

Annexe 1^{ère}**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^{er}. Champ d'application et définitions**1. Champ d'application**

1.1. La présente annexe s'applique aux produits couverts par le Règlement (UE) 2018/848, visés à l'article 2, paragraphe 1^{er} dudit Règlement, lorsqu'ils sont issus des opérations de restauration menées à titre professionnel.

1.2. 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

2.1. 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**

3.1. 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

4.1. 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 :
 - o 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 ;
 - o à l'annexe II, partie IV du règlement (UE) 2018/848, à l'exclusion du point 1.5.

4.2. 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.

4.3. 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.

4.4. 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.

4.5. 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.

4.6. 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 :

- o nom et adresse du fournisseur ;
- o nom et adresse du destinataire ;
- o 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 :

- o le transport s'effectue directement entre deux opérateurs ou unités soumis au régime de contrôle relatif à la production biologique ;
- o 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 »

5.1. 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.

5.2. 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 »

6.1. 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.

6.2. 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.

6.3. 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.

6.4. 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.

Règles de production applicables à la certification « Restaurant biologique »

6.5. Tous les plats, denrées alimentaires et menus préparés par l'opérateur de restauration respectent les dispositions du point 6.

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.

6.7. 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.

6.8. 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.

7. Règles de production exceptionnelles

7.1. 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.

7.2. 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

8.1. 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.

8.2. 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

9.1. 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.

9.2. 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

10.1. 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.

10.2. 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

11.1. 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.

11.2. 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 :
 - o pour le système de certification « Ingrédient biologique », la liste des ingrédients concernés ;
 - o 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.

11.3. 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.

11.4. 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.

11.5. 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.

11.6. 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

12.1. 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*.

12.2. 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.

12.3. 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.

12.4. 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

13.1. 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.

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

14. Redevances

14.1. 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.

14.2. 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 :

Paramètres	Montant
- Chiffre d'affaire annuel total relatif aux activités de restauration jusqu'à 348.540 euros	366 euros
- 1 à 10 ingrédients biologiques ou 1 à 2 plats biologiques ou restaurant biologique	

Majorations de la redevance annuelle :

Paramètres	Montant
- Par tranche supplémentaire de chiffre d'affaire annuel total relatif aux activités de restauration de 116.180 euros :	
○ comprise entre 348.501 et 697.080 euros	116 euros
○ comprise entre 697.081 et 23.236.000 euros	58 euros
○ au-delà de 23.236.000 euros	35 euros
- Par groupe de 1 à 10 ingrédients biologiques supplémentaires, avec un plafond au-delà de 30 ingrédients	174 euros
- Par groupe de 1 à 2 plats biologiques supplémentaires, avec un plafond au-delà de 6 plats	174 euros
- Par unité d'établissement supplémentaire (système de restauration intégré)	181 euros

Redevance par événement ponctuel :

Paramètres	Montant
- Par événement ponctuel	181 euros

14.3. 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.

14.4. Les montants mentionnés au point 15.2., tant en ce qui concerne les redevances que les chiffres d'affaire, sont indexés annuellement au 1^{er} janvier sur base de l'index-santé du mois de septembre de l'année précédente, par rapport à celui du mois de septembre 2021.

14.5. 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.

14.6. 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.

Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement wallon du 13 octobre 2022 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant l'arrêté du Gouvernement wallon du 11 février 2010 concernant le mode de production et l'étiquetage des produits biologiques.

Namur, le 13 octobre 2022.

Pour le Gouvernement,

Le Ministre-Président,

E. DI RUPO

Le Ministre de l'Économie, 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