



N° 4820

ASSEMBLÉE NATIONALE

CONSTITUTION DU 4 OCTOBRE 1958

QUINZIÈME LÉGISLATURE

Enregistré à la Présidence de l'Assemblée nationale le 16 décembre 2021.

PROPOSITION DE RÉSOLUTION

*invitant le Gouvernement à **défendre** l'exigence forte attachée à la **certification européenne du sel biologique** et à ses méthodes de production,*

présentée par Mesdames et Messieurs

Frédérique TUFFNELL, Sandrine JOSSO, Stéphane BUCHOU, Yannick HAURY, Erwan BALANANT, Géraldine BANNIER, Jean-Noël BARROT, Justine BENIN, Philippe BERTA, Christophe BLANCHET, Jean-Louis BOURLANGES, Blandine BROCARD, Vincent BRU, David CORCEIRO, Yolaine de COURSON, Michèle CROUZET, Jean-Pierre CUBERTAFON, Marguerite DEPRez-AUDEBERT, Bruno DUVERGÉ, Nadia ESSAYAN, Michel FANGET, Isabelle FLORENNES, Pascale FONTENEL-PERSONNE, Bruno FUCHS, Laurent GARCIA, Maud GATEL, Luc GEISMAR, Perrine GOULET, Brahim HAMMOUCHE, Cyrille ISAAC-SIBILLE, Élodie JACQUIER-LAFORGE, Christophe JERRETIE, Bruno JONCOUR, Jean-Luc LAGLEIZE, Fabien LAINÉ, Mohamed LAQHILA, Florence LASSERRE, Philippe LATOMBE, Patrick LOISEAU, Aude LUQUET, Max MATHIASIN, Jean-Paul MATTEI, Sophie METTE, Philippe MICHEL-KLEISBAUER, Patrick MIGNOLA, Bruno MILLIENNE, Jimmy PAHUN, Frédéric PETIT, Maud PETIT, Josy POUEYTO, François PUPPONI, Richard RAMOS, Sabine THILLAYE,

Nicolas TURQUOIS, Michèle de VAUCOULEURS, Laurence VICHNIEVSKY, Philippe VIGIER, Sylvain WASERMAN, Christophe AREND, Barbara BESSOT BALLOT, Martine LEGUILLE-BALLOY, Pascal BOIS, Bruno BONNELL, Claire BOUCHET, Danielle BRULEBOIS, Anne-France BRUNET, Lionel CAUSSE, Jean-Charles COLAS-ROY, Bérangère COUILLARD, Yves DANIEL, Michel DELPON, Loïc DOMBREVAL, Jean-Luc FUGIT, Jacques KRABAL, Jean-Claude LECLABART, Sandrine LE FEUR, Laurence MAILLART-MÉHAIGNERIE, Sandra MARSAUD, Marjolaine MEYNIER-MILLEFERT, Adrien MORENAS, Claire O'PETIT, Sophie PANONACLE, Alain PEREA, Patrice PERROT, Damien PICHEREAU, Véronique RIOTTON, Laurianne ROSSI, Nathalie SARLES, Marie SILIN, Bertrand SORRE, Sylvain TEMPLIER, Vincent THIÉBAUT, Élisabeth TOUTUT-PICARD, Jean-Marc ZULESI, Annie CHAPELIER, Delphine BAGARRY, Nathalie BASSIRE, Olivier FALORNI, Bénédicte TAURINE, Emmanuelle MÉNARD et des membres du groupe La République en Marche et apparentés ⁽¹⁾,

députés.

(1) *Mesdames et Messieurs*: Caroline Abadie, Damien Adam, Lénaïck Adam, Saïd Ahamada, Éric Alauzet, Ramlati Ali, Aude Amadou, Patrice Anato, Pieyre-Alexandre Anglade, Jean-Philippe Ardouin, Christophe Arend, Stéphanie Atger, Laetitia Avia, Florian Bachelier, Didier Baichère, Françoise Ballet-Blu, Frédéric Barbier, Xavier Batut, Sophie Beaudouin-Hubiere, Belkhir Belhaddad, Aurore Bergé, Hervé Berville, Grégory Besson-Moreau, Barbara Bessot Ballot, Anne Blanc, Yves Blein, Pascal Bois, Aude Bono-Vandorme, Julien Borowczyk, Éric Bothorel, Claire Bouchet, Florent Boudié, Bertrand Bouyx, Pascale Boyer, Yaël Braun-Pivet, Jean-Jacques Bridey, Anne Brugnera, Danielle Brulebois, Anne-France Brunet, Stéphane Buchou, Carole Bureau-Bonnard, Pierre Cabaré, Céline Calvez, Christophe Castaner, Anne-Laure Cattelot, Lionel Causse, Danièle Cazarian, Jean-René Cazenueve, Sébastien Cazenove, Anthony Cellier, Émilie Chalas, Philippe Chalumeau, Sylvie Charrière, Fannette Charvier, Philippe Chassaing, Francis Chouat, Stéphane Claireaux, Mireille Clapot, Christine Cloarec-Le Nabour, Jean-Charles Colas-Roy, Fabienne Colboc, François Cormier-Bouligeon, Bérangère Couillard, Dominique Da Silva, Olivier Damaisin, Yves Daniel, Catherine Daufès-Roux, Dominique David, Typhanie Degois, Marc Delatte, Cécile Delpirou, Michel Delpon, Nicolas Démoulin, Frédéric Descrozaille, Christophe Di Pompeo, Benjamin Dirx, Stéphanie Do, Loïc Dombreval, Jacqueline Dubois, Christelle Dubos, Coralie Dubost, Nicole Dubré-Chirat,

Audrey Dufeu, Françoise Dumas, Stella Dupont, Jean-François Eliaou, Sophie Errante, Catherine Fabre, Valéria Faure-Muntian, Jean-Michel Fauvergue, Richard Ferrand, Jean-Marie Fiévet, Alexandre Freschi, Jean-Luc Fugit, Camille Galliard-Minier, Raphaël Gauvain, Laurence Gayte, Anne Genetet, Raphaël Gérard, Séverine Gipson, Éric Girardin, Olga Givernet, Valérie Gomez-Bassac, Guillaume Gouffier-Cha, Fabien Gouttefarde, Carole Grandjean, Florence Granjus, Romain Grau, Émilie Guerel, Stanislas Guerini, Marie Guévenoux, Véronique Hammerer, Yannick Haury, Christine Hennion, Pierre Henriot, Danièle Hérin, Alexandre Holroyd, Sacha Houlié, Monique Iborra, Jean-Michel Jacques, Caroline Janvier, François Jolivet, Catherine Kamowski, Guillaume Kasbarian, Yannick Kerlogot, Fadila Khattabi, Anissa Khedher, Rodrigue Kokouendo, Jacques Krabal, Sonia Krimi, Daniel Labaronne, Amal-Amélia Lakrafi, Anne-Christine Lang, Michel Lauzzana, Célia de Lavergne, Fiona Lazaar, Marie Lebec, Gaël Le Bohec, Jean-Claude Leclabart, Christophe Leclercq, Sandrine Le Feu, Didier Le Gac, Gilles Le Gendre, Martine Leguille-Balloy, Christophe Lejeune, Annaïg Le Meur, Marion Lenne, Nicole Le Peih, Roland Lescure, Fabrice Le Vigoureux, Monique Limon, Richard Lioger, Brigitte Liso, Marie-Ange Magne, Mounir Mahjoubi, Sylvain Maillard, Laurence Maillart-Méhaignerie, Jacques Maire, Jacqueline Maquet, Jacques Marilossian, Sandra Marsaud, Didier Martin, Denis Masségli, Fabien Matras, Sereine Mauborgne, Stéphane Mazars, Jean François Mbaye, Graziella Melchior, Ludovic Mendes, Thomas Mesnier, Marjolaine Meynier-Millefert, Thierry Michels, Patricia Mirallès, Jean-Michel Mis, Sandrine Mörch, Jean-Baptiste Moreau, Adrien Morenas, Florence Morlighem, Cendra Motin, Naïma Moutchou, Cécile Muschotti, Mickaël Nogal, Claire O'Petit, Valérie Oppelt, Catherine Osson, Xavier Paluszkiwicz, Sophie Panonacle, Didier Paris, Zivka Park, Charlotte Parmentier-Lecocq, Hervé Pellois, Alain Perea, Patrice Perrot, Pierre Person, Anne-Laurence Petel, Bénédicte Pételle, Bénédicte Peyrol, Michèle Peyron, Damien Pichereau, Béatrice Piron, Claire Pitollat, Jean-Pierre Pont, Jean-François Portarrieu, Éric Poulliat, Natalia Pouzyreff, Florence Provendier, Bruno Questel, Cathy Racon-Bouzon, Pierre-Alain Raphan, Isabelle Rauch, Rémy Rebeyrotte, Hugues Renson, Jacques Rey, Cécile Rilhac, Véronique Riotton, Stéphanie Rist, Marie-Pierre Rixain, Mireille Robert, Laëtitia Romeiro Dias, Muriel Roques-Etienne ; Xavier Roseren, Laurianne Rossi, Gwendal Rouillard, Cédric Roussel, Thomas Rudigoz, François de Rugy, Pacôme Rupin, Laurent Saint-Martin, Laëtitia Saint-Paul, Nathalie Sarles, Jean-Bernard Sempastous, Olivier Serva, Marie Silin, Thierry Solère, Denis Sommer, Bertrand Sorre, Bruno Studer, Sira Sylla, Marie Tamarelle-Verhaeghe, Buon Tan, Liliana Tanguy, Sylvain Templier, Jean Terlier, Stéphane Testé, Vincent Thiébaud, Valérie Thomas, Alice Thourot, Huguette Tiegna, Jean-Louis Touraine, Alain Tourret, Élisabeth Toutut-Picard, Stéphane Travert, Nicole Trisse, Stéphane Trompille, Alexandra Valetta Ardisson, Laurence Vanceunebrock, Pierre Venteau, Marie-Christine Verdier-Jouclas, Annie Vidal, Patrick Vignal, Corinne Vignon, Stéphane Vojetta, Guillaume Vuilletet, Hélène Zannier, Souad Zitouni, Jean-Marc Zulesi.

EXPOSÉ DES MOTIFS

MESDAMES, MESSIEURS,

Le règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil du 30 mai 2018 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques, abrogeant le règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil, entrera en vigueur au 1^{er} janvier 2022.

Ce règlement a, notamment, vocation à s'appliquer à la production de sel biologique.

Il semble naturel que la production de sel biologique, valorise des savoirs faire ancestraux, une économie et un aménagement des territoires, un patrimoine culturel et historique associé à des paysages caractéristiques à l'attrait touristique évident. Ce constat se renforce du fait que l'exploitation traditionnelle et ancestrale du sel marin a toujours favorisé la biodiversité, ainsi les marais salants sont notamment utiles à l'équilibre de la biodiversité planctonique de l'océan, fruit du mélange de l'eau douce et de l'eau salée qui est particulièrement propice à la prolifération du plancton. De plus cette production naturelle de sel marin se caractérise par un sel naturellement riche en oligoéléments dont l'intérêt nutritionnel a été souligné. Cette production ancestrale correspond tout à fait aux recommandations sanitaires visant à consommer moins de sel, mais un sel de qualité.

L'intervention du nouveau règlement européen a conforté cette approche qui entendait consacrer la récolte du sel marin, basée sur l'évaporation naturelle de l'eau de mer et impliquant des processus de production manuels, comme la seule production réellement compatible avec les exigences de l'agriculture biologique, notamment en ce qui concerne la préservation de l'environnement et des caractéristiques naturelles des produits.

Or, sous une pression adroitement organisée, le champ d'application a été élargi et intitulé « sel marins et autres sels », poursuivant ainsi l'objectif aberrant d'étendre l'éligibilité et le bénéfice de cette certification biologique à des méthodes de productions totalement incompatibles avec la philosophie et les standards de la production biologique. Une étude visant à déboucher sur un projet d'acte délégué a été impulsée, autorisant la quasi-totalité des méthodes de production de sel existant aujourd'hui, y compris celles connues comme étant les moins naturelles, les plus industrialisées, les plus énergivores et les plus prescriptrices d'additifs d'aide à la production.

Ces méthodes de production, auxquelles il a été question de donner accès à la certification biologique, concernent notamment l'extraction du sel dit de mine, le sel gemme.

Ce **sel gemme** se récupère, notamment, grâce à des forages dans l'écorce terrestre. Une fois le gisement atteint, une colonne de tubes, permet d'injecter de grandes quantités d'eau douce sous pression. Cette eau va lessiver le minerai et dissoudre le sel, dans le but de générer et de récupérer une saumure. Cette saumure, étant par la suite soit chauffée afin d'obtenir le sel par évaporation et cristallisation, soit stockée dans d'immenses bassins d'épuration.

Cette méthode de production implique une utilisation, pour le moins, non rationnelle et non économe, de l'eau et de l'énergie, qui s'oppose de façon frontale, aux intérêts et objectifs environnementaux associés aux productions méritant le label biologique tels que rappelés dans les considérants du chapeau du nouveau règlement européen.

Face aux très nombreuses critiques que ce projet d'extension de la certification biologique européenne a suscitées, le projet d'acte délégué a été suspendu, le temps de la commande et de la remise d'un rapport, voulu indépendant, sur l'évaluation des différents types de production de sel.

Le 6 août 2021, le groupe d'experts sur l'agriculture biologique (EGTOP) a publié ce rapport sur le sel qui, de façon incompréhensible, considère presque toutes les méthodes de production, y compris le sel de mine et les techniques de cristallisation artificielle, comme éligibles au label de l'agriculture biologique, confortant ainsi la première orientation de l'acte délégué d'extension de la certification...

Au-delà de la seule question de la certification biologique du sel, un tel précédent aurait pour conséquence désastreuse de miner le niveau d'exigence attachée au label biologique européen et au final de remettre en cause sa crédibilité même.

Dans l'élaboration de l'acte délégué à venir sur les sels biologiques, la Commission européenne a-t-elle l'intention de suivre les orientations du groupe d'experts, ou plutôt de limiter le label biologique aux produits qui répondent le mieux aux exigences du nouveau règlement sur l'agriculture biologique qui entrera en vigueur en 2022 ? La question, posée le 5 novembre 2021 par une Eurodéputée, a reçu une réponse affirmant que *« la Commission veillera à ce que les futures règles de production détaillées cadrent avec les objectifs généraux, les principes et les règles de la*

production biologique, tout en respectant la volonté des colégislateurs d'englober les sels visés à l'annexe I du règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil »

En citant ces deux objectifs, factuellement si peu compatibles, cette réponse soulève de légitimes inquiétudes.

Aujourd'hui dans les Alpes vaudoises, les mines de sel de Bex (Suisse), par exemple, produisent 35 000 tonnes de sel chaque année, « grâce » à l'utilisation de 110 000 tonnes d'eau de source en provenance de la montagne voisine le Muveran... Or 80 % du sel ainsi produit est utilisé comme sel de dégivrage pour les routes en hiver, demain donc si on validait l'extension du label bio au sel de mine, du sel bio serait répandu sur les routes...

La démonstration de l'incohérence d'une telle extension de la certification biologique au sel de mine, depuis ses modes d'extraction jusqu'à son utilisation, est donc flagrante !

Face à une telle entreprise de dévitalisation du concept de production biologique, il nous apparaît urgent et essentiel de défendre l'esprit et la lettre du règlement européen. Il est capital, en effet, de protéger le contenu exigeant de la certification européenne des productions biologiques dont le sel a valeur de symbole, tant il cristallise l'ensemble des dimensions patrimoniales qu'elles soient environnementales, culturelles, socio-économiques ou historiques.

C'est bien là tout l'objet de la présente Proposition de Résolution que d'encourager le gouvernement à endosser un rôle de garant de l'ambition du label biologique.

La France, à la veille d'hériter de la présidence du Conseil de l'Union Européenne, est d'autant plus légitime dans ce rôle que le label biologique est né en France, et que son transfert à l'Union Européenne ne doit en aucun cas rimer avec son affaiblissement.

PROPOSITION DE RÉSOLUTION

Article unique

- ① L'Assemblée nationale,
- ② Vu l'article 34-1 de la Constitution,
- ③ Vu l'article 136 du Règlement de l'Assemblée nationale,
- ④ Considérant que l'exploitation ancestrale des marais salants et autres salines a toujours nourri un lien étroit avec la biodiversité qu'elle participe à préserver, et que très souvent d'ailleurs ces sites d'exploitation bénéficient de labels et statuts de protection relevant notamment des sites classés, des sites RAMSAR ou du réseau Natura 2000 ;
- ⑤ Considérant que l'exploitation des marais salants, et autres salines, à la faveur de savoirs ancestraux, participent pleinement de la valorisation de patrimoines culturels et naturels, qu'elle constitue un héritage historique et paysager dont la valeur intrinsèque est reconnue, générant un attrait touristique notable, et qu'elle garantit un sel non raffiné contenant des éléments aux qualités sanitaires brutes démontrées sans besoin de recourir à de quelconques additifs ;
- ⑥ Considérant que depuis 1978, un brevet professionnel agricole de responsable d'exploitation salicole a été créé valorisant le métier de saunier ou paludier, et que cette filière salicole artisanale bénéficie désormais, depuis la loi du 20 mai 2019 relative à la protection foncière des activités agricoles et des cultures marines en zone littorale, du statut d'activité agricole ce qui la distingue de toute autre production de sel qui restant, elle, considérée comme une production minière ;
- ⑦ Considérant que cette filière salicole artisanale bénéficie également d'homologation relevant, par exemple, des indications géographiques protégées ou d'autres labels et signes de qualité aux cahiers des charges des plus exigeants ;
- ⑧ Considérant que le chapeau du règlement européen (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil du 30 mai 2018 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques énonce de manière la plus explicite que la production de sel marin et d'autres types de sel utilisés en alimentation humaine ou animale ne peut relever de son champ d'application que dans l'unique « mesure où ils peuvent être produits au

moyen de techniques de production naturelles et où leur production contribue au développement des zones rurales », et qu'à l'évidence les procédés de production mobilisés pour l'extraction du sel gemme, dit sel de mine, ne sauraient être considérés comme naturels ;

- ⑨ Considérant parallèlement qu'une extension de la certification biologique à différents modes de production de sel peu économe des ressources naturelles comme l'eau, consommateurs d'énergie, à l'origine de dégradation des sols, constituerait une violation globale, tant de l'esprit que de la lettre, dudit règlement ;
- ⑩ Considérant, en effet, que parmi les principes généraux énoncés en chapeau du règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil du 30 mai 2018, dont l'entrée en vigueur interviendra au 1^{er} janvier 2022, figure, en bonne place, le fait que « la production biologique contribue également à la réalisation des objectifs de la politique de l'Union en matière d'environnement », en particulier ceux énoncés par la Commission le 22 septembre 2006 intitulée « Stratégie thématique en faveur de la protection des sols » alors que l'extraction du sel de mine ne peut, par définition, contribuer à une telle orientation ;
- ⑪ Considérant que la production de sel de mine, ne peut se prévaloir, ni de respecter, ni, encore moins, de mettre en œuvre, ne serait-ce qu'un seul des dix objectifs dont la poursuite caractérise la production biologique aux termes de l'article 4 du règlement européen susmentionné ;
- ⑫ Considérant, plus encore, que les modes de production de sel visés par une potentielle extension de la certification biologique, à l'instar de l'extraction du sel de mine, s'inscrivent en totale contradiction des principes généraux du Règlement (UE) 2018/848 tels qu'affirmés à son article 5, visant en particulier le fait que toute production pour être éligible à la certification biologique doit relever d'une gestion durable respectant les systèmes et cycles naturels, maintenant et améliorant l'état du sol, de l'eau et de l'air, préservant les éléments de paysages naturels, le tout en faisant de l'énergie, des ressources naturelles telles que l'eau et les sols une utilisation responsable ;
- ⑬ Considérant parallèlement que le caractère biologique du produit fini ne dépend pas uniquement de la source de la production et de son mode d'extraction mais aussi de son traitement avant mise sur le marché, et que de ce point de vue, il apparaît nécessaire d'être assuré que le sel cristallisé ne subisse pas de traitement susceptible de le dénaturer, ni par lessivage qui altère ses propriétés chimiques, ni par ajout d'additifs.

- ⑭ Considérant toutefois, que l'intérêt de la diversité des différents modes de production, y compris du sel de mine, est certain, ne serait-ce que pour assurer un volume de production garantissant les différents usages du sel indispensables à l'ensemble des activités économiques, mais que s'il est louable de vouloir faire progresser leur bilan et leur empreinte écologiques, le fait de les assimiler à l'exploitation naturelle des marais salants et salines constituerait une aberration tant juridique que technique ;
- ⑮ Considérant, au-delà de la seule certification biologique des productions de sel, qu'une telle extension de son éligibilité serait de nature à créer un précédent remettant en cause la crédibilité globale de la certification européenne biologique et de nature à rompre la confiance que les consommateurs ont placée dans cette labellisation ;
- ⑯ Considérant, au surplus, que la France, par l'importance de l'exploitation artisanale salicole sur ses façades maritimes, particulièrement sur ses côtes atlantiques, mais aussi par l'importance de sa production industrialisée en Lorraine ou dans le sud du pays, a un rôle majeur à jouer dans l'affirmation et dans la consécration européenne de la nécessaire différenciation à opérer entre ces différents modes de production ;
- ⑰ Considérant enfin sur ce dernier point, que la présidence tournante du Conseil de l'Union européenne qui échoira à la France au 1^{er} janvier 2022, date d'entrée en vigueur du règlement 2018/848, constitue, à cet égard, une séquence des plus propices pour assumer une fonction de déclencheur et un effet de traction pour promouvoir une exigence renouvelée de la certification biologique européenne face à certaines velléités de lâcher prise ;
- ⑱ Invite le Gouvernement à se mobiliser pour la défense farouche du niveau d'exigence associé à la certification biologique du sel, et à veiller à ce que les méthodes de production de sel incompatibles avec les principes généraux et le dispositif du règlement européen (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil du 30 mai 2018 ne puissent pas être éligibles à cette certification biologique ; certification biologique qui doit ainsi pouvoir continuer à justifier la confiance que les consommateurs accordent aujourd'hui aux produits étiquetés en tant que produits biologiques.

ANNEXE

CHAPITRE IV

Règles de production du sel marin et des autres sels destinés à l'alimentation humaine et animale.

À l'annexe II du règlement (UE) 2018/848, après la partie XXX, la partie suivante est ajoutée :

Partie XXX : sel marin et autres sels destinés aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux.

Outre les règles générales de production établies aux articles 9 à 11 du règlement (UE) 2018/848 et fondées sur l'habilitation telle que définie à l'article 21, les règles établies dans la présente partie s'appliquent à la production biologique de sel marin et d'autres sels destinés à l'alimentation humaine et animale.

1. Champ d'application

1.1. Le présent règlement s'applique au sel marin et aux autres sels destinés à l'alimentation humaine et animale uniquement obtenus à partir d'eau de mer, de saumure naturelle provenant de sources salées et d'eau de lac salé dont la cristallisation est produite par des moyens naturels uniquement par évaporation solaire. Il ne s'applique pas au sel d'origines autres que celles mentionnées ci-dessus, notamment le sel qui est un produit synthétique de réactions chimiques, qui est un sous-produit d'industries chimiques ou d'autres industries (par exemple, la potasse) ou qui est obtenu à partir des effluents d'industries chimiques, d'autres industries ou d'usines de dessalement de l'eau.

2. Composition

2.1. Le sel biologique doit être constitué principalement de chlorure de sodium tel que défini dans la norme 150-1985 du Codex Alimentarius pour le sel de qualité alimentaire ⁽¹⁾.

2.2. Par dérogation au point 2.1, la teneur en chlorure de sodium peut être inférieure lorsque les dispositions du droit de l'Union ou les dispositions du droit national compatibles avec le droit de l'Union ⁽²⁾⁽³⁾ définissent cette teneur

(1) Codex Alimentarius, norme pour le sel de qualité alimentaire. Numéro de standard du Codex 150-1985

(2) Règlement d'exécution (UE) 2020/1668 de la Commission du 10 novembre 2020 précisant les détails et les fonctionnalités du système d'information et de communication à utiliser aux fins du règlement (UE) 2019/515 du Parlement européen et du Conseil relatif à la reconnaissance mutuelle des marchandises légalement commercialisées dans un autre État membre

(3) Règlement (UE) 2019/515 du Parlement européen et du Conseil du 19 mars 2019 relatif à la reconnaissance mutuelle des marchandises légalement commercialisées dans un autre État membre et abrogeant le règlement (CE) n° 764/2008

différemment ⁽⁴⁾⁽⁵⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾ (par exemple : fleur de sel/Flor de sal, sal marina virgen, sel gris, sal marinho tradicional).

2.3. Le sel biologique peut comprendre des produits secondaires naturels, qui se composent principalement de sulfates, de carbonates, de bromures de calcium, de potassium, de magnésium et de sodium, ainsi que de chlorures de calcium, de potassium et de magnésium

2.4 Les contaminants naturels ne peuvent pas être présents dans le produit final mis sur le marché à des niveaux supérieurs aux niveaux maximaux définis dans le Codex Alimentarius ⁽⁹⁾⁽¹⁰⁾, pour la contamination et les toxines dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux ou définis dans la législation européenne¹¹ ou nationale.

2.5 Lors de la mise sur le marché, la teneur en chlorure de sodium du sel biologique destiné aux aliments pour animaux est indiquée sur l'étiquette, conformément à la législation en vigueur ⁽¹²⁾⁽¹³⁾.

2.6. Les contaminants naturels ne peuvent être présents dans le sel biologique pour aliments des animaux à des niveaux supérieurs aux niveaux maximaux définis dans la directive 2002/32/CE sur les substances indésirables dans les aliments pour animaux.

3. Utilisation de certains produits et substances

3.1. Les produits et substances utilisés comme produits phytopharmaceutiques, engrais, amendements du sol et nutriments, même s'ils sont autorisés pour la production biologique dans les actes adoptés sur la base de l'article 24, paragraphe 1, points a) et b), du règlement (UE) 2018/848 ne sont pas autorisés pour la production de sel biologique.

3.2. Les additifs pour l'alimentation humaine et animale, les auxiliaires technologiques et les ingrédients agricoles non biologiques, même s'ils sont autorisés pour la production biologique dans les actes adoptés sur la base de l'article 24, paragraphe 2, points a) et b), du règlement (UE) 2018/848, ne sont pas autorisés pour la production de sel biologique.

(4) Real Decreto 1424/1983, de 27 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la sal y salmueras comestibles

(5) Ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie : Décret no 2007-588 du 24 avril 2007 relatif aux sels destinés à l'alimentation humaine

(6) Portaria n° 72/2008, de 23 de Janeiro 2008

(7) 2326. Pravilnik o kakovosti jedilne soli, stran 7498. Uradni list RS, št 46/2018 z dne 6.7.2018

(8) NN 70/2019, n. 1472 - Ministarstvo poljoprivrede (Ministère de l'agriculture).

(9) Codex Alimentarius, Norme pour les contaminants et les toxines dans l'alimentation humaine et animale. Numéro de standard du Codex 193-1995,

(10) Codex Alimentarius, Norme pour le sel de qualité alimentaire. Numéro de standard du codex 150-1985

(11) Révision du Reg. (CE) 1881/2006 (Cd et Pb)

(12) Règlement (CE) n° 2017/2279

(13) Règlement (CE) No 767/2009

3.3. Conformément à l'article 3.2., l'utilisation des auxiliaires technologiques suivants est spécifiquement interdite dans la production de sel biologique :

- (a) azote, air, diesel comme couvertures pour les saumures.
- (b) hydroxyde de calcium, hydroxyde de sodium, carbonate de sodium, dioxyde de carbone (gaz de combustion) pour le traitement des saumures (adoucissement) ;
- (c) flocculants pour le traitement des saumures (adoucissement) tels que les polyacrylamides ;
- (d) produits chimiques pour la régulation du pH de la saumure tels que l'hydroxyde de sodium ;
- (e) le sulfate de calcium (gypse) sous forme de cristaux d'ensemencement dans la saumure ;
- (f) des agents anti-mousse tels que le polydiméthylsiloxane ou les huiles végétales.

3.4. Conformément au point 3.2., l'utilisation d'explosifs dans la production de sel biologique n'est pas autorisée.

3.5. Par dérogation au point 3.2. et conformément à l'annexe II, partie, IV, article 2.2. du règl. (CE) 848/2018, l'ajout de sels d'iode dans la production de sel biologique est autorisé à condition que leur utilisation soit "directement exigée par la loi", c'est-à-dire qu'elle soit directement exigée par des dispositions du droit de l'Union ou des dispositions du droit national compatible avec le droit de l'Union, avec pour conséquence que le sel ne peut absolument pas être mis sur le marché en tant que denrée alimentaire de consommation normale si de l'iode n'a pas été ajouté.

Les teneurs maximales et minimales utilisées doivent être calculées en iode (exprimées en mg/kg) et sont établies par les autorités sanitaires nationales à la lumière de la situation locale en matière de carence en iode. Ces teneurs doivent être conformes à la législation européenne si une telle législation est établie pour le sel iodé.

4. Produits de nettoyage et de désinfection

4.1. Seuls les produits de nettoyage et de désinfection autorisés conformément à l'article 24.1 (g) du règlement (CE) n° 848/2018 de la Commission et à l'annexe VII du règlement (CE) n° 889/2008 de la Commission pour une utilisation dans les bâtiments et les installations doivent être utilisés à cet effet.

5. Pratiques et restrictions

5.1. Seuls sont autorisés dans la production de sel marin et d'autres sels destinés à l'alimentation humaine et animale les pratiques, procédés et traitements

conformes aux principes pertinents énoncés au chapitre II et aux règles de production détaillées énoncées dans la présente partie de l'annexe II.

5.2. L'utilisation des pratiques, procédés et traitements suivants dans la production de sel biologique est autorisée :

(a) l'approvisionnement direct en eau de mer pour produire du sel marin biologique ;

(b) l'approvisionnement direct en eau de source salée ou en eau de lac salé pour le sel obtenu à partir de saumure naturelle ;

(c) l'énergie solaire directe (action du soleil et du vent) pour la cristallisation du sel marin biologique et du sel biologique obtenu à partir de saumure naturelle ou d'eau de lac salé tel que défini en (b) ;

(d) dans les cristallisoirs, la récolte mécanique à l'aide de matériel agricole ;

(e) dans la production artisanale de sel marin, la récolte manuelle dans les cristallisoirs, y compris la fleur de sel uniquement à partir de la surface de la saumure dans les cristallisoirs ;

(f) le séchage du sel par énergie solaire directe ou par air chaud.

(h) le tamisage et le triage par des moyens mécaniques ;

(i) le concassage et le broyage par des moyens mécaniques ;

(j) le compactage par des moyens mécaniques ;

(k) le tri optique et magnétique du sel ;

5.3. L'utilisation des pratiques, procédés et traitements suivants dans la production biologique de sel est interdite :

(a) l'extraction de sel gemme par découpage, forage et dynamitage à l'aide d'explosifs ;

(b) l'extraction de sel gemme par des techniques d'extraction continue.

(c) l'extraction du sel gemme par dissolution ;

(d) le traitement de la saumure avec des gaz de combustion (dioxyde de carbone)

(e) l'ajout de réducteurs d'oxygène à la saumure ;

(f) l'utilisation de vapeur avec des produits chimiques volatils de chaudière (réducteurs d'oxygène, ammoniac) pour le chauffage direct de la saumure ;

(g) l'utilisation de tout traitement chimique, y compris la purification chimique ;

(h) raffinage avec traitement chimique ;

- (i) valorisation du sel, avec les procédés suivants :
 - (i) flottation,
 - (ii) séparation électrostatique,
 - (iii) procédé thermodhésif,
 - (iv) séparation des milieux lourds (SMH) ;
- (j) la valorisation de la saumure, comme :
 - (i) la purification chimique de la saumure en agissant sur les ions sodium et/ou chlorure composant le sel biologique,
 - (ii) la sédimentation par l'ajout d'agents flocculants,
 - (iii) le traitement des boues de gypse,
 - (iv) concentration de la saumure à l'aide d'énergie non solaire ;
- (k) les technologies d'évaporation et de cristallisation sous vide dont :
 - (i) l'évaporation à effets multiples (MEE),
 - (ii) Compression ou recompression mécanique de la vapeur (MVC, MVR),
 - (iii) la recompression thermique de la vapeur (TVR),
 - (iv) Recristallisation,
 - (v) évaporation flash,
- (l) l'évaporation en bac ouvert avec chauffage artificiel (par exemple, serpentins à immersion chauffés à la vapeur, unités de chauffage externes, etc ;)
- (m) la nanofiltration ;
- (n) l'utilisation de technologies de refroidissement ;
- (o) utilisation d'énergie autre que directement solaire (c'est-à-dire par le soleil et le vent) pour concentrer ou évaporer l'eau salée ou les saumures ;
- (p) utilisation du chauffage de la saumure dans des moteurs à chaleur et à électricité combinées pour la production de sel solaire biologique ;
- (q) le séchage du sel par contact direct avec une flamme ;
- (r) l'ajout à l'eau salée de colorants pour augmenter l'absorption de la lumière solaire, d'engrais ou de tout autre intrant ;
- (s) utilisation de revêtements en plastique comme couche de contact du fond des bassins d'évaporation et de cristallisation ;
- (t) l'utilisation de matériaux artificiels tels que le béton comme couche de contact du fond des bassins d'évaporation et de cristallisation ;

(u) la récolte de la fleur de sel autrement que manuellement à la surface de la saumure du cristalliseur ;

(v) le lavage et/ou la centrifugation du sel avec des saumures de production, diluées ou non, notamment par aspersion, à contre-courant, par hydro-extraction ou elutriation ;

(w) ajout d'ingrédients de coloration des cristaux de sel après la récolte ;

6. Aspects environnementaux

6.1. Les techniques de production de sel biologique doivent prévenir ou minimiser toute contribution à la contamination de l'environnement, contribuer à la préservation de la biodiversité et à l'utilisation durable des ressources, et avoir une empreinte écologique quasi nulle.

6.2. Les unités de production dont la production annuelle est supérieure à 500t de sel biologique doivent fournir une évaluation environnementale à l'autorité ou à l'organisme de contrôle. Le contenu de l'évaluation environnementale est basé sur l'annexe IV de la directive 2011/92/UE⁽¹⁴⁾ du Parlement européen et du Conseil.

6.3. Les opérateurs dont la production annuelle est supérieure à 500t de sel biologique doivent fournir un plan de gestion durable proportionnel à l'unité de production. Ils établissent, dans le cadre du plan de gestion durable, un calendrier de réduction des déchets à mettre en place dès le début de l'exploitation. Dans la mesure du possible, l'utilisation de l'énergie est limitée à l'énergie provenant de sources renouvelables.

6.4. La production n'affecte pas de manière significative la stabilité de l'écosystème naturel ou le maintien de l'écosystème existant dans la zone de production. En particulier, le producteur doit prendre des mesures pour maintenir ou accroître la biodiversité dans l'unité de production.

7. Qualité de l'eau

7.1. La production de sel biologique est considérée comme une production biologique à condition que les zones de production soient appropriées du point de vue sanitaire et en ce qui concerne la qualité de l'eau ; des dispositions sont prises pour que les niveaux de qualité et les caractéristiques de l'eau soient adaptés à leur fonction et à leur utilisation dans la production de sel biologique.

7.2. Les niveaux de qualité de l'eau doivent être adéquats pour garantir le développement et la survie des biocénoses caractéristiques des salines, qui sont intrinsèquement nécessaires à la production de sel marin. L'application de la

(14) Directive 2011/92/UE du Parlement européen et du Conseil du 13 décembre 2011 concernant l'évaluation des incidences de certains projets publics et privés sur l'environnement (JO L 26 du 28.1.2012, p. 1).

réglementation spécifique⁽¹⁵⁾⁽¹⁶⁾ doit protéger et garantir la symbiose entre l'écosystème et l'activité et les objectifs des salines.

7.3. La production de sel est considérée comme une production biologique à condition que la qualité de l'eau de mer et des eaux salées corresponde à de l'eau de mer propre ou à de l'eau propre conformément à l'article 2, paragraphe 1, points h) et i), du règlement (CE) n° 852/2004.

7.4. Les mesures de contrôle des contaminants dans le produit final mis sur le marché, telles qu'établies en cohérence avec le point 2.4, s'appliquent afin de garantir à la fois la qualité du sel biologique et la qualité de sa source naturelle.

8. Site de production

8.1. Les opérations sont situées dans des endroits qui ne sont pas sujets à une contamination par des produits ou des substances dont l'utilisation n'est pas autorisée dans la production biologique, ou par des polluants qui compromettraient la nature biologique du produit.

8.2. La production de sel n'est pas considérée comme biologique lorsqu'elle est pratiquée sur des sites ou dans des zones désignées par les autorités compétentes comme étant des sites ou des zones inadaptés à ces activités.

8.3. La végétation entourant le site de collecte ne doit être traitée avec aucun produit et aucune substance. Lorsque la végétation entourant un site de collecte doit être contrôlée, seuls des moyens physiques doivent être utilisés.

9. Conversion pour la zone de production de sel obtenu à partir d'eau de mer ou de saumure naturelle

9.1. Pour que le sel obtenu à partir de l'eau de mer ou d'une saumure naturelle telle que définie au point 1.1 soit considéré comme un produit biologique, les règles de production énoncées dans le présent règlement doivent avoir été appliquées en ce qui concerne l'unité de production pendant une période de conversion d'au moins deux ans avant la première récolte de sel biologique en cas d'utilisation antérieure de saumures non naturelles ou de saumures ayant fait l'objet d'une pratique interdite telle que définie au point 5.3.

9.2. Lorsque l'unité de production a été contaminée par des produits ou des substances dont l'utilisation n'est pas autorisée dans la production biologique de sel, l'autorité compétente peut décider de prolonger la période de conversion pour les unités de production concernées au-delà de la période susmentionnée.

9.3. Aucune période antérieure ne peut être reconnue rétroactivement comme faisant partie de la période de conversion, sauf si :

(15) Directive Oiseaux - Directive 2009/147/CE du Parlement européen et du Conseil du 30 novembre 2009 concernant la conservation des oiseaux sauvages.

(16) Directive Habitat - Directive 92/43/CEE du Conseil concernant la conservation des habitats naturels ainsi que de la faune et de la flore sauvages (Natura 2000).

(a) les parcelles de l'opérateur ont été soumises à des mesures qui ont été définies dans un programme mis en œuvre conformément au règlement (UE) n° 1305/2013 dans le but de garantir qu'aucun produit ou substance autre que ceux dont l'utilisation est autorisée dans le cadre de la production biologique n'a été utilisé sur ces parcelles ; ou

(b) l'opérateur peut apporter la preuve que les parcelles de terre étaient des zones naturelles ou agricoles qui, pendant une période d'au moins deux ans, n'ont pas été traitées avec des produits ou des substances dont l'utilisation n'est pas autorisée dans la production biologique.

9.4. Dans le cas d'un traitement non autorisé dans la production biologique de sel, l'autorité compétente exige une nouvelle période de conversion conformément aux règles susmentionnées.

Cette période peut être raccourcie dans les deux cas suivants :

(a) traitement avec un produit ou une substance dont l'utilisation n'est pas autorisée en production biologique de sel dans le cadre d'une mesure de lutte obligatoire contre les parasites ou les mauvaises herbes, y compris les organismes de quarantaine ou les espèces envahissantes, imposée par l'autorité compétente de l'État membre concerné ;

(b) le traitement avec un produit ou une substance dont l'utilisation n'est pas autorisée en saliculture biologique dans le cadre de tests scientifiques approuvés par l'autorité compétente de l'État membre concerné.

9.5. Dans les cas visés aux points 9.2. et 9.4., la durée de la période de conversion est fixée en tenant compte des exigences suivantes :

(a) le processus de dégradation du produit ou de la substance concerné doit garantir, à la fin de la période de conversion, un niveau insignifiant de résidus dans le sol ou le sel ;

(b) la récolte qui suit le traitement ne peut être mise sur le marché en tant que produit biologique.

9.6. Les États membres informent la Commission et les autres États membres de toute décision qu'ils ont prise et qui prévoit des mesures obligatoires liées au traitement avec un produit ou une substance dont l'utilisation n'est pas autorisée dans la production biologique de sel.

10. Production biologique, en conversion et non biologique dans la même unité

10.1. La production de sel biologique, en conversion et non-biologique dans la même unité de production est autorisée.

10.2. Lorsque des produits biologiques, en conversion et non biologiques, quelle que soit leur combinaison, sont préparés, transformés ou entreposés dans la même exploitation, l'opérateur doit :

- (a) informer l'autorité compétente ou, le cas échéant, l'autorité ou l'organisme de contrôle, en conséquence ;
- (b) effectuer les opérations de manière continue jusqu'à la fin de la production, séparément, en termes de lieu et de temps, des opérations effectuées sur tout autre type de produit (biologique, en conversion ou non biologique) ;
- (c) stocker les produits primaires et finaux biologiques, en conversion et non biologiques, avant et après les opérations, séparément les uns des autres en termes de lieu ou de temps ;
- (d) tenir à disposition un registre actualisé de toutes les opérations et quantités transformées dans le cadre de la production biologique, en conversion et non biologique, y compris des informations sur les additifs utilisés et les pratiques, procédés et traitements appliqués dans la production de sel non biologique ;
- (e) prendre les mesures nécessaires pour assurer l'identification des lots et éviter les mélanges ou les échanges entre produits biologiques, en conversion et non biologiques ;
- (f) n'effectuer les opérations sur les produits biologiques ou en conversion qu'après un nettoyage approprié des équipements de production.

11. Caractère trompeur des produits

11.1. Il est interdit d'utiliser des produits, des substances et des techniques qui reconstituent des propriétés perdues lors de la production ou du stockage du sel biologique, qui corrigent les résultats d'une négligence dans la production du sel biologique ou qui, de toute autre manière, peuvent induire en erreur quant à la véritable nature des produits destinés à être commercialisés en tant que sel biologique.

12. Obligation des opérateurs

12.1. Les opérateurs qui produisent du sel biologique établissent et mettent à jour des procédures appropriées fondées sur l'identification systématique des étapes cruciales de la production.

12.2. L'application des procédures susmentionnées garantit que le sel biologique produit est conforme au présent règlement à tout moment.

13. Mesures de précaution

13.1. Les opérateurs respectent et appliquent les procédures visées au point 14 et, sans préjudice de l'article 28 du présent règlement, ils doivent notamment

- (a) prendre des mesures de précaution ;
- (b) mettre en œuvre des mesures de nettoyage appropriées, contrôler leur efficacité et tenir des registres de ces opérations ;

(c) garantir que les produits non biologiques ne sont pas mis sur le marché avec une indication de la production biologique.

14. Préparation

14.1. Si des opérations de préparation, autres que la transformation, sont effectuées sur le sel, les exigences générales fixées aux points 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 et 2.2.3 de la partie IV de l'annexe II du présent règlement s'appliquent mutatis mutandis à ces opérations.

14.2. Conformément à l'article 2.1.a) de l'annexe II, partie IV, pour déterminer si un produit a été obtenu principalement à partir de produits biologiques, le sel n'est pas pris en compte, sauf si l'ingrédient principal⁽¹⁷⁾ (> 50 %) est du sel.

15. Obligation de tenue de registres

15.1. Les opérateurs doivent tenir un registre concernant les unités de production/sites concernés et la quantité de la production concernant les règles énoncées dans le règlement (UE) 848/2018.

Note : Le sel biologique devrait être pris en compte dans les différents règlements d'exécution du règlement (UE) 2018/848 avec les règles telles que les circonstances exceptionnelles, les exigences en matière de tenue de registres, les règles relatives aux informations à envoyer par les pays tiers et par les autorités de contrôle, les groupes d'opérateurs⁽¹⁸⁾... Nous soulignons le fait, par exemple, que la production de sel n'est pas définie comme une "production agricole" et qu'elle n'est donc pas éligible aux dispositions de l'article 22.1(a).

(17) Selon l'article 2, paragraphe 2, point q), du règlement n° 1169/2011, on entend par "ingrédient primaire" un ou des ingrédients d'une denrée alimentaire qui représentent plus de 50 % de cette denrée ou qui sont habituellement associés au nom de la denrée par le consommateur et pour lesquels, dans la plupart des cas, une indication quantitative est requise.

(18) Compte rendu de la réunion du groupe d'experts sur la production biologique - 14 octobre 2019 - Réf. Ares(2019)6805711 - 04/11/2019