

**Avertissement** : Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges qui apparaissent ci-dessous en italique.

***Projet de cahier des charges concernant le mode de production biologique d'animaux d'élevage et complétant les dispositions du règlement (UE) 2018/848 et de ses actes secondaires***

**HOMOLOGUE PAR L'ARRETE INTERMINISTÉRIEL DU XXX  
PARU AU JOURNAL OFFICIEL DE LA REPUBLIQUE FRANCAISE DU XXX**

Modifié par :

<M1> : avenant n°1, homologué par l'arrêté interministériel du 28 janvier 2013 publié au JORF du 6 février 2013

<M2> : avenant n°2, homologué par l'arrêté interministériel du 22 janvier 2016 publié au JORF du 2 février 2016

<M3> : avenant n°3, homologué par l'arrêté interministériel du 14 mars 2017 publié au JORF du 21 mars 2017

<M4> : avenant n°4, homologué par l'arrêté interministériel du 2 novembre 2017 publié au JORF du 9 novembre 2017

<M5> : avenant n°5, homologué par l'arrêté interministériel du 20 août 2022 publié au JORF du 27 août 2020

<M6> : avenant n°4, homologué par l'arrêté interministériel du 16 avril 2021 publié au JORF du 25 avril 2021

**<M7> : MODIFICATIONS SOUMISES A LA PROCÉDURE NATIONALE D'OPPOSITION**

**Cahier des charges concernant le mode de production biologique d'animaux d'élevage et complétant les dispositions du règlement UE 2018/848 et de ses actes secondaires**

<b>Sommaire</b>	<b>pages</b>
Sommaire	2
Préambule	3
<b><u>TITRE I – PRODUCTIONS ANIMALES</u></b>	<b>4</b>
Chapitre 1 – Objet et champ d'application	4
Chapitre 2 – Définitions	4
Chapitre 3 – Production d'escargots	5
Chapitre 4– Production d'autruches	8
Chapitre 5 – Production de cailles de chair	9
Chapitre 6 – Production de lamas et alpagas	11
Chapitre 7 – Étiquetage des produits et document justificatif	12
<b><u>TITRE II : MODALITÉS D'APPLICATION DES DISPOSITIONS LAISSÉES À L'INITIATIVE DES ETATS MEMBRES</u></b>	<b>13</b>
Chapitre 1 – Champ d'application	13
Chapitre 2 – Règles de production	13
Chapitre 3 – Mesures transitoires de production	14
<b><u>&lt;M7&gt; TITRE III : PRODUCTION DE SEL</u></b>	<b>14</b>
<b><i>&lt;M7&gt; Chapitre 1 – Objet et champ d'application</i></b>	<b>14</b>
<b><i>&lt;M7&gt; Chapitre 2 – Définitions</i></b>	<b>15</b>
<b><i>&lt;M7&gt; Chapitre 3 – Règles de production</i></b>	<b>15</b>
<b><i>&lt;M7&gt; Chapitre 4 – Contrôle</i></b>	<b>17</b>
<b>Annexe I - Produits de nettoyage et de désinfection pour les bâtiments et les installations de la production végétale biologique</b>	<b>18</b>
<b>Annexe II – Aquaculture</b>	<b>20</b>

## Préambule

Le présent cahier des charges s'inscrit dans le règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et ses actes secondaires.

En application des dispositions des articles 20 et 21 du règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil, le présent cahier des charges établit les modalités de production qui ne sont pas prévues par le règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil.

Pour les modalités de production des espèces animales, le présent cahier des charges reprend les dispositions du cahier des charges français homologué par arrêté interministériel du 28 août 2000.

*Pour le sel, le présent cahier des charges a été rédigé sur la base du projet d'acte délégué préparé par la Commission européenne pour introduire des règles de production détaillées pour le sel marin biologique et d'autres sels destinés aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux.*

Il précise les modalités d'application des dispositions qui sont laissées à l'initiative des autorités compétentes de chaque État membre par le règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil.

Il sera révisé en fonction de l'évolution de la réglementation européenne relative à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et en application des procédures nationales de révision des cahiers des charges prévues à l'article R. 641-30 du Code rural -Titre IV – Valorisation des produits agricoles, forestiers, ou alimentaires et des produits de la mer.

\* \* \*

# **TITRE I – PRODUCTIONS ANIMALES** **(espèces relevant de l'article 20 du règlement (UE) 2018/848 du** **Parlement européen et du Conseil)**

## **Chapitre 1 - Objet et champ d'application**

**1.1.-** Les objectifs et principes de la production biologique, prévus au chapitre II, les règles de production prévues au chapitre III, les règles en matière d'étiquetage prévues au chapitre IV, les règles en matière de certification prévues au chapitre V, les règles en matière de contrôles officiels et autres activités officielles prévues au chapitre VI, les règles en matière d'échange avec les pays tiers prévues au chapitre VII du règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil s'appliquent jusqu'à l'adoption de règles européennes détaillées pour les productions concernées.

**1.2.-** Les modalités d'application du règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil s'appliquent mutatis mutandis aux produits visés au paragraphe 1.3. du présent cahier des charges.

**1.3.-** Le présent cahier des charges établit les règles de production détaillées applicables aux animaux d'élevage des espèces suivantes :

- Escargots des espèces *Helix aspersa aspersa* Müller et *Helix aspersa maxima* ;
- Autruches ;
- Cailles de chair ;
- Lamas et alpagas.

## **Chapitre 2 – Définitions**

a) "site de production" : Implantation géographique d'une exploitation agricole, d'une entreprise, d'un bâtiment fixe, ou d'un ensemble de bâtiments mobiles, séparés physiquement et correctement identifiés des autres implantations.

Un site est forcément rattaché à l'unité biologique ou à l'unité non Biologique. Deux sites, l'un Bio l'autre non Bio peuvent être contigus, à la condition qu'ils soient identifiés et matérialisés (haies, talus, chemin, clôture, séparation des bâtiments, ...).

b) « groupe ou bande » : ensemble d'animaux de la même espèce et du même âge élevé de façon identique

\* \* \*

## **Chapitre 3 – Production d'escargots**

Les dispositions ci-dessous s'ajoutent et complètent les dispositions du règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil et notamment les dispositions pertinentes de l'annexe II Partie II, en ce qui concerne les herbivores.

Le présent chapitre établit les règles de production détaillées applicables aux espèces suivantes :

- *Helix aspersa aspersa* Müller (petit gris)
- *Helix aspersa maxima* (gros gris).

### 3.1. Origine des animaux

Les escargots d'élevage biologique naissent et sont élevés dans des exploitations biologiques.

Lorsqu'un cheptel est constitué pour la première fois, des escargots d'élevages non biologiques peuvent être introduits dans une exploitation, à des fins de reproduction, uniquement lorsque des escargots biologiques ne sont pas disponibles en nombre suffisant. Ils doivent alors être introduits au stade de l'éclosion.

Lors du renouvellement d'un cheptel, un maximum de 20% du cheptel adulte destiné à la reproduction peut être introduit chaque année ne provenant pas d'élevages biologiques, si des animaux biologiques ne sont pas disponibles. Si des escargots destinés à la reproduction ne provenant pas d'élevages biologiques sont introduits dans l'élevage, aucun des escargots reproducteurs de l'élevage ne peut être vendu en tant que produit biologique.

Ces pourcentages peuvent être portés à 40% dans les cas particuliers suivants :

- lors d'une extension importante de l'élevage
- lors d'un changement de race
- lors d'une nouvelle spécialisation du cheptel

### 3.2. Bâtiments et pratiques d'élevage

L'élevage d'escargots dans le cadre de l'agriculture biologique doit s'approcher le plus possible de leurs conditions naturelles de vie. Il doit se dérouler dans des espaces en plein air éventuellement recouverts d'une serre froide et le nombre d'animaux doit être limité. Hormis les périodes de reproduction, d'hibernation et d'incubation, l'élevage des escargots uniquement en bâtiment est par conséquent interdit.

#### *a) Bâtiments, ateliers de reproduction, de stockage, d'hibernation des escargots*

La reproduction en bâtiment est autorisée, à condition que les naissains ne soient pas nourris avant de rejoindre les parcs extérieurs.

Toute opération de stockage des escargots (hibernation, reproduction, incubation ou conditions climatiques extrêmes) doit se dérouler dans un endroit suffisamment ventilé, avec une densité maximale de 100 kg d'escargots/m<sup>3</sup>. Pour y maintenir une température constante, l'utilisation d'un froid artificiel, adapté aux températures naturelles d'hibernation de chaque race, est autorisée.

En cas de reproduction en serre : les traitements phytosanitaires sont interdits. Seuls sont autorisés les pratiques mécaniques de désherbage et de lutte contre les nuisibles.

En l'absence d'escargots et lors du vide sanitaire du bâtiment, il peut être fait usage d'anti-parasitaires autorisés, conformément à l'annexe I du règlement UE 2021/1165.

Une fois vidés, le nettoyage et la désinfection du local et des enceintes de reproduction se fait par grattage, ou à l'aide de produits listés à l'annexe IV du règlement (UE) 2021/1165.

Pendant la reproduction, le nettoyage quotidien se fait à l'eau sous pression.

Néanmoins, en cas de conditions climatiques extrêmes lors de la croissance des escargots, mettant en danger l'élevage, ceux-ci pourront être transitoirement remis en bâtiment, à condition qu'ils ne soient pas nourris durant cette période.

*b) Parcs extérieurs*

Les parcs extérieurs doivent comporter un couvert végétal permanent, afin de procurer aux escargots à la fois de la nourriture, de l'ombre et une hygrométrie adaptée.

L'hygrométrie peut être également maintenue par aspersion d'eau sur les parcs.

Si l'hibernation des escargots ne se déroule pas dans les parcs extérieurs, elle doit s'effectuer pendant la période naturelle d'hibernation, en fonction de la période hivernale de la région d'élevage.

Les parcs ou sous-divisions de parcs doivent être conçus de manière à bien isoler les lots. Pour cela, on peut utiliser des filets (enfoncés dans le sol), des bordures munis de clôtures électriques ou tout produit naturel autorisé par la réglementation générale (savon noir, graisse à condition d'être protégée des intempéries pour éviter la migration vers les sols...).

Les parcs extérieurs doivent comporter un couvert végétal dense

Un vide sanitaire de quatre mois minimum est obligatoire entre deux bandes d'escargots.

Les abris pour le collage des escargots sont constitués de matériaux non traités, naturels ou inertes.

La protection contre les prédateurs des escargots (rongeurs, insectes...) durant la période de production est uniquement mécanique ou de lutte biologique, à l'exception de la dératisation qui peut s'effectuer à l'aide de produits de traitement conventionnels à l'extérieur des parcs et sans contact direct avec le sol, dans des pièges fermés évitant toute dispersion accidentelle.

Il est interdit d'opérer des traitements phytosanitaires, excepté en tant que répulsifs sur les bordures des parcs, ou d'utiliser engrais ou amendements sur les parcs durant la phase de production. En dehors de ces périodes, et jusqu'à 30 jours avant la mise en parc des escargots, il peut être fait usage de produits autorisés conformément aux dispositions des annexes I et II, du règlement (UE) n° 2021/1165.

*c) Densités et surfaces disponibles*

A l'intérieur des bâtiments : volume net dont disposent les escargots : 0,005 m<sup>3</sup>/tête.

La densité dans les parcs extérieurs ne peut dépasser :

- 350 Petits-gris/m<sup>2</sup>
- 250 Gros-gris/m<sup>2</sup>

Ces densités sont calculées par l'éleveur à la mise en parcs des escargots.

La superficie d'un parc ne peut excéder 300 m<sup>2</sup> au sol.

La surface totale des parcs extérieurs de l'exploitation est au maximum de:

- 3 000 m<sup>2</sup> pour l'élevage de Petits-gris
- 4 200 m<sup>2</sup> pour l'élevage de Gros-gris.

*d) Identification des animaux, pratiques avant abattage*

L'identification des escargots se fait par lot. La traçabilité est mise en place dès le démarrage du lot et doit rester accessible à l'organisme de contrôle. En sus des informations à inscrire dans le carnet d'élevage tel que prévu à l'article 39 du règlement (UE) 2018/848

du Parlement européen et du Conseil, les données suivantes sont associées à un lot d'escargots :

- le numéro du parc ou de la sous-division du parc abritant le lot
- la date de mise en parc
- la ou les dates de ramassage des escargots.

L'origine des individus ou des groupes d'individus doit être enregistré dans le carnet d'élevage dans les deux cas suivants :

- l'achat de naissains d'escargots à l'extérieur
- la sélection ou l'achat de reproducteurs.

Si les escargots sont abattus non bordés, ils doivent avoir passé au moins 90 jours dans un parc extérieur.

Avant l'abattage, les escargots doivent être retirés des parcs extérieurs et mis à jeun pendant une durée minimale de cinq jours

### **3.3. Alimentation des escargots**

Les escargots doivent être nourris avec des aliments provenant de l'exploitation ou, si ce n'est pas possible, produits en coopération avec d'autres exploitations biologiques, principalement de la même région.

L'incorporation dans la ration alimentaire d'aliments en conversion est autorisée dans les conditions prévues au point 1.4.3 de l'annexe II Partie II du règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil.

L'alimentation des escargots doit reposer sur le pâturage des parcs et sur des mélanges de céréales, oléagineux, protéagineux, distribués sous forme de farines, granulés ou broyats. Ces aliments doivent être disposés sur des surfaces permettant de contrôler leur état et éventuellement les retirer en cas de non consommation ou apparition de moisissure.

L'incorporation de matières premières animales ou de tout aliment dérivé de protéines animales dans la ration des escargots est interdite.

Les additifs pour l'alimentation animale, certains produits utilisés dans l'alimentation animales et les auxiliaires technologiques peuvent être utilisés dans le cadre de la production biologique uniquement s'ils figurent à l'annexe III du règlement (UE) n° 2021/1165 et que les restrictions qui y sont prévues sont respectées.

### **3.4. Prophylaxie et traitements vétérinaires**

La prévention des maladies est fondée sur la sélection des souches, les pratiques de gestion des élevages, la qualité élevée des aliments pour animaux et l'exercice, une densité d'élevage adéquate et un logement adapté offrant de bonnes conditions d'hygiène.

### **3.5. Règles spécifiques à la transformation des escargots**

#### *a) Abattage*

L'abattage, après un jeûne de 5 jours minimum, se fait par ébouillantage des animaux rétractés.

*b) Décoquillage et parage des chairs*

Le décoquillage et le parage des chairs s'effectuent selon les recommandations du "Code de pratiques loyales pour les escargots et achatines préparés.

L'hépatopancreas de l'escargot ainsi que les organes génitaux encombrants (albumen, ovospermiducte, poche du dard) à l'exception éventuelle de ceux des "escargots petits gris" doivent être convenablement éliminés.

Le lavage des chairs se fait à l'eau complétée éventuellement de sel et/ou de vinaigre issu de l'agriculture biologique à l'exclusion de tout autre produit.

Le blanchissement se fait par immersion minimum de dix minutes dans l'eau bouillante avec ou sans sel.

Le lavage des coquilles se fait avec des produits autorisés à l'annexe IV du règlement (UE) n° 2021/1165. Des contrôles de l'efficacité du nettoyage (bactériologique) et du rinçage (pH de l'eau de rinçage) doivent être réalisés.

\* \* \*

## **Chapitre 4 - Production d'autruches**

Les opérateurs concernés par cette espèce sont soumis au règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil et notamment les règles détaillées applicables à l'ensemble des espèces avicoles prévues au point 1.9.4 de la partie II de l'annexe II.

### **4.1. Règles de conversion des autruches**

Lorsque des autruches non biologiques sont introduites dans une exploitation biologique, pour que les produits animaux puissent être vendus en tant que produits biologiques, les règles de production biologiques doivent être mises en œuvre au cours d'une période minimale de :

- dix semaines pour les autruches destinées à la production de viande, introduites avant l'âge de trois jours;
- six semaines pour les autruches destinées à la production d'œufs, introduites avant l'âge de trois jours.

### **4.2. Bâtiments et pratiques d'élevage**

*a) Les bâtiments destinés aux autruches remplissent les conditions suivantes*

Les autruches doivent être élevées au sol et ne peuvent être gardées en cages.

Un tiers au moins de la surface au sol doit être construite en dur, c'est-à-dire qu'elle ne peut être constituée de caillebotis ou de grilles; elle doit être couverte d'une litière telle que paille, copeaux de bois, sable ou tourbe.

Les bâtiments doivent être munis de trappes de sortie/d'entrée d'une dimension adéquate et d'une longueur combinée d'au moins 4 m par 100 m<sup>2</sup> de surface du bâtiment accessible aux autruches.

Chaque bâtiment avicole ne peut compter plus de 100 autruches avec un maximum de 30 autruches par groupe.



b) *Pratiques d'élevage*

L'âge minimal d'abattage des autruches est fixé à 13 mois.

#### 4.3. Accès aux espaces de plein air

Les autruches ont accès à un espace de plein air pendant au moins un tiers de leur vie.

Ces espaces de plein air sont principalement couverts de végétation, disposent d'équipements de protection et permettent aux animaux d'avoir aisément accès à des abreuvoirs et à des mangeoires en nombre suffisant.

#### 4.4. Densités de peuplement

La densité de peuplement totale est telle qu'elle n'entraîne pas de dépassement de la limite de 170 kg d'azote par an et par hectare de terres agricoles. Le nombre d'autruches équivalant à cette limite est de 15 animaux/ha/an.

#### 4.5. Superficies minimales à l'intérieur et à l'extérieur

Type d'animaux	A l'intérieur (Maximum par m2 de superficie nette dont disposent les animaux)	A l'extérieur (m2 de superficie disponible en rotation/tête)
autruches avec bâtiments : jeunes adultes et reproducteurs	21 kg de poids vif 21 kg de poids vif	-de 20 à 400 m2 par autruchon selon l'âge(**) - 400 m2 par adulte ou reproducteur
autruches adultes en plein air intégral	—	650 m2 par autruche (**)

(\*\*) À condition de ne pas dépasser la limite de 170 kg d'N par ha et par an.

\* \* \*

## Chapitre 5 – Production de cailles de chair

Sont concernées les espèces de cailles hybrides du genre *Coturnix japonica* sélectionnée uniquement pour la production de cailles de chair.

L'élevage est réalisé en bâtiment avec parcours sous volière complétée éventuellement d'un auvent.

Aux fins du présent cahier des charges, on entend par « auvent », une partie extérieure, dotée d'un toit, non isolée, séparée de la volière par un filet, bordée de grillage et dans laquelle les conditions sont celles du climat extérieur.

Les opérateurs concernés par cette espèce sont soumis au règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil et notamment les règles détaillées applicables à l'ensemble des espèces avicoles prévues au point 1.9.4 de la partie II de l'annexe II.

### **5.1. Sélection des cailles de chair**

La sélection de lignées et la production de parentaux doivent permettre d'obtenir des cailles à croissance lente et adaptées aux conditions d'élevage en plein air.

La sélection doit permettre un âge minimal d'abattage fixé à 42 jours pour les cailles de chair.

### **5.2. Règles de conversion des cailles de chair**

Les cailleaux destinés à l'élevage de cailles de chair doivent être certifiés en agriculture biologique.

En cas de non disponibilité de cailleaux biologiques et sous réserve de l'accord de l'autorité compétente, les cailleaux destinés à la l'élevage de cailles de chair, non élevés selon le mode de production biologique peuvent être introduits dans l'unité de production biologique avant l'âge de trois jours.

Lorsque les cailleaux non biologiques sont introduits dans une exploitation biologique, pour que les animaux puissent être vendus en tant que produits biologiques, les règles de production biologiques doivent être mises en œuvre au cours d'une période minimale de 5 semaines pour les cailles destinées à la production de viande.

### **5.3. Bâtiments et pratiques d'élevage**

L'élevage des cailles de chair se pratique au sol, dans des bâtiments avec accès à un parcours sous volière, avec ou sans espace couvert (ou auvent).

#### *a) Caractéristiques des bâtiments*

La surface maximum des bâtiments est de 480 m<sup>2</sup> (sans le parcours sous volière).

Chaque bâtiment d'élevage ne peut contenir plus de 28 800 cailles dans un bâtiment et 115 200 cailles par exploitation ou unité de production.

L'enlèvement à des fins d'abattage ne peut avoir lieu avant le 42ème jour.

#### *b) Caractéristiques des parcours*

Il est possible d'utiliser des parcours sous volière dont une partie avec auvent : dans ce cas, la surface sous l'auvent est au maximum égale à celle de la volière. La surface du parcours sous volière y compris celle couverte d'un auvent, s'il existe, est au minimum égale à la surface du bâtiment.

Le parcours sous auvent est équipé d'un grillage ou filet sur trois cotés dont le côté opposé au bâtiment est enlevé après 28 jours pour un accès direct à la volière ; le sol sous l'auvent est recouvert de litière.

La volière doit avoir une hauteur au moins égale à 2 m et est protégée par des filets.

La surface de la volière doit être enherbée ou semée par des plantes annuelles (graminées ou céréales - les cultures de rente sont interdites).

Les parcours doivent être distincts, sans possibilité de passage des caillles de l'un à l'autre. Tout est mis en œuvre pour faciliter la sortie des caillles.

c) *Accès aux espaces volières et auvents*

Les caillles ont accès à un espace de plein air (volière ou auvent et volière) sous réserve de conditions climatiques favorables.

L'accès au parcours sous volière ou sous auvent et volière est obligatoire au plus tard à 28 jours, et ceci, quelles que soient les conditions atmosphériques ou les saisons.

Selon les conditions climatiques, il est possible de prendre des dispositions visant à préserver le bien-être des caillles et l'intégrité du matériel. Les deux dispositions possibles sont :

- fermeture des trappes (entre le bâtiment et la volière) en cas de température inférieure ou égale à 0°C ou de forte pluie, pour le cas des volières sans auvent,
- fermeture des filets (entre l'auvent et la volière) en cas de température inférieure ou égale à 5°C ou de forte pluie, pour le cas des volières avec auvent. Les trappes entre le bâtiment et l'auvent doivent être maintenues ouvertes tant que cela ne nuit pas aux animaux.

d) *Vide sanitaires auvents*

La durée minimum de vide sanitaire des bâtiments est de 14 jours entre les bandes.

Les parcours seront exempts d'animaux au moins 6 semaines entre les bandes.

e) *Densité de peuplement*

Types d'animaux :	Intérieur	Extérieur
Cailles de chair		
Nombre de caillles par m <sup>2</sup>	Maximum : 60 caillles/m <sup>2</sup> avec un maximum de 21 kg/m <sup>2</sup>	Maximum : 60 caillles/m <sup>2</sup> avec un maximum de 21 kg/m <sup>2</sup>
Kg poids vif par m <sup>2</sup>		

\* \* \*

## Chapitre 6 – Production de lamas et alpagas

Sont concernés les alpagas de l'espèce *Vicugna pacos* et les lamas de l'espèce *Lama lama*.

Ces dispositions s'ajoutent et complètent les dispositions du règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil et notamment les règles détaillées applicables aux ovins.

### 6.1. Bâtiments

a) *Caractéristiques des bâtiments*

Les bâtiments destinés aux alpagas et lamas remplissent les conditions suivantes :

- La surface au sol doit être construite en dur, c'est-à-dire qu'elle ne peut pas être constituée de caillebotis ou de grilles.
- Elle doit être couverte d'une litière telle que la paille, copeaux de bois, sable, ...

- Il convient d'aménager une zone avec un substrat adapté (terre, sable...) afin que ces animaux puissent assouvir leur comportement naturel de roulade.

*b) Densités de chargement*

La densité de chargement est telle qu'elle n'entraîne pas de dépassement de la limite de 170 kg d'azote par an et par hectare de terres agricoles. Le nombre d'animaux par hectare est donc limité à 10 pour les alpagas et 7 pour les lamas.

*c) Superficies minimales à l'intérieur et à l'extérieur*

Type d'animaux	A l'intérieur m <sup>2</sup> /tête	A l'extérieur m <sup>2</sup> /animal à l'exclusion des pâturages
Alpaga	2	3,5
Lama	4	6

## 6.2. Pratiques d'élevage

La castration physique est autorisée. La souffrance des animaux est réduite au minimum grâce à une anesthésie et/ou une analgésie suffisante et à la réalisation de chaque opération à l'âge le plus approprié par du personnel qualifié

## 6.3. Aliments pour animaux

Tous les jeunes sont nourris au lait maternel, de préférence à d'autres laits naturels, pendant une période minimale de 6 mois.

Au moins 90% de la matière sèche composant la ration journalière provient de fourrages grossiers, frais séchés ou ensilés.

\* \* \*

## Chapitre 7 - Étiquetage des produits

Les dispositions du chapitre IV du règlement (UE) 2018/848 en matière d'étiquetage s'appliquent aux animaux vivants et à leurs produits non transformés, cités dans le présent cahier des charges, ainsi qu'aux produits transformés, destinés à l'alimentation humaine, qui en sont issus.

Le logo de production biologique européen visé à l'article 33 paragraphe 1 du règlement (UE) 2018/848 peut être utilisé pour les espèces animales ci-dessus énumérées, dans les conditions prévues audit article 33.

Le logo " AB ", propriété du Ministère chargé de l'agriculture et de l'alimentation peut être utilisé, à des fins de certification, pour l'étiquetage des produits et à des fins de communication pour la présentation et la publicité concernant les produits conformes aux exigences énoncées dans le présent cahier des charges, dans le respect des règles d'usage de la marque " AB ". Le logo " AB " n'est pas utilisé pour les produits en conversion et pour les denrées alimentaires visées à l'article 30, paragraphe 5, points b) et c) du règlement (UE) 2018/848.

\* \* \*

## TITRE II : modalités d'application des dispositions laissées à l'initiative des Etats membres

### Chapitre 1 - Champ d'application

1.1. - Le présent titre a pour objet de préciser les modalités d'application des dispositions qui sont laissées à l'initiative des autorités compétentes de chaque Etat membre par le règlement (UE) 2018/848.

### Chapitre 2 - Règles de production

2.1.- En application de l'annexe II – Partie III – 1.2 du règlement n°848/2018, les unités de production biologiques et non biologiques des élevages piscicoles situées en mer doivent être séparées par une distance indicative de cinq kilomètres ou d'une distance qui garantit l'absence d'échange d'eau entre l'eau de l'unité non biologique vers l'unité biologique. Ces éléments doivent être transmis à l'INAO pour accord.

2.2.- En application de l'annexe II – Partie II – 1.9.4.1 du règlement n°848/2018, les souches à croissance lente pour les poulets de chair pouvant être utilisées, lorsque l'âge minimal d'abattage est inférieur à 81 jours, sont réalisées à partir d'un croisement dont le gain moyen quotidien n'excède pas 27 grammes par jour et issues d'une des souches parentales femelles de la liste suivante :

Sélectionneur	Parentales femelles
Hubbard	JA 57
	JA 87
	P 6 N
	GF 10
SASSO	SA 51
	SA 51 noire
	SA 31
ISA	Barred rock S 566
CSB	Géline de Touraine

2.3. - En application de l'annexe II – Partie II – 1.6.7 du règlement (UE) 848/2018, les densités de peuplement sont celles mentionnées à l'annexe I règlement d'exécution (UE) 2020-464, à l'exception des volailles de l'espèce *Gallus gallus* pour lesquels les nombres maximaux d'animaux sont les suivants :

Classes ou espèces	Nombre maximal d'animaux par hectare (équivalent à 170 Kg N/ha/an)
Poulets de chair – en bâtiments fixes	691
Poulets de chair – en petits bâtiments mobiles (de 150 m <sup>2</sup> au max.)	691
Poules pondeuses	466

**2.4.-** En application de l'annexe II – Partie 2 – 1.9.4.4 c du règlement 848/2018, la durée du vide sanitaire pour les parcours de volailles est de sept semaines au minimum et doit permettre la repousse de la végétation.

**2.5.-** En application de l'article 9 point 7.b et du point 3.1.5.1 de la partie III de l'annexe II du règlement (UE) 2018/848, une même exploitation peut élever simultanément des juvéniles d'espèces animales d'aquaculture biologiques et non biologiques dès lors que les unités correspondantes sont clairement séparées par des moyens physiques et que l'exploitation a mis en place des systèmes de distribution d'eau distincts.

En application de l'article 9 point 7.b, la présence dans une même exploitation d'unités de production d'animaux d'aquaculture biologiques et non biologiques en phase de grossissement est possible dans le respect du point du point 1.2 de la partie III de l'annexe II du règlement (UE) n°2018/848.

**2.6.-** En application de l'annexe II – Partie 3 - 3.1.4.1 g i) du règlement (UE) 848/2018 la période de vide sanitaire pour les crevettes est fixée à quinze jours d'assec.

**2.7** En application de l'annexe II – Partie III – Point 3.1.3.1 c) du règlement (UE) 848/2018 de la Commission, la liste des systèmes de certification pêcheries durables reconnus par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité et conformes aux principes établis par le règlement (UE) n°1380/2013 du Parlement européen et du Conseil est définie à l'annexe II du présent cahier des charges.

## **Chapitre 3 - Mesures transitoires de production**

En application de l'article 5.4 du règlement d'exécution 2021/1165, seuls les produits de nettoyage et de désinfection définis à l'annexe I du présent cahier des charges sont autorisés pour les bâtiments et les installations de la production végétale biologique y compris pour le stockage dans une exploitation agricole, dans le respect des conditions d'utilisation prescrites et de la réglementation relative aux conditions de la mise sur le marché.

\* \* \*

### **<M7> TITRE III : production de sel**

#### **Chapitre 1 - 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 établies 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

### 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) 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.*

#### *c) 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.

d) *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, auxiliaire technologique ni 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 RUE 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.*

\* \* \*

## Annexe I

**Produits de nettoyage et de désinfection pour les bâtiments et les installations de la production végétale biologique, y compris le stockage dans une exploitation agricole, visés à l'article 24.f) du règlement (UE) n° 2018/848.**

**1. Les produits de nettoyage autorisés sont ceux :**

- listés à l'annexe VII du règlement (CE) n°889/2008 à l'exception du formaldéhyde
- listés en annexe de l'arrêté du 8 septembre 1999, pris en application de l'article 11 du décret n°73-138 du 12 février 1973 modifié, ainsi que ceux considérés comme autorisés en vertu de l'article 11-3 du décret du 12 février 1973 précité, à l'exception des :
  - Acide monobromoacétique (2<sup>ème</sup> groupe,13.)
  - Les azurants optiques (4<sup>ème</sup> groupe, G)
  - Section III relative aux constituants qui sont des organismes génétiquement modifiés
  - Section IV relative aux constituants utilisables comme catalyseurs et appartenant à la 1<sup>ère</sup> ou à la 2<sup>e</sup> catégorie des substances classées cancérigènes, mutagènes ou toxiques pour la reproduction.

**2. Les produits visés au point 1 doivent respecter les critères suivants :**

- Tout agent tensioactif entrant dans la composition du produit doit être facilement biodégradable.
- Les agents tensioactifs non biodégradables en condition d'anaérobiose entrant dans la composition du produit n'excèdent pas une concentration supérieure à 0,5 % dans la solution d'utilisation.
- Les ingrédients suivants ne peuvent entrer dans la composition du produit que ce soit dans sa formulation ou comme composants d'une préparation incluse dans cette formulation :
  - alkyl-phénol-éthoxylates (APEO) et ses dérivés,
  - EDTA et ses sels,
  - Nitromuscs et muscs polycycliques.
- Les sels d'ammonium quaternaires qui ne sont pas facilement biodégradables ne doivent pas être utilisés, que ce soit dans la formulation du produit ou en tant que composants d'une préparation incluse dans cette formulation,
- Le produit ne doit contenir aucun ingrédient (substances ou préparation) auquel a été attribué une ou plusieurs des mentions de danger suivantes, au titre du règlement (CE) n° 1272/2008 : EUH031, H351, H350, H340, H350i, H341, H400, H410, H411, H420, H360F, H360FD, H360Fd, H360D, H360Df, H361f, H361fd, H361d, H362. Ne sont pas concernés l'hypochlorite de sodium et le formaldéhyde. Le produit ne peut contenir des biocides qu'à des fins de conservation, et aux doses appropriées à cet effet uniquement. Cela ne concerne pas les tensio-actifs qui peuvent avoir des propriétés biocides.

- Les teintures ou agents colorants utilisés dans le produit doivent être autorisés par le règlement (CE) n° 1223/2009 et ses modifications ultérieures ou par le règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 concernant les colorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires et ses modifications ultérieures, ou doivent se caractériser par des propriétés environnementales n'impliquant pas leur classification par les mentions de danger H400, H410 ou H411.
  - Tout ingrédient ajouté au produit en tant que matière parfumante doit avoir été fabriqué et/ou traité conformément au code de bonne pratique de l'Association internationale des matières premières pour la parfumerie (IFRA).
  - Le produit ne doit pas contenir plus de 10 % en poids de composés organiques volatils ayant un point d'ébullition inférieur à 150°C.
  - Les mentions de danger H334 et H317, ensemble ou séparément, ne doivent pas avoir été attribuées au produit aux fins de sa classification au titre du règlement (CE) n° 1272/2008 et de ses modifications.
  - La concentration de toute substance ou ingrédient auquel ont été attribuées les mentions de danger H334 et H317, ensemble ou séparément ne doit pas dépasser 0,1 % en poids du produit final.
3. à l'exception des produits ou produits contenant les substances actives listés à l'annexe IV – Partie D du règlement (UE) n° 2021/1165, pris en application du règlement (UE) n° 2018/848, les **produits biocides** utilisés pour la désinfection tels que définis à l'article L522- 1 du code de l'environnement sont autorisés dans le cadre de ce cahier des charges à condition :
- qu'ils aient été déclarés en application de l'article L522-2 du même code pour les usages suivants « type de produits 3 : produits biocides destinés à l'hygiène vétérinaire » et « type de produits 4 : désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux » et que leur déclaration ait été acceptée par l'Agence nationale chargée de la sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail
  - et qu'ils ne soient pas classés H350, H340, H373, H372, H350i, H360 / H361 / H362 et leurs combinaisons, H420
4. Les **produits phytopharmaceutiques** définis à l'article L253-1 du code rural et de la pêche maritime et conformes au règlement (UE) n° 848/2018 peuvent être utilisés dans le cadre de ce cahier des charges conformément aux conditions de mise sur le marché dont ils bénéficient.
- Les produits définis aux paragraphes 3 de cette annexe ne peuvent être utilisés que dans des locaux en l'absence de produits végétaux sous réserve que ces produits ne soient pas destinés à lutter contre des organismes nuisibles de ces végétaux ou des denrées stockées.
5. Les **rodenticides**, à utiliser dans des pièges uniquement, sont autorisés. Les pièges sont enlevés après utilisation et éliminés.

\* \* \*

## **Annexe II – Aquaculture –**

### ***Systèmes certifiant des pêcheries durables reconnus comme conformes aux principes établis par le règlement (UE) n°1380/2013 du Parlement européen et du Conseil***

En application de l'article 3.1.3.1 de la partie III de l'annexe II du règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil, les systèmes de certification suivants sont reconnus comme conformes aux principes établis par le règlement (UE) n°1380/2013 du Parlement européen et du Conseil :

- Marine Stewardship Council - MSC, (site internet : <https://msc.org/certification-msc/certification-pecheries>);
- Friends of the Sea (site internet : <http://www.friendofthesea.org/FR/sustainable-seafood.asp>);
- IFFO RS (International Fishmeal and Fish Oil Organisation) (site internet : <http://www.iffonet.net/iffors>)