



# NOTE RÉGLEMENTATION

## CAHIER DES CHARGES POUR LA PRODUCTION BIOLOGIQUE DE SEL

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

Chapitre 2 : Définitions

« Un sel obtenu à partir d'eau de mer, de dépôts de sel gemme, de saumure naturelle ou d'eau de lacs salés. »

- **Produits synthétiques interdits**

Chapitre 3 Règles de production

### 1. Mixité

- **interdite à la production**
- **Autorisé à la préparation** si elle est séparée dans le temps ou dans l'espace et si le stockage est séparé et identifié et si un nettoyage rigoureux est réalisé entre une préparation de produits conventionnels et biologiques

### 2. Conversion

- **6 mois**
- Conversion rétroactive possible si on prouve que le lieu de production n'a pas été traité avec des produits interdits en AB durant 6 mois avant la demande

### 3. Protection de l'environnement

- Évaluation environnementale à fournir dès que « *les installations ou pratiques de production évoluent et peuvent avoir un impact sur l'environnement.* »

### 4. Pratiques interdites

- Extraction de sel gemme à l'aide d'explosifs ;
- Extraction en solution ou dissolution artificielle de sel gemme en surface ;
- 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 (cf art 3 paragraphe 35 du règlement (UE) 2018/848) à partir de 2026.
- 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 (cf article 16, paragraphe 3 du règlement (UE) 2018/848)
- Les techniques de préparation du sel destiné à l'alimentation animale qui sont interdites (cf article 17, paragraphe 3 du règlement (UE) 2018/848)



# NOTE RÉGLEMENTATION

Source : arrêté du 15 juillet 2024

## 5. Intrants interdits

- « *Aucun additif, aucun auxiliaire technologique, ni aucun minéral, à l'exception de l'iode* »
- Ingrédients non AB

## 6. Produits de nettoyage

- Produits autorisés par le **règlement (UE) n° 528/2012** exceptés ceux listés à l'annexe IV partie D) du règlement (UE) 2021/1165
- Liste plus restrictive de la commission européenne en attente de publication

Chapitre 4 : contrôles

- Tenue de **registres concernant les procédures permettant le respect du cahier des charges** obligatoire (nom des produits utilisés, date, substance active, lieu, formules de préparation)
- **Obligation de résultat** concernant le **nettoyage**
- Opérateurs responsables de l'étiquetage

## MATERIEL DE REPRODUCTION VEGETALE (MRV)

Pour rappel un statut "**Dérogation Temporaire**" a été créé en juillet 2023. Il permet de sortir une espèce ou variété du statut Hors Dérogation pour **6 mois une fois par an en cas d'indisponibilité**.

- Végétaux hors dérogation **depuis le 01/07/2024** : Betterave potagère, certaines tomates, avoine rude, radis fourrager, certains trèfles d'Alexandrie
- Végétaux hors dérogation à partir du 01/01/2025 : blette (poirée), chou chinois pe-tsai, chou rave, certains navets, panais, seigle forestier, seigle fourrager, trèfle incarnat

## ACCÈS A L'EXTERIEUR DES OVINS ET CAPRINS

La note 'accès à l'extérieur des animaux terrestre' de l'INAO a été mise à jour le 11/07/2024. Elle stipule que :

- les caprins et ovins ont **accès à l'extérieur au plus tard à 6 mois**
- les agneaux de **moins de 6 mois** ont accès à un **espace de plein air** (courette) pendant **au moins 30 jours** sous conditions climatiques favorables

## ÉTIQUETAGE DES VINS

La **liste des ingrédients** et les **informations nutritionnelles** sont désormais obligatoires.

## OÙ TROUVER LES INFORMATIONS RÉGLEMENTAIRES BIO ?

Vous informer sur les évolutions réglementaires fait partie de nos métiers. Ainsi, dans le cadre des formations ou autres journées techniques organisées par le réseau Bio Nouvelle-Aquitaine, nous abordons toujours la question des points réglementaires bio.

Vous trouverez sur notre site :

- Le calendrier de [nos actions collectives](#)
- L'ensemble de [nos formations](#)
- [Les notes d'information précédentes](#) sur la réglementation bio