

# Grille d'auto-évaluation

## Chaîne de commercialisation



Avant-propos : Ce présent document a été rédigé par Bureau Veritas Living Resources dans le cadre du contrat d'assistance technique menée auprès de FranceAgriMer afin d'accompagner la promotion de l'écolabel Pêche durable.

## EXIGENCES COMMERCIALISATION

Ces exigences concernent les produits déclarés comme écolabellisés

| Principes                                                                                                                            | Critères                                                                                                                                                                                                                                          | Déclinaison                                    | Sous-critère                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Indicateurs                                                                   | Valeur cible                                                                                                                                                                        | Modalité de contrôle                                                                                                                                                                | Notation      | Commentaire |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------|
| <b>1. Maîtrise des intrants</b> : L'entreprise démontre une maîtrise des matières premières et s'approvisionne en produits certifiés | 1.1 Maîtrise des fournisseurs : Approvisionnement auprès de fournisseurs certifiés                                                                                                                                                                |                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Système de référencement et de gestion des fournisseurs                       | Un système est en place afin de garantir que, lors du référencement de tout nouveau fournisseur de produits écolabellisés, la validité de la certification* est vérifiée.           | Contrôle documentaire : présence des certificats des fournisseurs (correspondant aux bons de livraison).                                                                            | <b>C / NC</b> |             |
|                                                                                                                                      | 1.2 Garantie de certification* des intrants                                                                                                                                                                                                       | Pour l'opérateur* en charge du premier agréage | 1.2.1 L'opérateur* en charge du premier agréage s'assure de la conformité du produit au certificat présenté par le fournisseur : respect des caractéristiques du produit (espèce, zone de pêche, engin, qualité).                                                                                                   | Système de vérification de la certification* des intrants                     | Certificats valides et intrants couverts par le champ de certification* (Annexe au certificat) au moment du premier agréage                                                         | Contrôle documentaire : agréage des produits conforme au certificat du fournisseur.                                                                                                 | <b>C / NC</b> |             |
|                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                   | A la suite de la chaîne de commercialisation   | 1.2.2 Lorsque l'acheteur s'approvisionne en produits certifiés, l'étiquetage et les documents d'accompagnement du produit attestent la certification* du produit. La mention de l'écolabel doit être présente sur la caisse ou sur les barquettes, sur les libellés d'achat, les bons de livraison et les factures. | Etiquetage et documents d'accompagnement                                      | L'étiquetage et les documents d'accompagnement du produit attestent la certification* du produit.                                                                                   | Contrôle visuel et documentaire : identification des produits écolabellisés sur les caisses ou sur les barquettes, sur les libellés d'achat, les bons de livraison et les factures. | <b>C / NC</b> |             |
| <b>2. Identification des produits certifiés</b>                                                                                      | 2.1 Identification claire et permanente des produits (réception, stockage, transformation, conditionnement, vente). Dans le cas de la transformation des produits, la mention de l'écolabel doit être indiquée sur les nouveaux conditionnements. |                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Système d'identification des produits certifiés dans l'entreprise             | Un système d'identification formalisé des produits écolabellisés est en place afin de permettre d'identifier clairement les produits écolabellisés parmi le reste de la production. | Contrôle visuel : vérification de l'identification des produits écolabellisés.                                                                                                      | <b>C / NC</b> |             |
|                                                                                                                                      | 2.2 Garanties de non mélange des produits certifiés et non-certifiés                                                                                                                                                                              |                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Système de séparation des produits certifiés et non-certifiés à chaque étape. | Présence d'un système de séparation des produits certifiés et non-certifiés. La séparation doit être temporelle ou spatiale.                                                        | Contrôle visuel de la séparation spatio-temporelle entre les produits écolabellisés et les autres.                                                                                  | <b>C / NC</b> |             |

| Principes                                                                                              | Critères                                                                                                                                                                             | Déclinaison | Sous-critère | Indicateurs                                                                 | Valeur cible                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Modalité de contrôle                                                                                                                                                                                                   | Notation | Commentaire |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------|
| 3. Traçabilité                                                                                         | 3.1 Le système de traçabilité permet la traçabilité ascendante* et descendante* des produits entrants et sortants et la réalisation d'un bilan matière* des produits certifiés       |             |              | Système de traçabilité                                                      | Le système de traçabilité permet de tracer les produits entrants et sortants et la réalisation d'un bilan matière* des produits certifiés pour l'ensemble des opérateurs* à l'exclusion des points de vente. Le système de traçabilité des points de vente doit permettre une traçabilité ascendante* des produits présents en magasin.                                                                                                                                                                                                                      | Contrôle documentaire :<br>test de traçabilité ascendant* et bilan matière* pour un lot.<br>Pour les points de vente : test de traçabilité ascendant* uniquement.                                                      | C / NC   |             |
|                                                                                                        | 3.2 Conservation des enregistrements nécessaires à la traçabilité                                                                                                                    |             |              | Système de gestion documentaire                                             | Un système de gestion des documents garantit la conservation des enregistrements nécessaires au maintien de la traçabilité des produits certifiés. Les enregistrements sont conservés 3 ans minimum ou pendant toute la durée de vie du produit si celle-ci est supérieure à 3 ans pour l'ensemble des opérateurs* à l'exclusion des points de vente. Dans le cas de la vente en vrac au détail, les étiquettes seront conservées 2 mois au minimum pour les coquillages et crustacés vivants et 2 semaines au minimum pour les autres produits de la pêche. | Contrôle documentaire :<br>vérification de la durée d'archivage des documents d'enregistrement sur un lot                                                                                                              | C / NC   |             |
| 4. Qualité du produit fini frais : l'entreprise garantie la qualité du produit fini frais écolabellisé | 4.1 Qualité des produits vendus frais entiers en vrac                                                                                                                                |             |              | Système de maintien de la fraîcheur et de sa cotation au moment de la vente | Fraîcheur de cote E ou A à la vente                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Contrôle visuel :<br>fraîcheur de cote E ou A à la vente.                                                                                                                                                              | C / NC   |             |
|                                                                                                        | 4.2 La présentation à la vente en frais de produits certifiés congelés décongelés sans autre opération de transformation (cuisson, fumaison, salaison, marinade) n'est pas autorisée |             |              | Etiquetage à la vente en frais                                              | Les produits écolabellisés vendus en frais n'ont pas été congelés décongelés, à moins qu'il y ait eu une autre opération de transformation (cuisson, fumaison, salaison, marinade)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Contrôle visuel de l'étiquetage : le produit frais écolabellisé n'a pas été décongelé.<br><br><i>(La mention de la décongélation sur l'étiquetage est une obligation réglementaire.)</i>                               | C / NC   |             |
| 5. Utilisation conforme du logo et des mentions communicantes                                          | 5.1 Maîtrise de l'utilisation du logo et des mentions associées                                                                                                                      |             |              | Mise en application et respect du règlement d'usage de la marque            | Le règlement d'usage de la marque est connu, appliqué et respecté pour l'utilisation du logo et des mentions communicantes sur les packagings.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Contrôle visuel :<br>vérification de la conformité de l'étiquetage à l'autorisation délivrée. Lors de la vente en frais de produits non préemballés*, le logo du label sera affiché sur l'étal à proximité du produit. | C / NC   |             |

Remarque : seuls les principes et critères suivants sont à auto-évaluer pour les pêcheurs en vente directe déjà écolabellisés « Ecolabel Pêche Durable – Production » :

**Principe 1. Maîtrise des intrants : L'entreprise démontre une maîtrise des matières premières et s'approvisionne en produits certifiés**

- 1.1 Maîtrise des fournisseurs : Approvisionnement auprès de fournisseurs certifiés
- 1.2 Garantie de certification\* des intrants

**Principe 4. Qualité du produit fini frais : l'entreprise garantie la qualité du produit fini frais écolabellisé**

- 4.1 Qualité des produits vendus frais entiers en vrac
- 4.2 La présentation à la vente en frais de produits certifiés congelés décongelés sans autre opération de transformation (cuisson, fumaison, salaison, marinade) n'est pas autorisée

**Principe 5. Utilisation conforme du logo et des mentions communicantes**

- 5.1 Maîtrise de l'utilisation du logo et des mentions associées