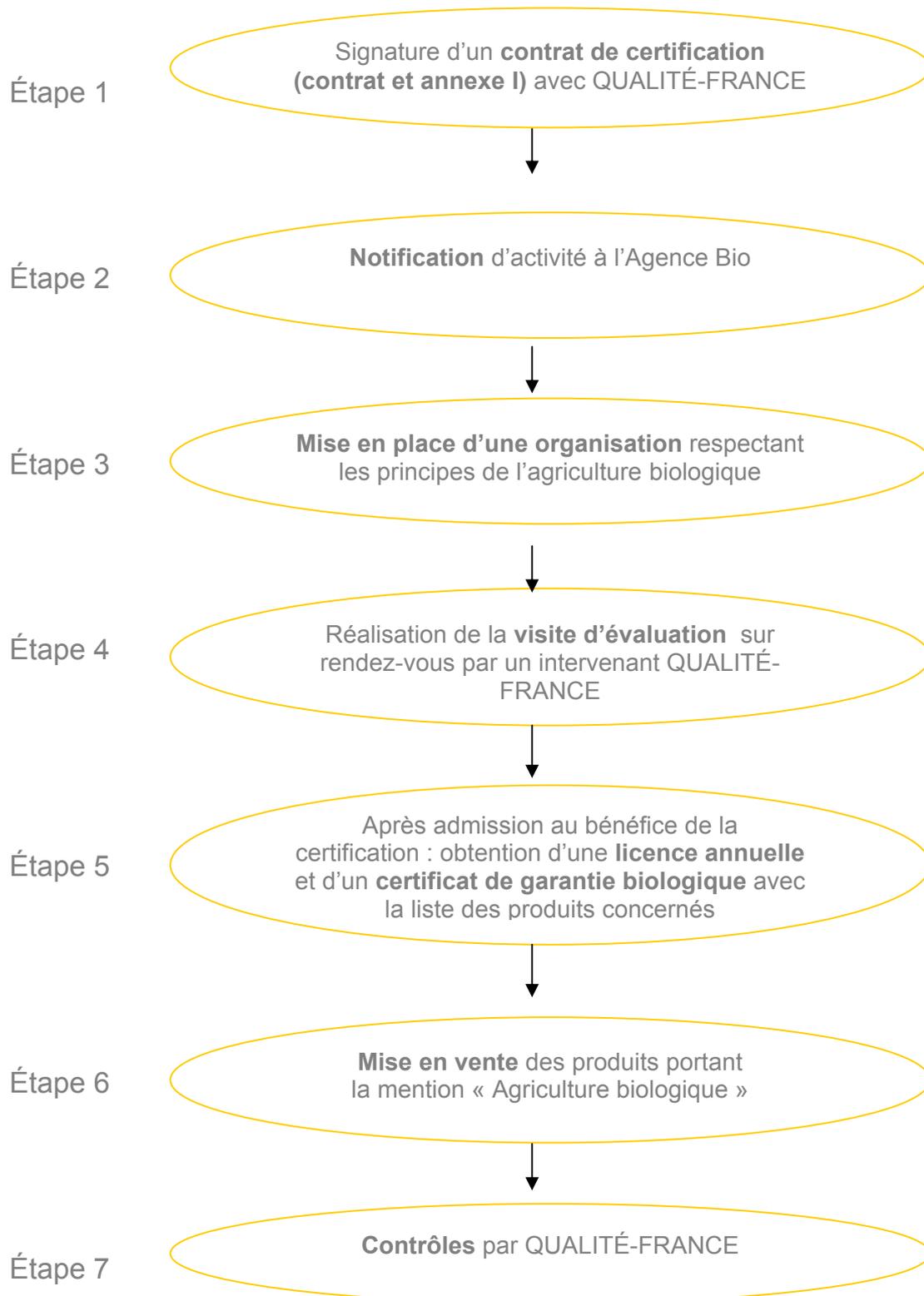
Tous les éventuels prestataires entrent dans le champ d'application de ce guide. Dans ce cas, le bénéficiaire doit s'assurer que le prestataire apporte tous les soins indispensables à l'exécution des activités qui lui ont été confiées. Pour cela, un contrat de sous-traitance doit être établi entre le bénéficiaire du contrôle et de la certification et le prestataire, et doit insister sur les points suivants :

- Le bénéficiaire est responsable de l'entreprise tierce, en ce qui concerne le respect des dispositions du présent guide, notamment celles relatives aux contrôles ;
- Lorsque les composants (ingrédients ou produits semi ouvrés) ne sont pas fournis par le bénéficiaire, leur conformité avec les règles de production et de préparation des produits de l'agriculture biologique est de la responsabilité du bénéficiaire ;
- En tout état de cause, le bénéficiaire est seul responsable de l'ensemble des prestations fournies par le façonnier, à l'égard de QUALITÉ-FRANCE SAS.

QUALITÉ-FRANCE SAS met à disposition de ses opérateurs un modèle de contrat de sous-traitance.



### III DÉMARCHE POUR L'OBTENTION DE LA CERTIFICATION « AGRICULTURE BIOLOGIQUE » PAR QUALITÉ-FRANCE SAS



## Étape 1 : Engagement auprès de QUALITÉ-FRANCE SAS

Cet engagement est matérialisé par un **contrat de contrôle et de certification** signé par les deux parties :

- Le bénéficiaire s'engage à respecter les exigences de fabrication, distribution et importation de produits biologiques ;
- QUALITÉ-FRANCE SAS s'engage à contrôler et à délivrer une licence annuelle et un certificat de qualité biologique sous condition que les exigences soient respectées.

## Étape 2 : Notification de son activité « bio »

Le Ministère de l'Agriculture exige que chaque opérateur déclare son activité liée aux produits biologiques auprès de l'Agence Bio. Cette démarche est renouvelée chaque année.

En pratique, avec le retour de votre contrat signé, nous vous adressons une **attestation d'engagement**. Ce document prouve votre engagement contractuel avec un organisme de contrôle.

Vous demandez le formulaire de notification à l'Agence Bio à l'adresse suivante :

Agence Bio  
6 rue Lavoisier  
93100 MONTREUIL SOUS BOIS

Tél service notifications : 01 48 70 48 42 / tél std : 01 48 70 48 30 / Fax : 01 48 70 48 45  
e-mail : [notifications@agencebio.org](mailto:notifications@agencebio.org) ([www.agencebio.org](http://www.agencebio.org)).

Vous le complétez et le retournez accompagné d'une copie de l'attestation d'engagement à l'Agence Bio.

## Étapes 3 et 4 : Mise en place des principes de l'agriculture biologique et réalisation de la visite d'évaluation par QUALITÉ-FRANCE SAS

*Voir annexe par activité*



## Étape 5 : Admission au bénéfice de la certification : Licence annuelle et certificat de garantie biologique avec la liste des produits concernés

Au vu du compte-rendu de la visite d'évaluation et en l'absence d'écart non soldé, l'entreprise est admise au bénéfice de la certification biologique et peut vendre les produits avec la référence à la certification agrobiologique par QUALITÉ-FRANCE SAS.

Une licence et un certificat sont établis :

- La licence est annuelle et valable de mars à mars,
- Le certificat est personnalisé et renouvelé chaque année à l'issue de la visite complète annuelle.

<p><b>CERTIFICAT N° AB 2008-573 / 66156</b>  <i>pour des produits obtenus conformément au mode de production biologique</i></p>		
<p>L'organisme certificateur, QUALITÉ-FRANCE SA, "Le Guillaumet" 92046 PARIS LA DÉFENSE          CEDEX, Accrédité par le COFRAC sous le numéro : 5-0056          Agréé par les pouvoirs publics sous le numéro : FR-AB 10</p>		
<p>Certifie que les produits ci-dessous commercialisés sous la responsabilité de l'opérateur,</p>		
<p>«Nom_de_la_société»          «Adresse_Ligne_1»          «Code_postal» «Ville»</p>		
<p>sont conformes aux règles communautaires (règlement CE n°834/2007 modifié) concernant le mode de production biologique.</p>		
Catégorie	Produits	Pourcentage d'ingrédients biologiques
<p>Ce certificat ne peut être utilisé par l'opérateur pour commercialiser les produits ci-dessus que s'il est titulaire d'une Licence en cours de validité, à la date de la transaction commerciale. Ce certificat peut être suspendu ou retiré.          Le présent document, propriété de l'organisme certificateur, doit lui être restitué sur simple demande. Seul l'original signé de ce certificat est valable.</p>		
<p>Pour tout renseignement :          CS 63901          35039 RENNES CEDEX          Tel : 02.99.23 39 39          Fax: 02.23 46 73 52</p>		<p>Philippe NOURRIT          Responsable du marché          Fait à Rennes le 6 janvier 2009</p>



## Étape 6 : Mise en vente des produits issus de l'agriculture biologique

Dès réception de la première licence et du premier certificat, l'entreprise peut vendre les produits certifiés avec l'allégation à l'agriculture biologique.

Dans le cas des produits à marque propre, l'étiquette du produit doit obligatoirement respecter les dispositions ci après :

### Mentions obligatoires (cas général) :

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Certifié par QUALITÉ-FRANCE SAS « le Guillaumet »  
92046 PARIS LA DEFENSE Cedex

### Mentions facultatives :

- Agrément FR AB-10
- Logo AB
- Logo QUALITÉ-FRANCE

Dans tous les cas, nous vous demandons de nous envoyer vos projets d'étiquette pour validation avant impression. Cette validation sera confirmée par l'établissement d'une fiche signée par QUALITÉ-FRANCE, qui vous sera retournée avec le projet présenté.

*Exemple d'étiquette :*



### L'utilisation du logo AB :

Le logo AB est à la propriété du Ministère de l'agriculture Français, qui en prévoit les règles d'usage. Toute utilisation du logo AB doit se faire conformément à ces règles d'usage disponible sur le site [www.qualite-france.com](http://www.qualite-france.com)



## Étape 7 : les contrôles de QUALITÉ-FRANCE SAS

Les visites de contrôle peuvent se faire sur rendez-vous ou de manière inopinée. Leur fréquence est au moins d'une fois par an, mais varie en fonction de l'activité et du niveau de risque de l'entreprise.

### Le contrôleur vérifie :

- Le référencement des fournisseurs bio,
- Les conditions de stockage des produits,
- L'identification des produits bio,
- Les achats de produits biologiques et les garanties « bio »,
- La preuve du respect des dispositions de traçabilité et de non mélange des produits biologiques,
- Pour les produits vrac (ex : fruits secs au détail) : vérification des enregistrements de conditionnement des produits bio : garantie de non mélange bio/non bio, enregistrements des quantités conditionnées.
- La comptabilité matières :
  - Enregistrement des entrées, sorties et stocks,
  - Cohérence des flux matières (édition des balances, statistique sur un article,...),
  - Contrôle par sondage des factures, les bons de livraison et de transport.
- Vérification des étiquetages et des conditions de mises en vente.

Si nécessaire, le contrôle peut donner lieu à **un prélèvement qui sera analysé par un laboratoire agréé.**

Le contrôleur remplit **une grille de compte-rendu**, qui est signée par le responsable pour accord. Lors du contrôle, tout problème éventuellement rencontré fait l'objet **d'une fiche d'écart écrite**, suivie par le chargé de relation client. Cette fiche d'écart est visée par le responsable et complétée sur les actions apportées pour traiter l'écart et éviter son renouvellement.

**En cas d'écart majeur**, le Comité de certification de **QUALITÉ-FRANCE SAS** peut être amené à **prendre des sanctions** : Avertissement, Contrôles supplémentaires, Retrait de certificat et Suspension de Licence.



## ANNEXE AU GUIDE

# PRODUITS TRANSFORMÉS DESTINÉS A L'ALIMENTATION HUMAINE

## ÉTAPES 3 & 4 : Mise en place des principes de l'agriculture biologique et réalisation de la visite d'évaluation par QUALITÉ-FRANCE SAS

### SOMMAIRE

Calcul du pourcentage Bio d'un produit	p 11
Schéma de vie du produit bio	p 12
Étiquetage du produit selon le % d'ingrédients biologiques	p 13
POINT A : Origine des matières premières et réception	p 14
POINT B : Stockage des produits	p 15
POINT C : Exigences concernant la fabrication	p 15
POINT D : Transport expédition du produit	p 15
POINT E : Précautions d'hygiène	p 16
POINT F : Qualité de l'eau	p 16
POINT G : Prévention contre les insectes et les ravageurs	p 16
POINT H : Livraison vrac des matières premières et produits finis	p 16
Exigences particulières pour certaines activités :	
- Abattage, identification et classement des carcasses	p 17
- Produits laitiers	p 18



## CALCUL DU POURCENTAGE BIO D'UN PRODUIT

Le pourcentage des ingrédients de l'Agriculture Biologique se calcule par rapport au poids total des ingrédients d'origine agricole mis en œuvre lors de la préparation :

### Calcul du % BIO

A = Somme MPA = 100 – (Additifs alimentaires, arômes, eau et sel, préparations à base de micro-organismes, minéraux)

B = Somme MPA BIO= A – Matières premières agricoles non biologiques autorisées (liste positive Annexe IX RCE 889)

% BIO = (somme MPA BIO) / (somme MPA) = (B/A) X 100

Avec MPA : Matières Premières Agricoles, c'est-à-dire ingrédients autre que :

- Additifs alimentaires,
- Arômes,
- Eau et sel,
- Préparation à base de micro-organisme,
- Minéraux, oligo-éléments et vitamines.

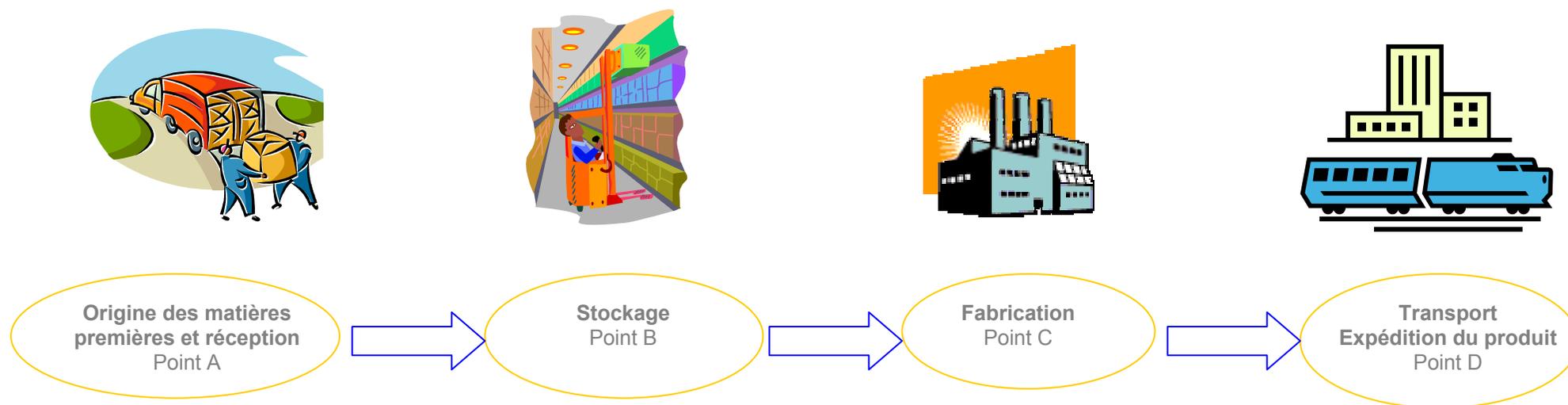
Ces ingrédients doivent être listés à l'article 27 ou l'annexe VIII du RCE 889/2008.



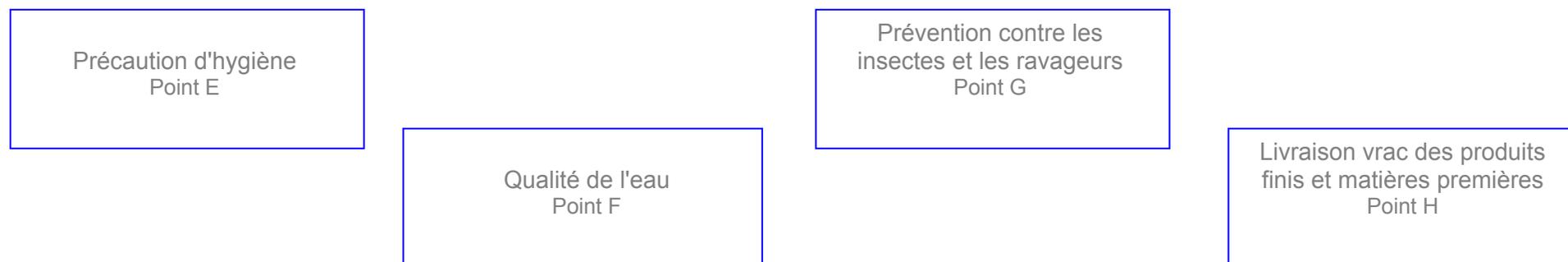
Lorsque la matière première est elle-même composée de plusieurs ingrédients, la part des ingrédients qui la composent doit être prise en compte dans le calcul des ingrédients d'origine agricole issus de l'Agriculture Biologique.



## SCHÉMA DE VIE DU PRODUIT



## EXIGENCES TOUT AU LONG DU SCHÉMA DE VIE



### 3 TYPES D'ETIQUETTES SELON LA COMPOSITION DU PRODUIT

1	2	3
Produits transformés avec plus de <b>95 % d'ingrédients agricoles biologiques</b> (RCE 834 art 23 §4a) => Au moins 95 % des ingrédients d'origine agricole sont bio à la mise en œuvre du produit	Produits transformés contenant <b>au moins un ingrédient agricole biologique</b> (RCE 834 art 23 §4b) => Au moins un ingrédient d'origine agricole est bio à la mise en œuvre du produit.	Produits transformés dont <b>l'ingrédient principal est un produit de la chasse ou de la pêche</b> (RCE 834 art 23 §4c)
Tous les autres ingrédients d'origine agricole du produit figurent à l'Annexe IX du RCE 889		Tous les autres ingrédients d'origine agricole sont biologiques
Tous les additifs et auxiliaires technologiques figurent à l'article 27 ou l'Annexe VIII du RCE 889		
Le produit ou ses ingrédients n'ont pas été soumis à des traitements au moyen de rayons ionisants		
Le produit a été préparé ou importé par un opérateur contrôlé par un organisme certificateur agréé		
Le produit a été élaboré sans utiliser d'organismes génétiquement modifiés ni de produits dérivés de ces organismes.		
<b>Mentions</b>	<b>Mentions</b>	<b>Mentions</b>
"Nom du produit" biologique	la référence au mode de production biologique apparaît <b>uniquement dans la liste des ingrédients</b> et dans une couleur, un format, un style de caractères identiques aux autres ingrédients.	La référence au mode de production biologique apparaît <b>dans le même champ visuel que la dénomination de vente, uniquement en relation avec les ingrédients biologiques</b> et dans une couleur, un format, un style de caractères identiques aux ingrédients.
Indication du pourcentage total d'ingrédients d'origine agricole <b>biologiques</b> par rapport à la quantité totale d'ingrédients d'origine agricole Exemple : * x % des ingrédients agricoles sont issus de l'agriculture biologique <b>FACULTATIF</b>	Indication du pourcentage total d'ingrédients d'origine agricole <b>biologiques</b> par rapport à la quantité totale d'ingrédients d'origine agricole Exemple : * x % des ingrédients agricoles sont issus de l'agriculture biologique	
Certifié par QUALITÉ-FRANCE S.A. - "Le Guillaumet" -92046 PARIS LA DÉFENSE CEDEX <b>OBLIGATOIRE</b>		
Logo QUALITÉ-FRANCE <b>FACULTATIF</b>		
		
Logo AB <b>FACULTATIF</b> 	Logo AB <b>INTERDIT</b>	
Logo Européen sur l'Agriculture biologique <b>FACULTATIF</b> (NB : Ce logo sera remplacé par un nouveau logo en cours d'élaboration) 	Logo Européen sur l'Agriculture biologique <b>INTERDIT</b>	





## POINT A : ORIGINE DES MATIÈRES PREMIÈRES ET RÉCEPTION

Les matières premières doivent être :

- Garanties issues de l'Agriculture Biologique,
- Réceptionnées dans des conteneurs ou emballages fermés, de manière à empêcher la substitution de leur contenu.

Le résultat de cette vérification par le bénéficiaire doit faire l'objet d'un **enregistrement sur document comptable** (facture, BL). L'opérateur doit prévoir un **isolement** voire un déclassement de la marchandise **en cas de doute** sur la qualité biologique suite au résultat de cette vérification.

D'autre part, le transformateur doit s'assurer que les factures d'achat, les bons de livraison et les étiquettes des matières premières comportent précisément les mentions garantissant l'origine du produit, la référence à **l'Agriculture Biologique** et l'adresse de **l'Organisme Certificateur** du fournisseur.

**Selon l'origine des végétaux ou des matières agricoles d'origine animale, les garanties appropriées sont les suivantes :**

- Lorsque celles-ci proviennent d'un **pays de l'union Européenne**, elles doivent avoir été contrôlées par un organisme agréé par l'état membre dont elles sont originaires : sur les factures d'achat ou les emballages doit figurer le nom de cet organisme. Les marchandises doivent être accompagnées **d'un certificat de garantie biologique** du dernier opérateur.
- Lorsque celles-ci proviennent d'un **pays tiers de l'union Européenne**, elles doivent répondre aux dispositions qui suivent :
  - Soit elles sont originaires d'un **pays tiers figurant sur la liste** établie par décision de la Commission Européenne. Dans ce cas, **chaque lot importé** doit être accompagné **d'un certificat original** émanant de l'autorité ou de l'organisme compétent dans le pays tiers. Ce certificat doit être conservé pendant deux ans par le transformateur,
  - Soit elles sont importées de **pays tiers ne figurant pas sur la liste**, dans ce cas, les importations provenant des pays non inscrits doivent avoir **obtenu un accord favorable de la part des autorités compétentes** du pays importateur : Autorisation d'importation. **Chaque lot doit être accompagné d'un certificat** émanant de l'autorité ou de l'organisme compétent dans le pays tiers, **visé par le service douanier**.



L'opérateur doit vérifier la présence sur les emballages du nom de l'exportateur et le numéro ou la marque permettant d'identifier le lot par référence aux informations figurant sur le certificat par lot d'importation. A savoir que le premier destinataire doit enregistrer le résultat de cette vérification dans la case n°18 du certificat de contrôle relatif à l'importation.





## POINT B : STOCKAGE DES PRODUITS

Le stockage des approvisionnements et des produits transformés doit être effectué de façon que les produits se référant à l'Agriculture Biologique soient **nettement séparés des autres produits**. Pour cela, l'entreprise doit identifier physiquement les matières premières et les produits de l'Agriculture Biologique.

De plus, les produits se référant à l'Agriculture Biologique doivent faire l'objet d'une attention particulière pour **éviter toute contamination accidentelle** par les métaux lourds, les résidus de pesticides et, d'une façon générale, tous les produits interdits en Agriculture Biologique.



## POINT C : EXIGENCES CONCERNANT LA FABRICATION

Lorsque l'entreprise prépare des produits de **l'Agriculture Biologique** et des produits de **l'agriculture conventionnelle** :

- L'unité doit disposer de **zones séparées pour le stockage** des produits biologiques, avant et après les opérations,
- Les opérations doivent être effectuées **par séries complètes, séparées** physiquement ou dans le temps d'opérations similaires concernant les produits biologiques,
- **Un nettoyage et/ou une purge appropriée et/ou un rinçage** des circuits et du matériel de fabrication doit être effectué avant toute circulation de produits de l'agriculture Biologique pour éviter le mélange d'une partie résiduelle de produits non biologiques. Les opérations de nettoyage et/ou purge et/ou rinçage doivent être **enregistrées**.
- Si les opérations sur les produits biologiques ne sont **pas effectuées fréquemment**, elles doivent être **annoncées à l'avance** avec un délai fixé en accord avec QUALITE-FRANCE S.A,
- Toutes les mesures doivent être prises pour assurer **l'identification et la traçabilité des lots** et pour **éviter des mélanges** avec les produits conventionnels.



## POINT D : TRANSPORT EXPEDITION DU PRODUIT

Les produits biologiques doivent être transportés dans des **emballages ou conteneurs fermés munis d'un étiquetage et/ou documents d'accompagnement comportant les mentions d'étiquetage**.





## POINT E : PRECAUTIONS D'HYGIENE

La maîtrise sanitaire doit être assurée au cours des différentes étapes. Selon la nature des produits : utilisation d'un **système H.A.C.C.P.** (identification des points critiques, surveillance et contrôle de ces points critiques, prélèvements d'échantillons pour analyse...). Les procédures et analyses concernent les matières premières et l'environnement général de l'entreprise, le matériel de transport, les locaux, le matériel, les ustensiles ainsi que le personnel.

Pour le **nettoyage et la désinfection**, les procédés mécaniques et thermiques sont recommandés. Les produits utilisés doivent figurer dans la liste positive (*Annexe VII E du RCE 889*). L'opérateur doit réaliser **un contrôle de l'efficacité du nettoyage et des résidus** après rinçage pour la préparation des **produits animaux**.



## POINT F : QUALITE DE L'EAU

L'eau intervient pour une grande part dans la préparation des produits, tant dans les opérations de lavage qu'en qualité d'ingrédient dans les fabrications.

Il est nécessaire de tenir à la disposition de QUALITE-FRANCE **des résultats d'analyses bactériologiques et physico-chimiques**.

Les critères de qualité sont ceux de l'eau destinée à la consommation humaine et définis par le *décret n° 89-3 du 3 janvier 1989*.

Le préparateur est tenu de fournir une **analyse annuelle pour l'eau de réseau ou semestrielle pour l'eau de forage**, attestant de la potabilité de celle-ci.

Lorsque l'eau utilisée provient du réseau communal, une copie du bulletin d'analyse effectuée sous la responsabilité de la Commune suffit.



## POINT G : PREVENTION CONTRE LES INSECTES ET LES RAVAGEURS

Les **produits autorisés** sont précisés dans *l'annexe II du RCE 889*.



## POINT H : LIVRAISON VRAC DES MATIÈRES PREMIÈRES ET PRODUITS FINIS

Lors du transport vrac, des mesures doivent être prises pour **éviter le mélange ou les contaminations croisées** entre les produits bio et non bio. Ces garanties peuvent être apportées par des **certificats de lavage**, précisées dans les contrats avec les transporteurs.



## EXIGENCES PARTICULIÈRES POUR CERTAINES ACTIVITÉS



### Abattage, identification et classement des carcasses

Lors de la réception des animaux, l'abattoir doit s'assurer de l'**identification permanente** des animaux et des carcasses. **L'abattoir agit soit comme acheteur, soit comme façonnier**. S'il est **abatteur**, il doit s'engager directement auprès de QUALITE-FRANCE. S'il est **façonnier**, il **peut s'engager** par l'intermédiaire de son commanditaire qui a l'obligation de le signaler à QUALITE-FRANCE. **Les abats** ne peuvent faire référence au mode de production biologique que si l'abattoir peut justifier d'un système de traçabilité totale dès la séparation des carcasses et tout au long de la chaîne d'abattage qui doit être validé par QUALITE-FRANCE (boucles spécifiques, marquage à l'encre, découpe particulière...).

**Les carcasses et abats des animaux** issus de l'agriculture biologique doivent être traités par **séries complètes, si possible en début de journée, sur chaîne propre et préalablement nettoyée et désinfectée**.

Les étiquettes d'identification des carcasses, en plus des indications obligatoires par la réglementation, doivent comporter la référence au mode de production biologique.

**Les bons de livraison de l'abattoir** doivent permettre de retrouver sans erreur l'identification :

- De l'animal abattu pour les espèces bovines, équines, ovines, caprines et porcines,
- Du lot d'animaux pour les volailles.

**Les factures de l'abattoir** – comme opérateur ou façonnier – doivent permettre de retrouver sans erreur soit les indications précédentes figurant sur les bons de livraison, soit le lien avec le ou les bons de livraison correspondants.

**Le registre d'abattage** est mis à disposition de QUALITE-FRANCE et doit comporter les indications suivantes :

- **Pour les espèces bovines, ovines, caprines et porcines** : date, nom de l'éleveur, type et nombre d'animaux, numéro d'identification, destinataire, poids, ainsi que les lettres « BIO » ou « AB »,
- **Pour les volailles** : date, nom de l'éleveur, type et nombre d'animaux, n° de bague, destinataire et poids, ainsi que les lettres « BIO » ou « AB ».





## Produits laitiers

### **Respect des règles de stockage et collecte :**

La collecte se réalise soit en bidons identifiés et réfrigérés, soit en citernes isothermes, sauf dérogation délivrée par le Ministère de l'Agriculture.

Les opérateurs peuvent procéder à la collecte simultanée de produits biologiques et non biologiques uniquement lorsque des mesures appropriées sont prises pour prévenir tout risque de mélange ou d'échange des produits biologiques et non biologiques et pour garantir l'identification des produits biologiques.

L'opérateur tient à la disposition de l'organisme ou de l'autorité de contrôle les informations relatives aux jours, heures, circuits de collecte et dates et heures de réception des produits.



**QUALITÉ-FRANCE S.A.S**  
**vous souhaite**  
**une très bonne préparation**  
**à la certification**  
**et se tient à votre disposition**

