

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Arrêté du 15 juillet 2024 portant homologation du cahier des charges concernant le mode de production biologique du sel complétant les dispositions du règlement (UE) 2018/848 et de ses actes secondaires

NOR : AGRT2419718A

Le ministre de l'économie, des finances et de la souveraineté industrielle et numérique et le ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire,

Vu le règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil du 30 mai 2018 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques, abrogeant le règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil et ses actes secondaires ;

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment ses articles L. 641-13 et R. 641-26 et suivants ;

Vu les avis du comité national de l'agriculture biologique de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date du 24 octobre 2023 et 12 du mars 2024,

Arrêtent :

Art. 1^{er}. – Le cahier des charges concernant le mode de production biologique du sel complétant les dispositions du règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil et de ses actes secondaires est homologué tel qu'il figure en annexe au présent arrêté.

Art. 2. – L'arrêté du 24 juin 2024 portant homologation du cahier des charges concernant le mode de production biologique du sel complétant les dispositions du règlement (UE) 2018/848 et de ses actes secondaires est abrogé.

Art. 3. – Le directeur général de la performance économique et environnementale des entreprises et la directrice générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes sont chacun chargés, en ce qui les concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 15 juillet 2024.

*Le ministre de l'agriculture
et de la souveraineté alimentaire,
Pour le ministre et par délégation :
Le sous-directeur Compétitivité,
S. BOUVATIER*

*Le ministre de l'économie, des finances
et de la souveraineté industrielle et numérique,*

Pour le ministre et par délégation :

*La sous-directrice des produits
et marchés agroalimentaires,*

O. CLUZEL

ANNEXE

CAHIER DES CHARGES CONCERNANT LE MODE DE PRODUCTION BIOLOGIQUE DU SEL BIOLOGIQUE COMPLÉTANT LES DISPOSITIONS DU RÈGLEMENT (UE) 2018/848 DU PARLEMENT ET DU CONSEIL DU 30 MAI 2018 ET DE SES ACTES SECONDAIRES

Préambule

Le présent cahier des charges est pris en application des dispositions de l'article 21 du règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.

Il établit des règles de production détaillées pour le sel marin biologique et d'autres sels destinés aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux.

Il a été rédigé sur la base du projet d'acte délégué préparé par la Commission européenne pour la production biologique de sel marin biologique et d'autres sels destinés aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux.

*
* *

PRODUCTION DE SEL BIOLOGIQUE

CHAPITRE 1^{er}

OBJET ET CHAMP D'APPLICATION

1.1. – Le règlement (UE) 2018/848 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques s'applique aux produits provenant de l'agriculture énumérés à l'annexe I du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne ainsi qu'à certains autres produits étroitement liés à l'agriculture, énumérés à l'annexe I du règlement. Le sel marin et autres sels destinés à l'alimentation humaine et aliments pour animaux figurent dans l'annexe I.

1.2. – Les dispositions ci-dessous constituent les règles nationales détaillées relatives à la production de sel biologique qui complètent les principes et règles établis par le règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil.

CHAPITRE 2

DÉFINITIONS

Au fin du présent arrêté, on entend par :

Sel : un sel obtenu à partir d'eau de mer, de dépôts de sel gemme, de saumure naturelle ou d'eau de lacs salés. Il ne doit pas s'agir d'un produit synthétique issu de réactions chimiques d'un effluent ou d'un sous-produit de l'industrie chimique, d'usines de dessalement ou d'un procédé de flottation de la potasse. La composition des sels destinés à l'alimentation humaine doit être conforme au décret 2007-588 du 24 avril 2007.

Unité de production : l'unité de production définie au paragraphe 9 de l'article 3 du règlement (UE) 2018/848, comprend :

- pour le sel d'eau souterraine naturellement salée, l'ensemble des étapes de captage, conduite d'eau, bassin de décantation, poêle d'évaporation, d'égouttage, et lieu de premier stockage ;
- pour le sel de mer, l'ensemble des zones d'évaporation (les bassins de concentration), de cristallisation (les cristallisoirs), d'égouttage, lavage, rinçage et de stockage de la récolte sur le site de production. Elle ne comprend pas les réserves d'eau remplies naturellement par les marées ;
- pour le sel de mine, la mine dans sa globalité pour l'extraction, et la zone de premier stockage.

Unité de préparation : en application de l'article 3, paragraphe 44 du règlement (UE) 2018/848, une unité de préparation est le lieu où sont réalisées des opérations de conservation ou de transformation (comme le séchage) ou de toute autre opération effectuée sur le produit non transformé qui ne modifie pas le produit initial, comme le tri, le broyage, le lavage, le rinçage, la mouture, l'emballage ou l'étiquetage concernant la production biologique.

Séchage : toute action consistant à ôter l'eau d'un produit.

CHAPITRE 3

RÈGLES DE PRODUCTION

En complément du règlement (UE) 2018/848, les règles spécifiques ci-après s'appliquent :

3.1. – Mixité

a) Interdiction de la mixité de production

En application des paragraphes 2 et 7 de l'article 9 du règlement (UE) 2018/848, la mixité est interdite à l'étape de la production.

b) Conditions applicables à la mixité de préparation

En application du point 1.5 partie IV de l'annexe II du règlement (UE) 2018/848, la préparation de sels biologiques, en conversion et non biologiques s'effectue de manière séparée dans le temps ou dans l'espace.

Lorsque des produits biologiques, en conversion et non biologiques, quelle que soit la combinaison, sont également préparés ou stockés dans l'unité de préparation concernée, l'opérateur :

- en informe l'autorité de contrôle ou l'organisme de contrôle ;
- effectue les opérations, en les séparant physiquement ou dans le temps des opérations similaires concernant tout autre type de produits (biologiques, en conversion ou non biologiques) ;
- stocke les produits biologiques, en conversion et non biologiques, avant et après les opérations, en les séparant physiquement ou dans le temps les uns des autres ;
- tient à disposition un registre actualisé mentionnant toutes les opérations effectuées et les quantités transformées ;
- prend les mesures nécessaires pour assurer l'identification des lots et éviter tout mélange ou échange entre des produits biologiques, en conversion et non biologiques ;

- effectue les opérations concernant des produits biologiques ou en conversion uniquement après un nettoyage adéquat des installations de production.

3.2. – Conversion

a) Période de conversion

Les opérateurs qui produisent du sel respectent une période de conversion d'au moins six mois avant la production de sel biologique. Au cours de cette période de conversion, ils appliquent les règles générales relatives à la production biologique et les règles détaillées énoncées dans ce cahier des charges.

En application de l'article 10 paragraphe 2 du règlement (UE) 2018/848, la période de conversion débute au plus tôt au moment où l'opérateur a notifié son activité à l'autorité compétente et s'est engagé auprès d'un organisme de contrôle agréé par l'INAO pour la certification du sel bio.

b) Reconnaissance d'une période de conversion antérieure

Conformément à l'article 10, paragraphe 3, du règlement (UE) 2018/848 une période de conversion antérieure peut être reconnue rétroactivement si l'opérateur prouve que l'unité de production n'a pas été traitée avec des produits ou substances interdites en production biologique pendant les 6 mois précédents.

3.3. – Protection de l'environnement

a) Exigence générale

Les techniques de production utilisées empêchent ou réduisent au minimum toute contribution à la contamination de l'environnement.

b) Réalisation d'une évaluation environnementale

Les opérateurs fournissent une évaluation environnementale à l'organisme de contrôle basée sur l'annexe IV de la directive 2014/52/UE, modifiant la directive 2011/92/UE, à actualiser à chaque fois que les installations ou pratiques de production évoluent et peuvent avoir un impact sur l'environnement.

Les éléments fournis doivent permettre d'appréhender les pratiques mises en œuvre (ou prévues dans le cas d'un nouveau projet) sur l'unité de production, leurs impacts environnementaux (sur l'eau, le sol, la biodiversité, l'air, le climat, le paysage, la santé humaine...), et les mesures prévues pour éviter, réduire ou compenser les impacts négatifs de l'activité sur l'environnement.

Les réserves d'eau de mer ou d'océan qui viennent d'être remplies par les marées entrent dans le champ de l'évaluation environnementale.

c) Interdiction de certaines pratiques, procédés, traitements et techniques

Toute pollution ou contamination pouvant impacter l'ensemble du cycle de production et préparation doit être écartée.

L'utilisation des pratiques, procédés, traitements et techniques suivants est interdite :

- extraction de sel gemme à l'aide d'explosifs ;
- extraction en solution ou dissolution artificielle de sel gemme en surface ;
- la mise à niveau du sel par flottation, séparation électrostatique, séparation thermoadhésive ou séparation des milieux lourds ;
- techniques d'évaporation et de séchage du sel par utilisation d'énergie produite à partir de sources non renouvelables au sens de l'article 3 paragraphe 35 du règlement (UE) 2018/848. Cette interdiction prend effet deux ans après la publication du présent arrêté ;
- utilisation de revêtements en plastique comme couche de contact du fond des bassins d'évaporation et de cristallisation ;
- les méthodes de transformation qui reconstituent la forme solide antérieure après dissolution artificielle, telle que la recristallisation ;
- les techniques de préparation du sel destiné à l'alimentation humaine qui sont interdites en vertu des actes d'exécution adoptés conformément à l'article 16, paragraphe 3 du règlement (UE) 2018/848 ;
- les techniques de préparation du sel destiné à l'alimentation animale qui sont interdites en vertu des actes d'exécution adoptés conformément à l'article 17, paragraphe 3 du règlement (UE) 2018/848.

3.4. – Interdiction de certains intrants

Pour la préparation du sel biologique, aucun additif, aucun auxiliaire technologique, ni aucun minéral, à l'exception de l'iode, ne peut être ajouté.

Aucun ingrédient d'origine agricole non biologique ne peut être utilisé dans la préparation d'un sel biologique.

3.5. – Utilisation de produits de nettoyage et désinfection

Les produits de nettoyage et de désinfection dont l'utilisation est autorisée par le règlement (UE) n° 528/2012 exceptés ceux listés à l'annexe IV partie D) du règlement (UE) 2021/1165 peuvent être utilisés à cette fin, dans l'attente d'une liste plus restrictive établie par la Commission européenne pour la transformation biologique conformément à l'article 24 paragraphe 1 e) du règlement (UE) 2018/848.

CHAPITRE 4

CONTRÔLES

4.1. – Traçabilité

Les opérateurs qui préparent le sel établissent et mettent à jour des procédures appropriées fondées sur l'identification systématique des étapes cruciales de la transformation.

Lors de la mise en œuvre des procédures, les opérateurs :

- prennent des mesures de précaution appropriées et tiennent des registres de ces mesures ;
- mettent en œuvre des mesures de nettoyage appropriées, en vérifient l'efficacité et tiennent des registres de toutes les opérations y afférentes ;
- font en sorte que le sel non biologique ne soit pas mis sur le marché muni d'une indication faisant référence à la production biologique.

Les opérateurs tiennent des registres concernant l'utilisation des produits et substances autorisés au titre du présent arrêté, y compris la ou les date(s) à laquelle/auxquelles chaque produit a été utilisé, le nom du produit, les substances actives ainsi que le lieu de l'utilisation.

Dans le cas de la production de produits dont le sel est l'ingrédient principal destiné à l'alimentation humaine ou animale, des recettes ou des formules complètes indiquant les quantités d'intrants et de produits obtenus sont mises à la disposition de l'organisme de contrôle.