



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

L'INAO, en tant qu'autorité compétente reconnue par la Commission européenne, est en charge de la gestion des demandes de dérogations aux règlements européens relatifs à l'agriculture biologique.

Demande de dérogation pour les ingrédients agricoles non issus de l'agriculture biologique utilisés pour la fabrication d'arômes biologiques.

Article 21 paragraphe 2 du règlement (CE) n°834/2007 modifié et de l'article 29 du règlement (CE) n° 889/2008 modifié.

Formulaire à envoyer à votre organisme certificateur

Les dérogations sont accordées pour une durée initiale maximale de douze mois, puis renouvelables au maximum à trois reprises, lorsque l'ingrédient n'a pas été inscrit à l'annexe IX du Règlement CE n°889/2008 modifié.

IMPORTANT

- Veuillez prendre connaissance de la notice d'utilisation du formulaire de dérogation de l'annexe 4 avant de compléter la demande
- Envoyer le formulaire dûment rempli avec **tous** les documents d'appui requis (Annexe 3)
- **Pour un renouvellement** : indiquer **obligatoirement** le n° d'autorisation précédent

Pour les besoins de l'instruction, la demande de dérogation doit être **antérieure à l'utilisation de ou des ingrédient(s)** dans les préparations.

Les renouvellements doivent être sollicités **au moins 4 semaines** avant la fin de la dérogation précédente.

ATTENTION La dérogation n'est considérée comme accordée qu'**après réception de la décision favorable** de l'INAO.

Demande de dérogation pour les ingrédients agricoles non issus de l'agriculture biologique utilisés pour la fabrication d'arômes biologiques.

Article 21 paragraphe 2 du règlement (CE) n°834/2007 modifié et de l'article 29 du règlement (CE) n° 889/2008 modifié.

RECAPITULATIF DE LA DEMANDE DE DEROGATION :

Nom de l'entreprise/du demandeur :

Nombre de préparations aromatisantes sollicitées :

Nombre de substances aromatisantes naturelles sollicitées :

Nombre d'arômes biologiques concernés par la demande de dérogation :

SECTION 1 : IDENTIFICATION DE L'OPERATEUR (*renseignez toutes les informations demandées*) :

Raison sociale :

N° SIRET :

Nom et prénom du contact :

Adresse :

Code postal et Ville :

N° Téléphone :

E-mail :

Nom et n° de code de l'organisme certificateur :

SECTION 2 : RENSEIGNEMENTS SUR LA DEMANDE DE DEROGATION :**Liste des ingrédients non biologiques concernés par la demande :**

Veillez compléter l'**annexe 1 du présent formulaire**, si la dérogation est envoyée par mail, joindre cette liste sous format électronique.

Les ingrédients non biologiques concernés par la demande doivent être accompagnés d'une attestation de non ionisation et non présence d'OGM.

Préparations aromatisantes :

Pour chaque préparation aromatisante sollicitée (annexe 1), veuillez apporter les éléments précis prouvant la non disponibilité en agriculture biologique de ces ingrédients sur le marché de l'Union européenne, notamment par des attestations ou des échanges de mails joints au dossier.

L'INAO se réserve la possibilité de vérifier ces informations et de se mettre en relation avec d'autres fournisseurs.

Substances aromatisantes naturelles:

Pour chaque substance aromatisante naturelle, veuillez apporter les éléments de non disponibilité en agriculture biologique de ces ingrédients, notamment par des attestations ou des échanges de mails joints au dossier. Les substances aromatisantes naturelles ne doivent pas être issues d'organismes génétiquement modifiés.

Veillez reporter pour chaque substance aromatisante naturelle (annexe 1), le numéro d'identification FL, permettant d'identifier la molécule, qui doit être autorisée par le règlement n°1334/2008 et ses règlements d'application.

L'INAO se réserve la possibilité de vérifier ces informations et de se mettre en relation avec d'autres fournisseurs.

Liste des arômes biologiques concernés par la demande:

Veillez compléter l'annexe 2 du présent formulaire

Composition des arômes biologiques concernés par la demande :

Conformément à la définition du guide lecture de l'INAO du RCE n°834/2007 et du RCE n°889/2008, un arôme certifié biologique doit être un arôme naturel au sens de l'article 16.2 du règlement (CE) n°1334/2008 et la partie aromatisante de cet arôme ne peut comporter que 5 % maximum d'ingrédients non biologiques concernés par la présente autorisation.

Afin de vérifier l'application de cette règle, **veuillez joindre à la demande de dérogation toutes les recettes des arômes certifiés biologiques concernés par la demande de dérogation, ou à défaut au moins 3 recettes représentatives.**

Chaque recette doit préciser la liste des ingrédients entrants dans la composition du produit, ainsi que le pourcentage de l'ingrédient concerné par rapport au total des ingrédients agricoles et par rapport à la partie aromatisante de l'arôme.

Ce formulaire dûment complété doit être transmis à votre organisme certificateur qui se chargera de le transférer à l'INAO qui traitera votre dossier.

Nom de votre organisme certificateur :



Le formulaire vous sera retourné s'il est incomplet (Remplissez-le intégralement, avec tous les documents indiqués dans l'annexe 3).

Date de la demande :

Signature de l'opérateur qui certifie l'exactitude des informations fournies :

*

* *

Cadre réservé à l'organisme certificateur :

Date de réception de la demande :

L'opérateur répond-t-il à l'ensemble des critères de l'art. 21.2 : OUI / NON

Transmission de la demande de dérogation à l'INAO avec :
 Avis favorable / Avis défavorable / Avis réservé

Justification de l'avis :

Date de l'avis :

Nom et visa du Responsable de l'organisme de contrôle :

Cadre réservé à l'INAO :

Date de réception de la demande :

Date d'envoi de l'accusé de réception à l'opérateur :

Avis de l'INAO : Avis favorable / Avis défavorable

Date d'envoi de la décision :

Si avis favorable, durée de la dérogation :

ANNEXE 3

Liste des pièces justificatives à fournir :

- Recettes détaillées des arômes certifiés biologiques concernés par cette demande
- Fiche technique et/ou commerciale des préparations aromatisantes et des substances aromatisantes sollicitées
- Attestation du fournisseur de non-ionisation des ingrédients non biologiques
- Attestation de non présence d'OGM
- Attestation d'indisponibilité des ingrédients non biologiques auprès de fournisseurs français ou européens et/ou échanges mails ou courrier attestant de l'indisponibilité des ingrédients non biologiques

ANNEXE 4

Notice d'utilisation du formulaire de demande de dérogation d'utilisation d'ingrédients non biologiques pour la fabrication d'arômes biologiques.

Préambule :

La demande de dérogation peut porter sur plusieurs ingrédients non biologiques et sur plusieurs arômes biologiques. Le demandeur peut effectuer une demande de deux façons :

_ Déposer plusieurs demandes de dérogations portant chacune sur un ou plusieurs arômes et donc sur un ou plusieurs ingrédients non biologiques.

_ Déposer une demande incluant l'ensemble des ingrédients non biologiques nécessaire à la production des arômes biologiques prévus dans l'année.

Par mesure de simplification et de visibilité, il est fortement recommandé au demandeur de présenter une seule demande de dérogation incluant l'ensemble des ingrédients non biologique. Cette liste peut être modifiée en cours d'année par avenant.

Section 2 : Renseignements sur la demande de dérogation

La demande est scindée en deux catégories pour les Préparations aromatisantes et pour les Substances Aromatiques Naturelles.

Rappel :

- Une substance aromatisante naturelle est « une substance chimique définie ayant des propriétés aromatisantes et obtenue par des procédés physiques appropriés (y compris la distillation et l'extraction au solvant) ou des procédés enzymatiques ou microbiologiques à partir d'une matière d'origine végétale ou animale, soit en l'état, soit transformée pour la consommation humaine par des procédés traditionnels de préparation de denrées alimentaires (y compris le séchage, la torréfaction et la fermentation) »²
- Une Préparation aromatisante est un produit « concentré ou non, ayant des propriétés aromatisantes et obtenu par des procédés physiques appropriés (y compris la distillation et l'extraction au solvant) ou des procédés enzymatiques ou microbiologiques à partir de matières d'origine végétale ou animale, soit en l'état, soit transformées pour la consommation humaine par des procédés traditionnels de préparation de denrées alimentaires (y compris le séchage, la torréfaction et la fermentation) »²

La liste des PA et SAN demandées doit être ajoutée à la demande soit en utilisant le format de l'annexe 1, soit en utilisant un format libre. En cas de transmission électronique, nous vous invitons à joindre à la demande un tableur (Excel, Openoffice) contenant cette liste, afin d'éviter des erreurs de transcriptions.

- Pour les Préparations aromatisantes, il est demandé d'ajouter au dossier des justificatifs de non disponibilité, par exemple des échanges mails ou des attestations de non disponibilité de la part de plusieurs fournisseurs...
- Pour les Substances Aromatiques Naturelles, les mêmes exigences sont demandées, il faut également rapporter pour chacune le code FL permettant d'identifier la molécule et utiliser la dénomination prévue à l'annexe I du règlement (CE) n° 1334/2008. Ces substances aromatiques naturelles ne doivent pas avoir été obtenu à partir ou par des organismes génétiquement modifiées.

La liste des arômes biologiques concernés par la demande peut être ajoutée en utilisant le format de l'annexe 2.

Composition des arômes concernés par la demande :

Dans le cas d'une demande limitée à moins de 5 arômes, veuillez transmettre l'ensemble des recettes d'arômes prévus avec les ingrédients non biologiques demandés. Ces recettes doivent lister l'ensemble des ingrédients contenus dans l'arôme certifié biologique.

Si la demande concerne plus de 5 arômes, veuillez transmettre au minimum 5 recettes d'arômes.

Conformément à la définition du guide lecture de l'INAO du RCE n°834/2007 et du RCE n°889/2008, un arôme certifié biologique doit être un arôme naturel au sens de l'article 16.2 du règlement (CE) n°1334/2008 et la partie aromatisante de cet arôme ne peut comporter que 5 % maximum d'ingrédients non biologiques concernés par la présente autorisation.

Renouvellement

La demande de renouvellement doit être effectuée au moins 4 semaines avant la fin de la période de validité de la demande précédente.

Le même formulaire est utilisé et les mêmes exigences doivent être apportées en termes de justification. Lors d'un renouvellement la liste des ingrédients non biologiques et des arômes concernés par la demande peuvent être modifiées.

Avenant

Si la dérogation nécessite un ajustement pour prendre en compte de nouveaux ingrédients non biologiques, un avenant peut être produit en cours d'année. Pour ce faire, le même formulaire doit être utilisé.

Période de validité

La période de validité de la dérogation peut être de 1 an et peut être renouvelée 3 fois. La date de début de validité est par défaut la date de réception de la demande par le service instructeur (INAO). Si besoin ou en cas d'urgence dûment motivée, une date préalable peut être prise.