

**Art. 31.**

Le Ministre de l'Agriculture est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Namur, le 13 octobre 2022.

Pour le Gouvernement :

Le Ministre-Président

E. DI RUPO

Le Ministre de l'Economie, du Commerce extérieur, de la Recherche et de l'Innovation, du Numérique, de l'Aménagement du territoire, de l'Agriculture, de l'IFAPME et des Centres de compétences

W. BORSUS

Annexe 1<sup>ière</sup>

**Règles de production, d'étiquetage et de communication et de contrôle relatives aux produits Biologiques issus de la restauration**

Conformément à l'article 2 et en application de l'article 2, paragraphe 3 du Règlement (UE) 2018/848, la présente annexe établit des règles de production, d'étiquetage et de communication et de contrôle relatives aux produits biologiques issus de la restauration.

**Chapitre 1<sup>er</sup>. Champ d'application et définitions**

**1. Champ d'application**

1. La présente annexe s'applique aux produits couverts par le Règlement (UE) 2018/848, visés à l'article 2, paragraphe 1<sup>er</sup> dudit Règlement, lorsqu'ils sont issus des opérations de restauration menées à titre professionnel.
2. La présente annexe s'applique aux opérateurs qui préparent des denrées alimentaires prêtes à être consommées par le consommateur final, sur place ou à emporter, et qui souhaitent faire référence au mode de production biologique pour tout ou partie des denrées alimentaires proposées.

Elle concerne tant la restauration collective à caractère social, en ce compris les cantines ou restaurants d'écoles, d'universités, d'entreprises, d'administrations, de prisons, d'hôpitaux, de maisons de soins ou de repos, de crèches, y compris les sociétés de catering fournissant ces établissements en repas, que la restauration à caractère commercial, soit les restaurants, traiteurs, cafétérias, hôtels.

Elles ne concernent pas les opérations de production, de préparation ou de distribution couvertes par le Règlement (UE) 2018/848.

## 2. Définitions

1. Pour l'application de la présente annexe, l'on entend par :

1. l'opérateur de restauration : la personne physique ou morale concernée par le champ d'application défini au point 1 ;
2. le plat : la combinaison définie de denrées alimentaires, proposée en tant que telle au consommateur final ;
3. le menu : l'ensemble de plats constituant un repas, incluant éventuellement des boissons ;
4. la carte : l'ensemble des supports faisant la liste des denrées alimentaires, plats et menus proposés au consommateur final ;
5. le système de restauration intégré : l'opérateur de restauration qui comprend, sous un même numéro d'entreprise auprès de la Banque-Carrefour des Entreprises, plusieurs unités d'établissement qui sont desservies par une cuisine centrale commune ou qui partagent un service central commun d'achat et de référencement des fournisseurs et un référentiel commun de recettes et de procédures de préparation des denrées alimentaires auxquels elles ne dérogent pas.

## Chapitre 2. Règles de production

### 3. Systèmes de certification

1. Les opérateurs de restauration peuvent choisir l'un ou plusieurs des systèmes de certification suivants :

- une certification « Ingrédient biologique », fondée sur l'utilisation exclusive de produits biologiques pour certains ingrédients définis ;
- une certification « Plat / Menu biologique », fondée sur l'offre de denrées alimentaires, plats ou menus définis élaborés à partir de produits biologiques pour au moins nonante cinq pour cent des ingrédients ;
- une certification « Restaurant biologique », fondée sur l'offre exclusive de denrées alimentaires, plats et menus élaborés à partir de produits biologiques pour au moins nonante cinq pour cent des ingrédients.

### 4. Règles de production générales

1. Pour les produits biologiques, les opérations de restauration :

- reposent sur les principes énumérés à l'article 7 du Règlement (UE) 2018/848 ;
- respectent les règles de production énumérées :

- aux articles 9, paragraphes 3, 4 et 6, 11, 24, paragraphes 2, 4 et 5, 25, 27, 28 et 29 du Règlement (UE) 2018/848, ainsi que dans les actes secondaires liés ;
  - à l'annexe II, partie IV du règlement (UE) 2018/848, à l'exclusion du point 1.5.
2. L'opérateur de restauration s'assure que les produits biologiques qu'il utilise comme ingrédients ou qu'il sert directement au consommateur final sans transformation à son niveau portent une référence à la production biologique conforme aux dispositions du chapitre IV du Règlement (UE) 2018/848.
  3. Les produits obtenus durant la période de conversion visée à l'article 10 du Règlement (UE) 2018/848 sont considérés comme des produits non biologiques.
  4. Les produits de la chasse ou de la pêche sont considérés comme des produits non biologiques, même s'ils proviennent de denrées alimentaires transformées faisant référence, conformément à l'article 30, paragraphe 5, point c) du Règlement (UE) 2018/848, à la production biologique dans leur dénomination de vente ou leur liste d'ingrédients.
  5. Les denrées alimentaires transformées utilisées comme ingrédients par un opérateur de restauration sont considérées comme des produits biologiques à part entière si elles répondent aux conditions de l'article 30, paragraphe 5, point a) du Règlement (UE) 2018/848.
  6. Afin d'éviter tout mélange ou échange entre produits biologiques et non biologiques :
    - a. les produits biologiques utilisés comme ingrédients sont stockés, avant et après les opérations de restauration, en les séparant physiquement ou dans le temps des produits non biologiques ;
    - b. les produits biologiques utilisés comme ingrédients ou produits par l'opérateur de restauration sont en tout temps identifiables visuellement par le personnel, en recourant si nécessaire à des dispositifs d'identification adéquats tel que l'étiquetage ou la couleur des conteneurs ;
    - c. en cas de transport entre opérateurs ou unités, les produits biologiques utilisés comme ingrédients ou produits par l'opérateur de restauration sont transportés dans des emballages, conteneurs ou véhicules fermés et sont accompagnés d'un document reprenant les informations suivantes :
      - nom et adresse du fournisseur ;
      - nom et adresse du destinataire ;
      - nature et quantité des produits biologiques transportés.

Il n'est pas obligatoire de fermer les emballages, conteneurs ou véhicules lorsque les conditions cumulatives suivantes sont rencontrées :

- le transport s'effectue directement entre deux opérateurs ou unités soumis au régime de contrôle relatif à la production biologique ;
- le transport comprend uniquement des produits biologiques.

A la réception des produits, le destinataire vérifie la bonne fermeture de l'emballage, du conteneur ou du véhicule, lorsque celle-ci est requise, ainsi que la correspondance entre les informations figurant sur le document d'accompagnement et les produits transportés. Le résultat de ces vérifications est explicitement mentionné dans un registre.

## **5. Règles de production applicables à la certification « Ingrédient biologique »**

1. L'opérateur de restauration utilise exclusivement des produits biologiques pour un ou plusieurs ingrédients intervenant dans l'élaboration des plats et denrées alimentaires qu'il prépare.

Il définit les ingrédients concernés.

Pour chacun de ceux-ci, la présente disposition s'applique sur une période minimale de douze mois.

2. Durant la période visée au point 5.1., aucun produit non biologique des mêmes ingrédients n'est détenu dans les lieux de stockage, de préparation et de vente.

## 6. Règles de production applicables à la certification « Plat / Menu biologique »

1. L'opérateur de restauration utilise des produits biologiques pour au moins nonante cinq pour cent en poids des ingrédients intervenant dans l'élaboration d'un ou plusieurs plats ou denrées alimentaires qu'il prépare.

Il définit les plats et denrées alimentaires concernés.

Pour chacun de ceux-ci, la présente disposition s'applique sur une période minimale de douze mois.

2. Les produits non biologiques utilisés pour les plats et denrées alimentaires visés au point 6.1., à concurrence de maximum cinq pour cent en poids de l'ensemble des ingrédients, figurent dans la liste des produits et substances autorisées dans la production de denrées alimentaires biologiques transformées visée à l'article 24, paragraphe 2 du Règlement (UE) 2018/848 ou font l'objet d'une autorisation temporaire conformément à l'article 25 du même règlement.
3. L'eau et le sel de cuisine ne sont pas pris en considération pour l'application des dispositions des points 6.1. et 6.2.
4. Un menu est considéré comme biologique s'il est constitué exclusivement de plats et de denrées alimentaires qui répondent aux dispositions des points 6.1. à 6.3.

Le menu biologique peut également comprendre des denrées alimentaires préemballées directement présentées au consommateur dans leur conditionnement d'origine et portant les mentions de conformité au mode de production biologique.

Si le menu comprend des boissons, celles-ci répondent aux conditions des alinéas 1 et 2.

## (7. Règles de production applicables à la certification « Restaurant biologique - AM du 11 octobre 2024, art.1)

(les points 5, 6, 7 et 8 sous cet intitulé deviennent respectivement les points 1, 2, 3 et 4 - AM du 11 octobre 2024, art.1)

5. Tous les plats, denrées alimentaires et menus préparés par l'opérateur de restauration respectent les dispositions du point 6.
6. Toutes les denrées alimentaires servies directement au consommateur final sans transformation par l'opérateur de restauration, y compris les boissons, à l'exclusion de l'eau et du sel de cuisine, sont conformes au mode de production biologique.
7. [Par dérogation au point 7.1., les produits de la chasse ou de la pêche peuvent constituer au maximum cinquante pour cent en valeur d'achat de l'ensemble des ingrédients utilisés par l'opérateur de restauration sur base annuelle.](#)
8. Des produits non biologiques ne sont pas détenus dans les lieux de stockage, de préparation et de vente que dans des quantités conformes au respect des dispositions des points 7.1 à 7.3. Ceux-ci sont recensés dans un registre tenu à jour quotidiennement.

(les intitulés qui suivent, de 7 à 14, deviennent respectivement les intitulés de 8 à 15 - **AM du 11 octobre 2024, art.1)**

## **7. Règles de production exceptionnelles**

1. Par dérogation aux règles définies aux points 5. à 7., en cas de non-disponibilité exceptionnelle de produits biologiques pour un ingrédient concerné par la certification, l'opérateur de restauration peut temporairement utiliser un produit non biologique pour cet ingrédient.

Dans ce cas, l'opérateur de restauration :

- informe immédiatement son organisme de contrôle de cette non-disponibilité, par écrit, en précisant l'ingrédient et les quantités concernés, sa durée et son motif ; pour les systèmes de certification « Plat / Menu biologique » et « Restaurant biologique », l'information précise également les plats, denrées alimentaires et menus impactés ;
  - informe en temps réel les consommateurs de cette non-disponibilité, par tout procédé approprié, en précisant l'ingrédient concerné ; un rectificatif est apposé sur tous les supports de communication utilisés faisant référence au caractère biologique de cet ingrédient, ainsi que des plats, denrées alimentaires et menus incluant cet ingrédient.
2. Sur base des informations communiquées, l'organisme de contrôle fixe la durée durant laquelle la dérogation est applicable. Celle-ci n'est en aucun cas supérieure à deux mois.

## **8. Activités de restauration lors d'événements ponctuels**

1. Les opérateurs de restauration peuvent adhérer temporairement au système de certification « Plat / Menu biologique » s'ils souhaitent faire référence au mode de production biologique pour tout ou partie des denrées alimentaires qu'ils préparent uniquement dans le cadre d'événements ponctuels, tels que des salons, foires ou manifestations sportives, à condition que le chiffre d'affaire issu de la vente, lors de ces événements, des denrées alimentaires visées par la certification biologique n'excède pas 15.000 euros par an.
2. Dans ce cas, la période, de douze mois, stipulée au point 6.1, alinéa 3 est remplacée par la durée des événements.

## **Chapitre 3. Règles d'étiquetage et de communication**

### **9. Communication**

1. Un opérateur de restauration peut uniquement communiquer sur une quelconque offre en produits biologiques que s'il fait l'objet d'un système de certification défini dans la présente annexe, sauf si cette offre ne concerne que des produits biologiques préemballés, portant les mentions de conformité au Règlement (UE) 2018/848 et servis directement au consommateur final.

En dehors des cas mentionnés au point 10.2., l'utilisation de termes, y compris dans les marques commerciales ou les dénominations sociales, ou de pratiques en matière d'étiquetage ou de publicité qui seraient de nature à induire le consommateur en erreur en suggérant qu'un produit ou ses ingrédients sont conformes au Règlement (UE) 2018/848 ou au présent arrêté est interdite.

Dans tous les cas, l'utilisation du logo de production biologique de l'Union européenne est interdite.

2. Dans le système de certification « Ingrédient biologique », l'opérateur de restauration peut faire référence à la production biologique uniquement pour les ingrédients faisant l'objet de la certification. En particulier, les termes énumérés à l'annexe IV du Règlement (UE) 2018/848, ainsi que leurs dérivés et diminutifs, sont utilisés uniquement en lien direct avec la mention des ingrédients concernés, sur quelque support que ce soit, en ce compris les cartes, les affiches, les prospectus, les vitrines ou les sites internet. Cette communication est adaptée en temps réel avec les ingrédients couverts par le certificat visé au point 12.

Dans le système de certification « Plat / Menu biologique », l'opérateur de restauration peut faire référence à la production biologique uniquement pour les plats, denrées alimentaires et menus faisant l'objet de la certification. En particulier, les termes énumérés à l'annexe IV du Règlement (UE) 2018/848, ainsi que leurs dérivés et diminutifs, sont uniquement utilisés en lien direct avec la mention des plats, denrées alimentaires ou menus concernés, sur quelque support que ce soit (cartes, menus, vitrines, affiches, prospectus, sites internet, etc.). Cette communication est adaptée en temps réel avec les plats, denrées alimentaires et menus couverts par le certificat visé au point 12.

Dans le système de certification « Restaurant biologique », l'opérateur de restauration peut faire référence à la production biologique pour tous ses plats, denrées alimentaires et menus, de manière générique ou ciblée, ainsi que dans sa dénomination sociale ou enseigne, y compris par l'utilisation des termes énumérés à l'annexe IV du Règlement (UE) 2018/848, ainsi que leurs dérivés et diminutifs. Les produits non biologiques utilisés par l'opérateur de restauration, conformément aux dispositions du point 7., sont explicitement portés à la connaissance des consommateurs, en temps réel, par tout moyen approprié en ce compris les cartes, les menus, les affiches, les prospectus, les vitrines ou les sites internet. En particulier, les consommateurs sont informés que les produits de la chasse et de la pêche ne sont pas couverts par le système de qualité relatif à la production biologique.

## **Chapitre 4.** Notification, certification et règles de contrôle

### **10. Notification**

1. Avant de communiquer sur une offre biologique, en application de la présente annexe, les opérateurs de restauration notifient leur activité au Service.

Les dispositions de l'article 8 s'appliquent à cette notification.

2. Par dérogation au point 11.1., dans le cadre d'une certification portant uniquement sur des activités de restauration lors d'événements ponctuels, en application du point 9., les opérateurs de restauration notifient leur activité à l'organisme de contrôle qui vérifie que leur activité est conforme à la présente annexe et délivre le certificat visé au point 12.

Cette notification est réalisée au moins deux semaines avant la date de chaque événement.

## 11. Certification

1. Les opérateurs de restauration communiquent uniquement sur une offre biologique, en application de la présente annexe, s'ils sont en possession d'un certificat valide délivré par un organisme de contrôle repris à l'annexe 6 dont la délégation couvre les produits agricoles transformés, y compris les produits de l'aquaculture, destinés à l'alimentation humaine, soit la catégorie de produits D.
2. Les organismes de contrôle délivrent un certificat à tout opérateur de restauration qui a notifié son activité conformément au point 11. et qui se conforme aux dispositions de la présente annexe.

Ce certificat reprend :

- a. un numéro de document ;
  - b. une identification de l'opérateur de restauration : numéro unique d'opérateur bio, numéro d'entreprise auprès de la Banque-Carrefour des Entreprises et dénomination sociale ;
  - c. une identification de l'organisme de contrôle : numéro de code et dénomination sociale ;
  - d. la mention du ou des systèmes de certification pour lesquels l'opérateur de restauration est contrôlé, avec :
    - pour le système de certification « Ingrédient biologique », la liste des ingrédients concernés ;
    - pour le système de certification « Plat / Menu biologique », la liste des plats, denrées alimentaires et menus concernés ;
  - e. l'adresse du lieu de consommation ou de vente à emporter des denrées alimentaires concernées ou, dans le cas d'un système de restauration intégré, l'adresse de tous les lieux de consommation ou de vente à emporter des denrées alimentaires concernées et, le cas échéant, de la cuisine centrale ou du service central d'achat et de référencement des fournisseurs ;
  - f. une attestation du respect des dispositions de la présente annexe ;
  - g. la période de validité du certificat.
3. Les unités d'établissement d'un opérateur de restauration qui ne relèvent pas d'un système de restauration intégré font l'objet d'une certification indépendante.
  4. Un opérateur de restauration peut faire évoluer le champ de sa certification en adressant une demande en ce sens à son organisme de contrôle. Celui-ci délivre un nouveau certificat conformément au point 12.2.
  5. Les opérateurs de restauration affichent sur le ou les lieux de vente de leurs produits, de manière visible pour le consommateur :
    - soit leur certificat ;
    - soit un extrait de leur certificat, reprenant au minimum les informations visées au point 12.2., paragraphe 2, points a), b), c) et g), le ou les systèmes de certification concernés et l'adresse du lieu de vente concerné, complété par l'adresse du site internet, visée au point 12.6., à laquelle le certificat est disponible.
  6. Les organismes de contrôle publient sur leur site internet la liste à jour des certificats en cours de validité qu'ils ont délivrés.

## 12. Contrôles

1. Sauf dispositions contraires, les dispositions du chapitre VI du Règlement (UE) 2018/848, à l'exclusion de l'article 43, ainsi que des actes secondaires liés, et des articles 10 à 16 du présent arrêté s'appliquent *mutatis mutandis*.
2. Les contrôles annuels effectués dans le cadre des certifications portant uniquement sur des activités de restauration lors d'événements ponctuels, en application du point 9., comprennent une inspection physique effectuée sur place pour au minimum vingt-cinq pour cent des événements et vingt-cinq pour cent des opérateurs concernés.
3. Les contrôles effectués afin de vérifier la conformité avec la présente annexe ne sont pas pris en compte dans le calcul des pourcentages visés à l'article 38, paragraphe 4 du Règlement (UE) 2018/848 et au point 1.3° de l'annexe 5 du présent arrêté.

Ces contrôles comprennent, chaque année, au moins dix pour cent de contrôles par sondage, réalisés sans préavis, calculés sur base du nombre de contrôles annuels et s'ajoutant à ceux-ci.

4. Pour les systèmes de restauration intégrés, les contrôles ont lieu aux **niveaux appropriés** selon les points à contrôler, soit le service central, la cuisine centrale ou les unités d'établissement.

### 13. Registres

1. Les opérateurs de restauration tiennent à jour des registres permettant d'attester le respect de la présente annexe.

Ces registres contiennent :

- la liste de tous les ingrédients achetés, précisant s'il s'agit de produits biologiques ou non biologiques, les quantités et les dates d'achat ; accompagnée de pièces justificatives (factures, bons de livraison, etc.) ;
- les fiches recettes de tous les plats et denrées alimentaires préparés, précisant les quantités d'ingrédients requises par unité de plat ou denrée alimentaire ;
- la liste des plats et denrées alimentaires préparés, précisant s'ils sont visés par la certification biologique ou non, les quantités et les dates de préparation ; accompagnée de pièces justificatives (enregistrements de caisse, bons de commande, etc.) ;
- les cartes ;
- les informations relatives aux cas de non-disponibilité visés au point 8.;
- les documents relatifs aux transports des produits biologiques visés au point 4.6.c).

Les données de ces registres sont conservées sur une période minimale de deux ans.

2. Les opérateurs de restauration mettent les registres visés au point 14.1. à disposition de leur organisme de contrôle.

### 14. Redevances

1. Les opérateurs de restauration s'acquittent d'une redevance auprès de leur organisme de contrôle pour couvrir les coûts de contrôle liés à leur certification.
2. Chaque organisme de contrôle fixe la grille des redevances annuelles et par événement dues par les opérateurs de restauration sur base des montants de référence suivants :

**Redevance annuelle de base :**

<b>Paramètres</b>	<b>Montant</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chiffre d'affaire annuel total relatif aux activités de restauration jusqu'à 348.540 euros</li> <li>• 1 à 10 ingrédients biologiques ou 1 à 2 plats biologiques ou restaurant biologique</li> </ul>	366 euros

**Majorations de la redevance annuelle :**

<b>Paramètres</b>	<b>Montant</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Par tranche supplémentaire de chiffre d'affaire annuel total relatif aux activités de restauration de 116.180 euros : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ comprise entre 348.501 et 697.080 euros</li> <li>○ comprise entre 697.081 et 23.236.000 euros</li> <li>○ au-delà de 23.236.000 euros</li> </ul> </li> </ul>	116 euros 58 euros 35 euros
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Par groupe de 1 à 10 ingrédients biologiques supplémentaires, avec un plafond au-delà de 30 ingrédients</li> </ul>	174 euros
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Par groupe de 1 à 2 plats biologiques supplémentaires, avec un plafond au-delà de 6 plats</li> </ul>	174 euros
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Par unité d'établissement supplémentaire (système de restauration intégré)</li> </ul>	181 euros

**Redevance par événement ponctuel :**

<b>Paramètres</b>	<b>Montant</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Par événement ponctuel</li> </ul>	181 euros

3. Les montants hors TVA des redevances fixés par les organismes de contrôle peuvent s'écarter de plus ou moins quinze pour cent des montants de référence mentionnés au point 15.2., indexés selon les dispositions du point 15.4.
4. Les montants mentionnés au point 15.2., tant en ce qui concerne les redevances que les chiffres d'affaire, sont indexés annuellement au 1<sup>er</sup> janvier sur base de l'index-santé du mois de septembre de l'année précédente, par rapport à celui du mois de septembre 2021.
5. Lorsqu'un opérateur de restauration combine plusieurs systèmes de certification prévus dans la présente annexe, il ne s'acquitte qu'une fois de la redevance annuelle de base et de la majoration de cette redevance liée au chiffre d'affaire annuel.
6. Les opérateurs certifiés pour une activité de production, de préparation, de distribution, de stockage, d'importation ou d'exportation de produits biologiques, conformément au

Règlement (UE) 2018/848, ne s'acquittent pas de la redevance liée à la certification d'activités de restauration lors d'événements ponctuels, visée au point 9., si le ou les événements concernés sont directement liés à l'activité principale et prennent place dans un lieu contrôlé dans le cadre de la certification de cette activité.

## Annexe 2

### **Règles détaillées applicables à la production d'espèces animales particulières ou groupes particuliers d'espèces animales**

Conformément à l'article 20 du Règlement (UE) 2018/848, la présente annexe établit les règles détaillées relatives à la production d'espèces animales particulières ou groupes particuliers d'espèces animales.

#### **Chapitre 1<sup>er</sup>. Portée et dispositions générales**

1.1° La présente section établit les règles de production pour les espèces et sous-espèces animales suivantes :

a) les autruches et leurs produits ;

b) les cailles et leurs produits ;

c) les escargots des espèces et sous-espèces *Helix aspersa aspersa* soit l'escargot petit gris, *Helix aspersa maxima* soit l'escargot gros gris, *Helix pomatia* soit l'escargot de Bourgogne et leurs produits.

1.2° Sauf dispositions contraires de la présente annexe, les règles générales de production énoncées dans le règlement (UE) 2018/848, ses actes délégués et ses actes d'exécution s'appliquent aux espèces visées au point 1.1.

#### **Chapitre 2. Règles de production**

##### *2.1° Conversion*

2.1.1° La période de conversion visée au point 1.2.2, partie II, Annexe II du Règlement (UE) 2018/848 est fixée à huit mois pour les autruches et six semaines pour les cailles.

2.1.2° Pour que les escargots puissent être vendus en tant que produits biologiques, les animaux sont élevés conformément au mode de production biologique depuis l'éclosion.

##### *2.2° Origine des animaux*

2.2.1° Pour l'application du point 1.3.4.4.1, partie II, Annexe II du Règlement (UE) 2018/848, l'âge maximal d'introduction dans une unité de production biologique d'animaux non élevés selon le mode de production biologique est fixé à trois jours pour les autruches et pour les cailles.

2.2.2° Pour l'application du point 1.3.4.4.2, partie II, Annexe II du Règlement (UE) 2018/848, le pourcentage maximum d'introduction de mâles adultes et de femelles n'ayant pas encore pondu est fixé à dix pour cent pour les autruches.

##### *2.3° Densité d'élevage et surface minimale des espaces intérieurs et extérieurs*

2.3.1° Les surfaces minimales nettes suivantes, dont disposent les animaux dans les bâtiments et dans les espaces extérieurs de plein air, sont d'application :

Espèce	Age	Surface minimale de l'espace intérieur (m <sup>2</sup> /tête)	Surface minimale de l'espace extérieur (m <sup>2</sup> /tête)
Autruches	6 à semaines	1 21,5	10

## Chapitre 7. Planification des audits

7.1° La sélection des dossiers de contrôle visés au point 2.3°, b), et des opérateurs faisant l'objet d'un audit de terrain visé au Chapitre 4 est opérée sur la base d'une évaluation du risque, qui est déterminée en tenant compte, outre les éléments visés à l'article 9 du Règlement (UE) 2017/625, en particulier des éléments listés au paragraphe 2 de l'article 38 du Règlement (UE) 2018/848.

7.2° La sélection des audits de terrain à réaliser en application du Chapitre 4 vise en outre, et dans la mesure du possible, à superviser l'activité de chacun des contrôleurs qualifiés par l'organisme de contrôle.

(Annexe 8.

### *Catalogue commun des mesures à appliquer par les organismes de contrôle en cas de soupçon de manquement et de manquement avéré*

*La présente annexe établit le catalogue commun des mesures à appliquer par les organismes de contrôle en cas de soupçon de manquement et de manquement avéré, conformément aux dispositions de l'article 41, paragraphe 4, du Règlement (UE) 2018/848.*

*En application du point a), iii), du paragraphe 1 de l'article 40 du Règlement (UE) 2018/848, les organismes de contrôle soumettent au Service, pour approbation, une liste de mesures qui sont conformes au présent catalogue commun.*

*En cas de soupçon de manquement ou de manquement avéré, l'organisme de contrôle prend les mesures conformes au présent catalogue commun à l'égard des opérateurs ou des groupes d'opérateurs concernés.*

#### *Chapitre 1er. - Modalités d'application*

*1.1° L'organisme de contrôle applique au minimum les mesures prévues dans la liste approuvée en application du point a), iii), du paragraphe 1 de l'article 40 du Règlement (UE) 2018/848.*

*1.2° En fonction de chaque cas concret auquel il est confronté, l'organisme de contrôle applique une mesure plus stricte que celle théoriquement prévue s'il estime que le manquement ou le cumul de plusieurs manquements le justifie.*

*1.3° Dans le cas où un contexte exceptionnel pourrait justifier l'application d'une mesure moins stricte que celle prévue dans la liste approuvée en application du point a), iii), du paragraphe 1 de l'article 40 du Règlement (UE) 2018/848, l'organisme de contrôle transmet au Service les éléments justifiant une exception à la règle, ainsi qu'une proposition alternative de mesure à appliquer.*

*1.4° Les mesures sont prononcées de manière graduée, dans l'ordre chronologique des constats successifs d'un même manquement. Lorsqu'un premier constat de manquement est suivi de l'amélioration nécessaire de la part de l'opérateur dans les délais fixés par l'organisme de contrôle, ce manquement n'est plus pris en compte dans la gradation des mesures si un manquement similaire n'a pas été à nouveau constaté dans un délai de vingt-quatre mois.*

*1.5° Dans les cas non décrits, l'organisme de contrôle applique une mesure appropriée respectant l'esprit du catalogue commun de mesures.*

*1.6° Lorsqu'un manquement est constaté, l'existence de circonstances atténuantes peut être prise en compte dans les cas prévus dans la grille de sanctions, lorsque l'opérateur est clairement de bonne foi, ou lorsqu'il n'est pas responsable de l'infraction, provoquée par l'action d'un tiers.*

*1.7° Les mesures à appliquer sont définies comme suit :*

<b>N°</b>	<b>Mesure</b>	<b>Abréviation</b>	<b>Définition</b>
1°	Remarque simple	RS	<i>La remarque simple est utilisée en cas d'irrégularité mineure ou de manquement de toute évidence involontaire dans le chef de l'opérateur. L'opérateur corrige la non-conformité. La mise en œuvre des actions correctives est vérifiée par l'organisme de contrôle au plus tard lors de la prochaine inspection annuelle.</i>
2°	Demande d'amélioration	d' DAM	<i>La demande d'amélioration précise l'irrégularité constatée, les corrections ou actions correctives attendues et le délai dans lequel elles sont appliquées. Un contrôle de suivi est exécuté par l'organisme de contrôle au terme du délai fixé. S'il est constaté que les actions correctives ne sont pas mises en application dans le délai imparti, l'organisme de contrôle applique un avertissement, tel que visé au point 3°.</i>
3°	Avertissement	A	<i>L'avertissement précise l'irrégularité constatée, les corrections ou actions correctives attendues, le délai dans lequel elles sont appliquées et la mesure qui sera appliquée en cas de non-respect du plan de correction ou d'action corrective. Un avertissement est systématiquement suivi d'un contrôle renforcé, exécuté au terme du délai fixé. S'il est constaté que les actions correctives ne sont pas mises en application dans le délai imparti, une des mesures définies aux points 5° à 10° est appliquée.</i>
4°	Contrôle renforcé	CR	<i>Les frais du contrôle renforcé sont portés à charge de l'opérateur.</i>
5°	Déclassement de parcelle	DP	<i>Déclassement ou non-certification d'une parcelle ou partie de parcelle donnée. Les produits issus de la parcelle ne sont pas commercialisés avec une référence au mode de production biologique. La parcelle commence une nouvelle période de conversion.</i>
6°	Déclassement de lot	DL	<i>Déclassement définitif ou non-certification d'une partie de production donnée. Toute référence au mode de production biologique est supprimée des produits en question.</i>
7°	Déclassement animal	d' DAN	<i>Les produits issus de l'animal concerné ne sont pas commercialisés avec une référence au mode de production biologique. L'animal concerné commence une nouvelle période de conversion.</i>
8°	Suspension non-certification de produit	ou SP	<i>Interdiction faite à l'opérateur, pendant une période déterminée, de mettre un type de produits sur le marché avec des indications se référant au mode de production biologique ou d'utiliser son certificat pour ce produit. L'opérateur applique des actions correctives dès que possible pour résoudre les cas de non-conformité constatés et des mesures de précaution pour prévenir la répétition de ces non-conformités à l'avenir. Les non-conformités constatées sont résolues au plus tard à la fin de la période de suspension. L'organisme de contrôle effectue un contrôle renforcé, tel que visé au point 4°, au plus tard à la fin de cette période. S'il est constaté que les actions correctives ne sont pas mises en application dans le délai imparti, la suspension est prolongée.</i>
9°	Suspension non-certification totale	ou ST	<i>Interdiction faite à l'opérateur, pendant une période déterminée, de mettre tous types de produits sur le marché avec des indications se référant au mode de production biologique ou d'utiliser son certificat pour toute activité. L'opérateur applique des actions correctives dès que possible pour résoudre les cas de non-conformité constatés et des mesures de précaution pour prévenir la répétition de ces non-</i>

conformités à l'avenir. Les non-conformités constatées sont résolues au plus tard à la fin de la période de suspension. L'organisme de contrôle effectue un contrôle renforcé, tel que visé au point 4°, au plus tard à la fin de cette période. S'il est constaté que les actions correctives ne sont pas mises en application dans le délai imparti, la suspension est prolongée.

10° *Recommencement PC ou prolongation de la période de conversion*

*Recommencement ou prolongation de la période de conversion des animaux et des parcelles.*

1.8° *En cas de récidive, et lorsque la sanction prévue au Chapitre 2 évolue conformément au point 1.4°, un manquement mineur devient automatiquement un manquement majeur, et un manquement majeur devient automatiquement un manquement critique (conformément à l'Annexe I du Règlement 2021/279).*

## Chapitre 2. - Liste des manquements

<b>N °</b>	<b>Description du manquement</b>	<b>Référence réglementaire</b>
<b>1. Infractions générales</b>		
1000	<i>Refus de contrôle</i>	Article 37 du /848 et Article 15 du /625
1005	<i>Refus de contresigner le rapport de contrôle, ou autre document</i>	Article 38.6 du /848
1010	<i>Refus d'accès à la comptabilité matière ou financière</i>	Article 37 du /848 et Article 15 du /625
1020	<i>Refus de prélèvement en vue d'analyse</i>	Article 37 du /848 et Article 15 du /625
1025	<i>Comptabilité, comptabilité matière ou autres éléments non disponibles</i>	Article 37 du /848 et Article 15 du /625
1030	<i>Comptabilité, comptabilité matière ou autres éléments non contrôlables</i>	Article 37 du /848
1030a	<i>a) auprès d'un préparateur, exportateur, stockeur ou importateur</i>	
1030b	<i>b) auprès d'un producteur</i>	et Article 15 du /625
1040	<i>Balance entrée / sortie irréalisable</i>	Article 1 du R2C

autorités compétentes

b) importation sans certificat d'inspection

7200b

7300 Vérification incomplète de la réception par le premier destinataire :

Point 6 Annexe  
R2018/848

7300a a) le certificat d'inspection est signé pour réception, sans contrôle physique de la marchandise, mais avec un contrôle administratif.

b) le certificat d'inspection est signé pour réception, sans aucun contrôle physique

7300b ou administratif de la marchandise

## 8. Points de vente

8000 Commercialisation de produits conventionnels présentés avec référence « bio » Article 30.2 R20

a) produits préemballés

b) produits en vrac

8000a

8000b

8200 Identification confuse pour le consommateur entre le bio et le non-bio

Article 30.2 R20

- AM du 15 juin 2023, art.4)

(N° code)	Description du manquement	Référence réglementaire	Catégorie au 1 <sup>er</sup> constat	Mesure
<b>1. Infractions générales</b>				
1041	Balance entrée / sortie déséquilibrée sans justification pertinente	Article 1 du R2021/771		
1041a	a. Déséquilibre mineur		Mineur	RS / DAM / A+CR
1041b	b. Déséquilibre majeur		Majeur	A+CR / ST+CR
<b>3.8. Espaces en plein air et bâtiments d'élevage</b>				
3805	L'aménagement des espaces de plein air ne respecte pas les normes réglementaires de végétation ou d'attractivité pour les volailles	Article 16 du R2020/464 et Point 2.5.7° Annexe 9 de l'AGW	Mineur	DAM / A+CR / SP+CR
3807	Densité excessive de peuplement dans les bâtiments, en volailles de chair	Point 1.6.4 Annexe II Partie II du R2018/848 Et Annexe I Partie IV du R2020/464		
3807a	a. écart par rapport à la densité maximale autorisée inférieur à deux pour cent, mesuré sur la moyenne des quatre derniers lots abattus		Mineur	DAM / A+CR / SP+CR
3807b	b. écart par rapport à la densité maximale autorisée égal ou supérieur à deux pour cent, mesuré		Majeur	A+CR / SP+CR

	sur la moyenne des quatre derniers lots abattus			
3807c	c. écart par rapport à la densité maximale autorisée égal ou supérieur à 10% par lot et circonstances atténuantes		Mineur	DAM / A+CR / SP+CR
3807d	d. écart par rapport à la densité maximale autorisée égal ou supérieur à 10% par lot sans circonstances atténuantes		Majeur	A+CR / SP+CR
<b>3.9. Apiculture</b>				
3900	Emplacement des ruches non conforme aux exigences réglementaires	Point 1.9.6.5 Annexe II Partie II du R2018/848		
3900a	a. Cas mineur		Mineur	DAM/A+CR/DL+CR
3900b	b. Cas majeur		Majeur	DL+CR
3905	Nourrissage des colonies d'abeilles dans des conditions non autorisées ou par des substances non autorisées	Point 1.9.6.2 Annexe II Partie II du R2018/848		
3905a	a. Cas mineur		Mineur	DAM/A+CR/DL+CR
3905b	b. Cas majeur		Majeur	DL+CR
3910	Registre de l'emplacement des ruches	Point 1.9.6.6 Annexe II Partie II du R2018/848		
3910a	a. Incomplet		Mineur	DAM/A+CR/DL+CR
3910b	b. Inexistant		Majeur	DL+CR
<b>4. Préparateurs et transformateurs</b>				
4042	Denrées alimentaires contenant des nanomatériaux manufacturés ou consistant en de tels nanomatériaux	Article 7.e) du R2018/848	Majeur	A+CR+DL / SP+CR
4045	Absence d'attestation du fournisseur confirmant que des produits n'ont pas été traités aux rayonnements ionisants ou ne contiennent pas de nanomatériaux.	Points 4.1 et 4.2 Annexe 9 de l'AGW	Mineur	DAM / A+CR / SP+CR / ST+CR
<b>9. Restauration</b>				
9000	Achat, présence ou utilisation d'un produit non biologique correspondant à un ingrédient soumis à la certification « ingrédient biologique »	Points 5 et 8 Annexe 1 de l' AGW		
9000a	a. Ingrédient manifestement non disponible en bio sans avoir averti l'organisme de contrôle		Mineur	RS/DAM/A+CR/ST+CR
9000b	b. Ingrédient disponible en bio		Mineur	DAM/A+CR/ST+CR
9005		Points 6, 7 et		

9005a	Non-respect du minimum de 95% d'ingrédients biologiques dans une denrée alimentaire ou un plat soumis à la certification « plat ou menu biologique » ou à la certification « restaurant biologique »	8 Annexe 1 de l'AGW	Mineur	RS/DAM/A+CR/ST+CR
9005b	a. Utilisation d'un ingrédient manifestement non disponible en bio sans avoir averti l'organisme de contrôle b. Utilisation d'un ingrédient disponible en bio		Mineur	DAM/A+CR/ST+CR
9010	Non-respect de l'exclusivité de denrées alimentaires et de plats biologiques dans un menu soumis à la certification « plat ou menu biologique » ou de denrées alimentaires, de plats et de menus biologiques dans un restaurant soumis à la certification « restaurant biologique »	Points 6 et 7 Annexe 1 de l'AGW	Mineur	DAM/A+CR/ST+CR
9020	Communication non conforme sur une offre biologique	Point 10 Annexe 1 de l'AGW	Majeur	A+CR/ST+CR
9030	Absence d'affichage du certificat bio ou de l'extrait de certificat bio dans l'établissement	Point 12.5 Annexe 1 de l'AGW	Mineur	RS/DAM/A+CR
9040	Registre prévu au point 14 de l'Annexe 1 de l'AGW	Point 14 Annexe 1 de l'AGW		
9040a	a. Incomplet		Mineur	DAM/A+CR/SP+CR
9040b	b. Inexistant		Majeur	SP+CR

- AM du 11 octobre 2024, art.4)

Annexe 9.

## Modalités d'application des règles de production fixées par la Règlementation européenne

### Chapitre 1<sup>er</sup>. Règles applicables à la production végétale

1.1° La diminution de la période de conversion visée au point 1.7.5, b), de l'annexe II, partie I, du Règlement (UE) 2018/848, est subordonnée à l'accord de l'organisme de contrôle qui effectue une analyse préalable de la végétation ou du sol démontrant l'absence de produit ou substance dont l'utilisation n'est pas autorisée en production biologique.

1.2° En application de l'Annexe II du Règlement d'exécution (UE) 2021/1165 de la Commission autorisant l'utilisation de certains produits et substances dans la production biologique et établissant la