

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
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			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).	C / NC	
	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.	C / NC	
		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.	C / NC	
2. Identification des produits certifiés	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.	C / NC	
	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.	C / NC	

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 : test de traçabilité ascendant* et bilan matière* pour un lot. 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 : 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 : 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. <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 : 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