

LA BELLE INFO

Tout savoir sur la labellisation



La garantie Bio Pasifika pour mon atelier de transformation

La Transformation est un des ateliers qui peut être labellisé sous la garantie Bio Pasifika. Notre cahier des charges (la NOAB) encadre le processus de fabrication, des ingrédients à l'étiquetage en passant par le nettoyage des locaux.

1. Ingrédients et processus de fabrication



Au moins 95% des ingrédients d'origine agricole de votre produit doivent être labellisés biologiques (l'eau et le sel ne sont pas comptabilisés).

Si des ingrédients biologiques ne sont pas disponibles, vous pouvez incorporer au maximum 5% d'ingrédients d'origine agricole non bio à condition que ces ingrédients :

- soient autorisés par l'organisme labellisateur
- ne soient pas génétiquement modifiés.



Pour chaque matière première d'origine non agricole, vous devez avoir la garantie de l'absence d'Organisme Génétiquement Modifié (attestation non OGM).

Exemple : Additifs alimentaires, auxiliaires de transformation, arômes, préparation de micro-organismes et d'enzyme de sources naturelles.

Les procédés de transformation doivent être :

- biologiques (fermentation,...)
- mécaniques (pétrissage, pressage,...)
- ou physiques (chauffage, séchage,...)

Les traitements ionisants et chimiques (solvants d'extraction ne figurants pas dans le tableau 4 de l'annexe I de la NOAB) sont interdits.

Généralités

- Utilisation économe de l'eau
- Éviter les emballages superflus et si possible utiliser des matériaux réutilisables, recyclés, recyclables et/ou biodégradables.

Administratif

- Registre de transformation (cahier ou fichier numérique)
- Factures d'achats (matières premières, matériel,...)
- Autorisations administratives (attestation de déclaration au SIVAP, agrément d'hygiène)

LA BELLE INFO

Tout savoir sur la labellisation



La garantie Bio Pasifika pour mon atelier de transformation

2. Etiquetage

Doivent apparaître sur l'étiquette des produits transformés :

- Dénomination de vente du produit
- Nom et adresse du fabricant
- Poids net
- DLC ou DLUO
- Liste des ingrédients
- Numéro de lot
- Conditions de conservation

3. Locaux

Des méthodes de lutte contre les organismes nuisibles sont adoptées.

Les produits autorisés pour le nettoyage et la désinfection des surfaces en contact sont listés dans le tableau 5 de la NOAB.

Matériaux et emballages ne contaminent pas les produits (la résine et le plastique doivent être de type alimentaire).

TABLEAU 5 – NETTOYANTS ET DÉSINFECTANTS UTILISÉS POUR NETTOYER ET DÉSINFECTER LES SURFACES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS

Produit	Limitation/Note
Acide acétique	
Alcool, éthyle (éthanol)	
Alcool, isopropyl (isopropanol)	
Hydroxyde de calcium (chaux éteinte)	
Hypochlorite de calcium	
Oxyde de calcium (chaux vive)	
Chlorure de chaux (oxychlorure de calcium, chlorure de calcium et hydroxyde de calcium)	
Dioxyde de chlore	
Acide citrique	
Acide formique	
Peroxyde d'hydrogène	
Acide lactique	
Essences naturelles de plantes	
Acide oxalique	
Ozone	
Acide peracétique	
Acide phosphorique	Uniquement pour les équipements laitiers
Extraits de plantes	
Savon de potassium	
Carbonate de sodium	
Hydroxyde de sodium (soude caustique)	
Hypochlorite de sodium	Par exemple sous forme de javel liquide
Savon de sodium	

Récapitulatif des documents à fournir

- **Liste des fournisseurs** : une liste qui recense l'ensemble des fournisseurs doit être tenue
- **Factures avec garantie Bio** : pour chacun des ingrédients utilisés une facture mentionnant le caractère biologique
- **Fiche technique - attestation non OGM** : additifs, auxiliaires technologiques, arômes, ingrédients non bio, levures
- **Traçabilité** (permettant de trouver l'origine des ingrédients de chaque produit transformé) :
 - Les factures d'achats (matières premières, emballages, contenants)
 - Les stocks de matières premières et produits finis (nature, quantité)
 - Les quantités de produits bio fabriqués et vendus
 - Le protocole de nettoyage