

## Critères d'évaluation des procédés de transformation basés sur le règlement 2018/848 de l'UE

### Résumé

De nouvelles technologies sont sans cesse développées et utilisées pour transformer les aliments. La question se pose alors de savoir si ces technologies sont conformes à la réglementation biologique en matière de transformation.

Le projet ProOrg a développé un cadre d'évaluation général pour l'appréciation des procédés, méthodes et technologies de transformation des aliments pour les produits biologiques. Ce cadre se concentre sur trois aspects : la qualité sensorielle, la qualité nutritionnelle, ainsi que la durabilité écologique et sociale. Dans le cadre de cette évaluation, des critères pertinents et applicables ont été élaborés, sur la base du nouveau règlement biologique de l'Union Européenne (règlement UE 848/2018). Pour élaborer ces critères, les exigences pratiques ont été extraites du texte juridique, puis discutées et agrégées par l'équipe d'experts du projet. Les critères ainsi obtenus ont ensuite été testés dans le cadre de plusieurs cas d'études. Sur la base des résultats de ces cas d'études, l'équipe projet a ajusté et finalisé les critères.

Ce document présente les critères, qui reflètent les objectifs, les principes et les exigences détaillées du règlement biologique européen, et se concentre sur les méthodes de transformation.



### Introduction

Le marché des produits biologiques et la diversité des produits biologiques disponibles dans les rayons se sont développés de manière très dynamique en Europe au cours de la dernière décennie, avec un taux de croissance compris entre 5 et 10 % par an. On est en droit de croire que cette croissance va se poursuivre de manière significative au cours des prochaines années.

La stratégie «de la fourche à la fourchette» de l'UE fixe l'objectif de 25 % des terres agricoles cultivées en bio d'ici à 2030. Cela nécessitera un taux de croissance annuel de 11 à 12 %. Outre la conversion des terres agricoles au bio, la consommation de produits biologiques devra augmenter d'au moins 10 % par an. Les entreprises de transformation, négoce et

distribution doivent donc soutenir cet objectif ambitieux.

De nouvelles technologies alimentaires sont continuellement développées et appliquées à la transformation des aliments. Étant donné que les entreprises agro-alimentaires transforment souvent à la fois des produits conventionnels et biologiques, il est nécessaire de proposer davantage de conseils pour mettre en œuvre les technologies qui contribuent le plus aux objectifs et aux principes de l'agriculture biologique.

Cela soulève la question de savoir si les technologies utilisées pour transformer les produits biologiques, sur la base des règlements et des directives existantes, sont conformes aux principes



biologiques. Ainsi, une évaluation des technologies existantes et innovantes utilisées pour transformer les aliments biologiques est nécessaire. Ces sujets relatifs aux procédés de transformation sont régulièrement révisés par le groupe d'experts chargés des conseils techniques sur la production biologique de la direction générale de l'agriculture et du développement rural de la Commission européenne (EGTOP).

## Une procédure de l'UE tout au long de la chaîne agro-alimentaire biologique

Le règlement sur l'agriculture biologique a élaboré une procédure pour toute la chaîne agro-alimentaire, avec des règlements spécifiques pour chaque étape de la chaîne. Toutefois, les objectifs, les principes et les exigences énoncés dans le règlement ne sont pas, en tout état de cause, très concrets.

Les décisions prises par les autorités compétentes sont souvent critiquées par les autres parties prenantes, par exemple la décision prise en 2020 d'autoriser l'utilisation de résines échangeuses d'ions et adsorbantes pour produire des préparations pour nourrissons mais de les interdire à d'autres fins. L'équipe projet suppose que cela est en partie dû à l'absence de critères d'évaluation clairs pour évaluer les technologies de transformation agro-alimentaire.

## Un cadre d'évaluation fondé sur le règlement communautaire sur l'agriculture biologique

La transformation biologique se caractérise par un certain nombre de principes énoncés dans le règlement sur l'agriculture biologique de l'UE, notamment :

- Des matières premières biologiques et une liste restreinte d'additifs et d'auxiliaires technologiques peuvent être utilisés.
- La transformation doit être effectuée avec soin, de préférence par l'utilisation de méthodes biologiques, mécaniques et physiques.
- L'ensemble du processus doit être certifié et l'utilisation des méthodes de traitement peut être limitée, si nécessaire.

L'objectif du projet ProOrg est de développer un outil pratique pour évaluer les méthodes de transformation en fonction du règlement européen sur l'agriculture biologique. Pour ce faire, l'équipe du projet a élaboré un «cadre d'évaluation» permettant d'évaluer les procédés de transformation des aliments dans le contexte des exigences relatives aux aliments biologiques.

Lors de l'élaboration du cadre d'évaluation et de la mise en œuvre des études de cas pratiques du projet ProOrg, il est apparu clairement qu'il était nécessaire de disposer de critères appropriés et applicables pour évaluer les technologies alimentaires, sur la base du règlement.

Le terme «technologie alimentaire» fait référence aux ingrédients, au type de transformation et à la chaîne de procédés utilisés pour transformer un produit alimentaire final. Ces trois éléments sont en interaction directe. Les ingrédients, y compris les auxiliaires technologiques, sont abordés concrètement dans le règlement sur l'agriculture biologique par le biais de différentes exigences. Les procédés de transformation ne sont abordés que de manière plus générale dans le règlement sur l'agriculture biologique.

Sur la base des objectifs, des principes et des exigences détaillés du règlement biologique européen, ce document présente des critères plus concrets pour l'évaluation des technologies de transformation, en mettant l'accent sur les procédés de transformation.

Les préoccupations en matière de santé sont l'un des principaux facteurs déterminant les dé-



cisions d'achat des consommateurs en matière de produits alimentaires. En ce qui concerne la santé, les attributs alimentaires les plus recherchés par les consommateurs sont la fraîcheur, la naturalité et une transformation minimale. Récemment, la classification alimentaire NOVA, qui classe les aliments en fonction du degré et de l'objectif de leur transformation, a été proposée. NOVA classe tous les aliments et produits alimentaires en quatre groupes :

- 1) les aliments non transformés ou peu transformés ;
- 2) les ingrédients culinaires transformés ;
- 3) les aliments transformés ;
- 4) les aliments ultra-transformés.

Les aliments ultra-transformés respectent-ils les principes de la production biologique ?

Même s'il est bien démontré que la production primaire a plus d'impact sur l'environnement que la transformation, les activités des entreprises de transformation alimentaire peuvent avoir des impacts environnementaux non négligeables. Certains impacts de la transformation des aliments ne sont pas bien évalués. Il s'agit clairement d'une limite

## Développement de critères

Les critères sont fondés sur les exigences fixées dans le règlement de l'UE sur l'agriculture biologique (règlement UE 848/2018). L'évaluation s'est concentrée sur les termes employés dans l'article 3 «Définitions», l'article 4 «Objectifs», l'article 5 «Principes généraux», l'article 7 «Principes spécifiques applicables à la transformation des denrées alimentaires biologiques», l'article 9 «Règles générales de production», l'article 24 «Autorisation des produits et substances destinés à être utilisés dans la production biologique» et l'annexe II partie IV «Règles de production des denrées alimentaires transformées» (voir annexe I). D'autres règlements correspondants

de la réglementation bio puisque la performance environnementale est justement mise en avant dans le texte.

## Objectifs du document de travail

L'objectif de ce document de travail est de fournir des critères clairs pour évaluer les technologies de transformation des aliments, sur la base des exigences légales en matière de transformation des aliments biologiques. Il vise également à faciliter l'établissement de conditions et de critères plus uniformes pour l'évaluation des technologies de transformation existantes et nouvelles, d'une manière plus homogène parmi les chaînes alimentaires biologiques au sein de l'UE. Ce faisant, le document contribue à l'évaluation des technologies de transformation conformément aux principes de la réglementation biologique et devrait aider à identifier les procédés de transformation controversés et les étapes de transformation critiques dans une usine de transformation.

comme le règlement CE 852/2004 (voir annexe II) et d'autres documents comme la stratégie «de la ferme à l'assiette» ont aussi été consultés.

Pour développer un cadre permettant d'évaluer la compatibilité des technologies avec les exigences de la réglementation biologique, l'équipe projet a traduit le texte réglementaire en «critères» d'évaluation, qui sont applicables aux technologies alimentaires. L'équipe a choisi d'extraire les exigences pertinentes du texte juridique. Ces exigences ont été discutées et agrégées par les experts impliqués dans l'équipe projet.



## Critères d'évaluation des technologies de transformation

Pour transformer des aliments biologiques, les critères suivants ont été sélectionnés dans le cadre du projet ProOrg.

### 1. Performance environnementale

Sur la base des exigences légales du règlement sur l'agriculture biologique, l'équipe projet considère les critères environnementaux comme une priorité.

- 1.1 La technologie devrait limiter l'utilisation d'énergie et des ressources naturelles, telles que l'eau, le sol, la matière organique et l'air.
- 1.2 La technologie devrait protéger l'environnement et le climat autant que possible, c'est-à-dire réduire les émissions de gaz à effet de serre et les déchets.
- 1.3 La technologie devrait contribuer substantiellement à un environnement sain et ne pas laisser de résidus toxiques sur les aliments.
- 1.4 La technologie devrait contribuer à la fertilité à long terme des sols et à une biodiversité élevée.

#### Description

Sur la base du règlement sur l'agriculture biologique, les thématiques environnementales sont très pertinentes pour l'évaluation des procédés de transformation et sont au centre des critères d'évaluation.

Les aspects environnementaux sont bien évalués au stade de la production mais rarement mis en œuvre au stade de la transformation. Pour respecter le principe de la production agro-alimentaire biologique, cet aspect doit également être pris en compte.

Un certain nombre de ces critères, par exemple la consommation d'énergie, sont très pertinents pour les technologies de transformation et peuvent être évalués directement à l'étape de transformation. D'autres aspects, comme la biodiversité, la fertilité des sols et la protection du climat, ne peuvent être évalués qu'en tenant compte de l'ensemble du pro-

cessus de production de l'aliment. Cela signifie qu'il faut tenir compte de l'impact de la technologie sur l'ensemble du processus de production.

### 2. Traitement et qualité des produits

La deuxième série de critères concerne les caractéristiques des technologies (par exemple, les méthodes et les recettes), qui ont un impact sur la qualité du produit. Certains éléments ont également été identifiés pour répondre aux attentes des consommateurs.

- 2.1 La technologie doit éviter ou minimiser l'utilisation d'intrants externes (additifs, auxiliaires technologiques, ingrédients fonctionnels et produits similaires).
- 2.2 La technologie doit être appliquée avec soin, de préférence par l'utilisation de méthodes biologiques, mécaniques et physiques, et doit respecter les principes des bonnes pratiques de fabrication.
- 2.3 La technologie doit être fondée sur des méthodes de transformation qui garantissent le maintien des caractéristiques et des qualités biologiques des produits à toutes les étapes de la production biologique.
- 2.4 La technologie doit garantir l'intégrité (telle que définie dans le règlement sur l'agriculture biologique) de la production biologique à tous les stades de la production.
- 2.5 La technologie devrait faciliter la production d'une grande variété d'aliments de haute qualité. D'autres questions comme l'assainissement (par exemple, le concept HACCP) doivent être prises en compte pour se conformer à la réglementation alimentaire générale.
- 2.6 La technologie ne doit pas tromper les consommateurs sur la véritable nature du produit.



## Description

Le texte juridique précise que l'utilisation d'additifs, tels que les arômes et les micronutriments, doit être réduite au minimum. Il convient donc d'accorder la préférence aux procédés qui ne font pas appel aux additifs ou qui contribuent à les réduire au minimum (par exemple, l'homogénéisation au lieu de l'utilisation d'un émulsifiant).

Les méthodes biologiques, mécaniques et physiques sont mises en avant dans le règlement sur l'agriculture biologique. Par conséquent, la préférence doit être donnée à ces méthodes dans l'évaluation.

Toute technologie utilisée doit protéger «la véritable nature du produit». Cela signifie que l'intégrité de la matière première doit être protégée pendant la transformation. La qualité doit être maintenue (par exemple, minimiser la perte de vitamines et l'inactivation des enzymes) ou améliorée, par exemple, par des processus biologiques tels que la création de nouvelles substances saines comme les acides lactiques et d'autres nutriments et/ou l'élimination de substances indésirables comme l'acide phytique.

La qualité nutritionnelle globale du produit final doit provenir des matières premières initiales (pas d'ajouts).

L'objectif global est de conserver le maximum de composés sains et d'éviter les composés indésirables (acrylamide, acides gras trans, furane) ou les pertes nutritionnelles.

Au niveau sensoriel, on s'attend à ce qu'un produit biologique offre une qualité supérieure à celle d'un produit non biologique comparable.

L'un des objectifs du règlement est de fournir une grande variété d'aliments de grande qualité. Les restrictions éventuelles doivent être évaluées en fonction de leur potentiel à limiter la variété d'aliments biologiques de bonne qualité proposés. Cela signifie que pour l'évaluation d'une technologie de transformation, il faut répondre aux questions fondamentales suivantes :

- Tous les ingrédients sont-ils nécessaires pour obtenir le produit final ?

- Faut-il exactement le même produit en bio et en conventionnel ?
- Le consommateur peut-il accepter un produit qui présente des variations saisonnières ?

Plus avant dans le règlement sur l'agriculture biologique, il est précisé qu'il faut éviter sans équivoque d'induire le consommateur en erreur. La «véritable nature du produit» est assurée lorsque les propriétés ne sont pas reconstituées (par exemple, masquer la perte de couleurs par des colorants) ou sont le résultat d'une négligence (par exemple, la perte inutile d'arômes pendant la transformation).

Il convient d'éviter les technologies qui créent ou soutiennent des attentes selon lesquelles le produit final ou ses matières premières sont de meilleure qualité ou reposent sur de meilleures technologies que celles qui sont réellement employées.

## 3. Aspects socio-économiques

La troisième série de critères concerne les aspects socio-économiques. Il est important que les principes et les politiques de l'agriculture biologique soient adaptés aux traditions et à la situation locale afin de promouvoir la diversité des aliments biologiques et de l'approvisionnement alimentaire en général. Les produits locaux, les recettes et les plats traditionnels doivent donc être encouragés dans la transformation des aliments biologiques.

- 3.1 La technologie doit favoriser les circuits de distribution courts et la production locale
- 3.2 La technologie facilite la création de variétés alimentaires adaptées aux traditions alimentaires et de consommation et aux situations de production locale.
- 3.3 En évaluant les technologies, il convient de prendre en compte les impacts locaux, tels que :
  - l'équilibre écologique et le climat,
  - les étapes du développement (état du marché biologique, développement économique).

## Description

Le règlement introduit des critères socio-économiques en donnant la préférence aux technologies qui encouragent les circuits de distribution courts et résilients et la production locale. Cela peut être pertinent, par exemple, pour l'accessibilité à la technologie aux petits opérateurs. Dans d'autres cas, les concepts de production globale doivent être pris en compte afin d'identifier l'effet d'une technologie sur une chaîne de valeur courte ou une production locale. Il est également précisé que la préférence doit être donnée aux technologies adaptées aux conditions locales et nécessaires à la transformation traditionnelle des aliments et/ou à la promotion des traditions culinaires. Dans le processus d'évaluation, cela doit être compris comme une approche au niveau régional ou local.

Enfin, le règlement stipule qu'il faut tenir compte du stade de développement (par exemple, le statut du marché biologique local, l'économie locale, etc.). Cela nécessite une bonne compréhension des contextes locaux et du développement du marché. L'adoptabilité et l'accessibilité de la technologie à différentes situations sont donc importantes pour répondre à cette exigence.

Au cours de l'évaluation, il faut faire preuve de souplesse dans l'analyse comparative des critères socio-économiques.

## Annexe

### Annexe I : Texte juridique issu du règlement (UE) 848/2018

#### Article 3 : Définitions

4. «mesures préventives» : les mesures qui doivent être prises par les opérateurs à tous les stades de la production, de la préparation et de la distribution afin d'assurer la préservation de la biodiversité et de la qualité des sols, les mesures de prévention et de lutte contre les parasites et les maladies et les mesures qui doivent être prises pour éviter les effets négatifs sur l'environnement, la santé animale et la santé végétale ;
5. «mesures de précaution», les mesures qui doivent être prises par les opérateurs à tous les stades de la production, de la préparation et de

## Impressum

### Organismes éditeurs

Institut de recherche en agriculture biologique FiBL  
Ackerstrasse 113, Postfach 219, CH-5070 Frick, Switzerland  
info.suisse@fibl.org, www.fibl.org

AöL – Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e. V.  
Untere Badersgasse 8, D-97769 Bad Brückenau, Germany  
kontakt@aoel.org, www.aoel.org

### CREA

Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria  
Via Po, 14-00198 Roma, Italia  
crea@crea.gov.it, www.crea.gov.it

ITAB – Institut de l'agriculture et de l'alimentation biologiques  
149, rue de Bercy, F-75595 PARIS cedex 12, France, www.itab.asso.fr

**Auteurs** : Alexander Beck (AöL e. V.), Ursula Kretzschmar (FiBL),  
Flavio Paoletti (CREA), Rodolphe Vidal (ITAB)

**Rédaction** : Christophe Cotillon (ACTIA), Solenne Jourden (ITAB)

**Mise en page** : Sandra Walti, Brigitta Maurer (FiBL)

**Photos** : Pixabay : page 1; Dominic Menzler © BLE, Bonn : p. 2 à 5

### Remerciements

Ce document a été produit par le projet ProOrg, financé par Core Organic <https://www.coreorganic.org/>. Les auteurs reconnaissent le soutien financier apporté à ce projet par des organismes de financement transnationaux, étant partenaires du projet H2020 ERA-net, du Cofund de CORE Organic, et du cofund de la Commission européenne.



### Avis de non-responsabilité

Les opinions exprimées et les arguments employés dans ce document ne reflètent pas nécessairement les vues officielles du CORE Organic Cofund. Ni le CORE Organic Cofund ni aucune personne agissant au nom du CORE Organic Cofund n'est responsable de l'utilisation qui pourrait être faite des informations fournies dans ce résumé de pratique.

la distribution pour éviter la contamination par des produits ou des substances dont l'utilisation n'est pas autorisée dans la production biologique conformément au présent règlement, et pour éviter le mélange de produits biologiques avec des produits non biologiques ;

### Article 4 : Objectifs

La production biologique poursuit les objectifs généraux suivants :

- a) contribuer à la protection de l'environnement et du climat ;
- b) préserver la fertilité à long terme des sols ;
- c) contribuer à atteindre un niveau élevé de biodiversité ;
- d) apporter une contribution notable à un environnement non toxique ;

- e) contribuer à des normes élevées en matière de bien-être animal et, en particulier, répondre aux besoins comportementaux propres à chaque espèce animale ;
  - f) favoriser les circuits courts de distribution et les productions locales dans les divers territoires de l'Union ;
  - g) encourager la préservation des races rares et autochtones menacées d'extinction ;
  - h) contribuer au développement de l'offre de matériel phytogénétique adapté aux besoins et aux objectifs spécifiques de l'agriculture biologique ;
  - i) contribuer à atteindre un niveau élevé de biodiversité, notamment en ayant recours à un matériel phytogénétique varié, tel que du matériel hétérogène biologique et des variétés biologiques adaptées à la production biologique ;
  - j) encourager le développement des activités de sélection biologique des plantes afin de contribuer à des perspectives économiques favorables pour le secteur biologique.
- (ii) recourent à des pratiques de culture en sol et à des pratiques de production animale liées au sol, ou à des pratiques d'aquaculture respectant le principe de l'exploitation durable des ressources aquatiques ;
  - (iii) excluent le recours aux OGM, aux produits obtenus à partir d'OGM et aux produits obtenus par des OGM, autres que les médicaments vétérinaires ;
  - (iv) sont fondées sur une évaluation des risques et le recours à des mesures de précaution et à des mesures préventives, s'il y a lieu ;
- g) restreindre l'utilisation d'intrants extérieurs ; lorsque des intrants extérieurs sont nécessaires, ou en l'absence des pratiques et méthodes de gestion appropriées visées au point f), leur utilisation est limitée aux :
    - (i) intrants provenant de la production biologique ; en ce qui concerne le matériel de reproduction des végétaux, priorité est donnée aux variétés sélectionnées pour leur faculté de satisfaire aux besoins et aux objectifs spécifiques de l'agriculture biologique ;
    - (ii) substances naturelles ou substances dérivées de substances naturelles ;
    - (iii) engrais minéraux faiblement solubles ;

#### **Article 5 : Principes généraux**

La production biologique est un système de gestion durable qui repose sur les principes généraux suivants :

- a) respecter les systèmes et cycles naturels et maintenir et améliorer l'état du sol, de l'eau et de l'air, la santé des végétaux et des animaux, ainsi que l'équilibre entre ceux-ci ;
- b) préserver les éléments de paysages naturels, tels que les sites du patrimoine naturel ;
- c) faire une utilisation responsable de l'énergie et des ressources naturelles, telles que l'eau, les sols, la matière organique et l'air ;
- d) produire une grande variété de denrées alimentaires et autres produits agricoles et aquacoles de haute qualité qui répondent à la demande des consommateurs pour des biens produits par l'utilisation de procédés qui ne nuisent pas à l'environnement, à la santé humaine, à la santé des végétaux ou à la santé et au bien-être des animaux ;
- e) garantir l'intégrité de la production biologique à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires et des aliments pour animaux ;
- f) concevoir et gérer de manière appropriée des procédés biologiques en se fondant sur des systèmes écologiques et en utilisant des ressources naturelles internes au système de gestion, selon des méthodes qui :
  - (i) utilisent des organismes vivants et des méthodes de production mécaniques ;
  - (ii) adaptent, le cas échéant et dans le cadre du présent règlement, le processus de production, pour prendre en compte l'état sanitaire, les différences régionales en matière d'équilibre écologique, les conditions climatiques et locales, les stades de développement et les pratiques d'élevage particulières ;
  - (iii) excluent le clonage animal, l'élevage d'animaux polyploïdes obtenus artificiellement et les rayonnements ionisants de l'ensemble de la chaîne alimentaire biologique ;
  - (iv) assurent un niveau élevé de bien-être animal en respectant les besoins propres à chaque espèce.

#### **Article 7 : Principes spécifiques applicables à la transformation des denrées alimentaires biologiques**

La production de denrées alimentaires biologiques transformées repose, en particulier, sur les principes spécifiques suivants :

- a) produire des denrées alimentaires biologiques à partir d'ingrédients agricoles biologiques ;
- b) restreindre l'utilisation des additifs alimentaires, des ingrédients non biologiques ayant des fonctions principalement technologiques ou organoleptiques, ainsi que des micronutriments et des auxiliaires technologiques, afin qu'il y soit recouru le moins possible et seulement lorsqu'il

- existe un besoin technologique essentiel ou à des fins nutritionnelles particulières ;
- c) exclure les substances et méthodes de transformation susceptibles d'induire en erreur quant à la véritable nature du produit ;
  - d) transformer avec soin les denrées alimentaires biologiques, et recourir de préférence à des méthodes biologiques, mécaniques et physiques ;
  - e) exclure les denrées alimentaires contenant des nanomatériaux manufacturés ou consistant en de tels nanomatériaux.

#### **Article 9 : Règles de production générales**

- 6. Des mesures préventives et des mesures de précaution sont prises, si nécessaire, à chaque étape de la production, de la préparation et de la distribution.

#### **Article 24 : Autorisation des produits et substances destinés à être utilisés dans la production biologique**

- 4. L'autorisation de l'utilisation des produits et substances visés au paragraphe 2 dans la production de denrées alimentaires biologiques transformées ou pour la production de levures utilisées en alimentation humaine ou animale est soumise aux principes énoncés au chapitre II et aux critères ci-après, qui sont évalués dans leur ensemble :
  - a) il n'existe pas de produits ou substances alternatifs autorisés en vertu du présent article ni de techniques conformes au présent règlement ;
  - b) il serait impossible de produire ou de conserver les denrées alimentaires ou de respecter des exigences diététiques prévues en vertu de la législation de l'Union sans recourir à ces produits et substances ;
  - c) ces produits et substances existent à l'état naturel et ne peuvent avoir subi que des processus mécaniques, physiques, biologiques, enzymatiques ou microbiens, sauf si lesdits produits ou substances provenant de telles sources ne sont pas disponibles en quantité ou en qualité suffisante ;
  - d) l'ingrédient biologique n'est pas disponible en quantité suffisante.
- 5. L'autorisation de l'utilisation de produits et substances chimiques de synthèse conformément aux paragraphes 1 et 2 du présent article est strictement limitée aux cas où l'utilisation des intrants extérieurs visés à l'article 5, point g), contribuerait à des effets inacceptables sur l'environnement.

## **Annexe II Partie IV : Règles applicables à la production de denrées alimentaires transformées**

Outre les règles générales de production énoncées aux articles 9, 11 et 16, la production biologique de denrées alimentaires transformées est soumise aux règles énoncées dans la présente partie.

- 1. Exigences générales pour la production de denrées alimentaires transformées
  - 1.1 Les additifs alimentaires, les auxiliaires technologiques et les autres substances et ingrédients utilisés dans la transformation de denrées alimentaires, ainsi que tous les procédés de transformation appliqués, comme le fumage, respectent les principes relatifs aux bonnes pratiques de fabrication (1).
  - 1.6 Le recours aux produits, substances et techniques qui permettent de rétablir les propriétés perdues au cours de la transformation et de l'entreposage des denrées alimentaires biologiques ou de corriger les effets des fautes commises dans la transformation de ces denrées, ou encore qui sont susceptibles d'induire en erreur sur la véritable nature des produits destinés à être commercialisés comme denrées alimentaires biologiques, est interdit.

## **Annexe II : Texte juridique du règlement (CE) n° 852/2004**

#### **Article 2 : Définitions**

- m) «transformation » : toute action entraînant une modification importante du produit initial, y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion, ou une combinaison de ces procédés
- o) «produits transformés » : les denrées alimentaires résultant de la transformation de produits non transformés. Ces produits peuvent contenir des substances qui sont nécessaires à leur fabrication ou pour leur conférer des caractéristiques spécifiques.